

La Dirección General de Cooperación Técnica y Científica de la Secretaría de Relaciones Exteriores hace extensiva la invitación que el Gobierno de España hace al Gobierno de México para postular candidatos interesados en participar en el **“VIII Curso Internacional en Tecnología de Productos Cárnicos”**, que se llevará a cabo del 28 de septiembre al 16 de octubre de 2009 en Girona, Madrid.

El objetivo del curso es adquirir una formación integral en cadena de transformación de la carne desde la genética y producción animal hasta el envasado y comercialización de los productos cárnicos, así como la actualización sobre los últimos desarrollos y tecnologías aplicados a los procesos de transformación de la industria cárnica, con el objeto de promover la competitividad de los desarrollos e investigaciones realizados por la universidades y centros de investigación iberoamericanos.

Los participantes deberán ser titulados superiores universitarios que desarrollen su actividad profesional en una universidad o centro de investigación, centro de desarrollo tecnológico o empresas que desarrollen funciones de interés público en el ámbito de la tecnología de la carne. Deberán ser licenciados en veterinaria, tecnología de alimentos, ingeniería de alimentos, ingeniería agrónomos similares, con experiencia docente y/o práctica en el ámbito de la tecnología de la carne y los productos cárnicos.

Cabe mencionar que la AECID otorga becas para participantes mexicanos, misma que incluyen gastos de alojamiento y manutención, en el entendido de que los participantes o la institución postulante cubra los gastos de transporte aéreo.

Adjunto al presente, envío copia de la convocatoria y programa del curso. Las candidaturas deberán gestionarse a través de la página web: www.aecid.es/pifte, antes del 29 de mayo de 2009.

Información y orientación al respecto de esta convocatoria

Lic. Carolina Torices Rocha
Cursos Internacionales de Capacitación
Dirección General de Cooperación Técnica y Científica
Secretaría de Relaciones Exteriores
Tel. 36 86 51 00 ext. 6654
Fax. 36 86 53 42

VIII CURSO INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS DEL CENTRO DE TECNOLOGÍA DE LA CARNE-IRTA. MONELLS (GIRONA)

Fechas

Del 28/09/2009 al 16/10/2009

Institución

Institución: Ministerio de Ciencia e Innovación

Unidad Coordinadora: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. INIA

Subunidad Coordinadora: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaria. IRTA

Lugar de realización

IRTA. Tecnología de los Alimentos

Monells (Girona). España

Coordinación del Curso

Nombre: Filiberto Sánchez

Teléfono: 34972630052

Correo: filiberto.sanchez@irta.es

Objetivos

Adquisición de una formación integral de la cadena de transformación de la carne - desde la genética y producción animal hasta el envasado y comercialización de los productos cárnicos -, así como una actualización sobre los últimos desarrollos y tecnologías aplicados a los procesos de transformación de la industria cárnica, con el objetivo de promover la competitividad de los desarrollos e investigaciones realizados por las universidades y centros de investigación iberoamericanos.

Contenidos

Factores nutricionales, genéticos, ante-mortem y post-mortem que influyen en la calidad de la canal y de la carne porcina y ovina. Evaluación de la calidad de la canal y de la carne. Tecnología de fabricación de productos cárnicos frescos y productos cárnicos cocidos. Higiene, limpieza y desinfección en la industria cárnica. Microbiología en productos cárnicos. Evaluación Sensorial.

Diplomas

El seguimiento a lo largo del curso servirá de base para la evaluación del aprovechamiento del mismo, expidiéndose, en su caso, el diploma correspondiente.

Nº de horas lectivas

101,5

Nº de alumnos

20

Condiciones de la ayudas

Ayuda de transporte de 1.600- (MIL SEISCIENTOS EUROS) Asignación económica de 1.166- (MIL CIENTO SESENTA Y SEIS EUROS). De esta cantidad, el receptor abonará al iniciar el curso al IRTA, 822- para los gastos de alojamiento y manutención organizados por dicho centro, restando 344- para las cenas de los días laborables, las

comidas de los festivos y los gastos de bolsillo. Póliza de seguro médico, no farmacéutico, y de accidentes, con un coste de 48- (CUARENTA Y OCHO EUROS)

Países de origen de los participantes

Argentina, Belice, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay, Venezuela.

Perfil de los participantes: Requisitos específicos

Titulados superiores universitarios que desarrollen su actividad profesional en una universidad, centro de investigación, centro de desarrollo tecnológico o empresas que desarrollen funciones de interés público en el ámbito de la tecnología de la carne. Deberán ser licenciados en Veterinaria, tecnología de los Alimentos, Ingeniería de alimentos, Ingeniería Agrónoma o similares, con experiencia docente y/o práctica en el ámbito de la tecnología de la carne y productos cárnicos.

Requisitos generales de los participantes

Haber cumplido la mayoría de edad.- Ser nacional de cualquiera de los países que configuran la región Iberoamericana y residir en el país en el que desempeña sus funciones.- Tener titulación superior adecuada y requerida para cada curso.- Desarrollar la actividad profesional en instituciones públicas, o que desarrollen funciones de interés público, en los ámbitos en que inciden los cursos ofertados.- Tener conocimientos suficientes de español, en el caso de que éste no sea su lengua materna.- Poseer aptitud psico-física para la realización del curso solicitado, y no padecer enfermedades infecto-contagiosas ni tropicales.- Disponer de los medios y capacidad suficiente para la realización de las actividades y garantizar el cumplimiento de los objetivos previstos en las mismas.- No encontrarse incurso en alguna de las prohibiciones señaladas artículo 13.2 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones (BOE 18-11-2003 España) recogidas en el Anexo III de la presente convocatoria, con excepción del apartado f) tal y como se establece en el artículo Tercero de la mencionada Orden de Bases de 11 de abril de 2005, que regula la presente convocatoria.- Hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones de las subvenciones recibidas con anterioridad de la AECl, si la hubiera

Alojamiento

El Centro de Tecnología de la Carne facilitará a los participantes alojamiento en lugar próximo al Centro de impartición del Curso, así como el transporte entre ambos lugares. Igualmente se facilitarán las comidas de los 14 días de clases lectivos y la cena de clausura al finalizar el curso.

Plazo de presentación de solicitudes

Plazo abierto hasta el 29/05/2009