

# RELACIÓN DE CURSOS ORGANIZADOS EN COLABORACION CON EL INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA

## VI Curso Internacional en Tecnología de Productos Cárnicos del Centro de Tecnología de la Carne-RTA. Monells (Girona)

### Organizan:

Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI)  
Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA)  
Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaria (IRTA)

### Dirección:

Dr. Josep M<sup>a</sup> Monfort  
E-mail: [josep.monfort@irta.es](mailto:josep.monfort@irta.es)  
Teléfono; +34 972 630052 - Fax +34 972 630373

### Secretaría:

Dr. Filiberto Sánchez  
E-mail: [filiberto.sanchez@irta.es](mailto:filiberto.sanchez@irta.es)  
Teléfono: +34 972 630052 - Fax: +34 972 630373

### Lugar de realización del curso:

IRTA Monells  
Finca Camps i Arnet s/n  
17121 Monells (Girona) España

**No de alumnos:** 20

**Fechas de realización:** Del 24 de Septiembre al 11 de Octubre del 2007

### Duración del curso:

14 días y 105 horas lectivas.  
Total horas de clases teóricas y tutorías: 66  
Total Prácticas y visitas a Industrias (horas): 39

**Destinatarios:** Titulados superiores universitarias que desarrollen su actividad profesional en una universidad o centro de investigación iberoamericanos del sector científico correspondiente.

**Objetivos:** 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 desarrollos e investigaciones realizados por las universidades y centros de investigación iberoamericanos. Para ello el profesorado se compone de investigadores de reconocido prestigio. así como de profesionales de empresas españolas.

### Programa:

#### Módulo de Calidad de Canal y de /a Carne Innovación en Sacrificio y Despiece.

Días 24, 25, 26, 27 y 28 de Septiembre (27,5 horas de clases teóricas + 6 horas visitas + 3 horas prácticas + 1 hora tutoría).

Calidad de la canal y de la carne porcina y vacuna. (4horas)

Composición de la carne: grasa, músculo y composición nutricional. (3,5 horas).

Factores nutricionales, genéticos y ante-mortem que influyen en la calidad de la canal y de la carne porcina y ovina (12 horas)

Evaluación de la calidad de la canal: Nuevas tecnologías para la medida on-line de la composición de la carne y su calidad (4horas)

Tratamiento post-mortem de las canales. (4 horas)

Prácticas: Despiece de una canal. Calidad de la carne y su evaluación (3 h)

Visita a las instalaciones del CTC-IRTA y del CENTA (2 horas)

Visita a matadero - sala de despiece: (4 horas)

Tutoría con los profesores (1 hora)

#### Módulo de Tecnología de Productos Cárnicos Cocidos (en base a carne de cerdo)

Días 1, 2, 3, 4 y 5 Octubre (14,5 horas de clases teóricas, 18 horas de practicas, 4 horas de visita a una industria cárnica, 1 hora de tutoría).

Tecnología de productos cocidos: Proceso de fabricación, aditivos, envasado, defectos comunes. (10 horas)

Líneas y equipos de transformación para productos cocidos (4 horas)

Prácticas en planta piloto (18 horas): Se elaborarán, degustarán y discutirán distintos productos cárnico cocidos: Jamón (con merma, sin merma), fiambre de magros, pechuga de pavo, bacón, mortadela, salchichas).

Presentación de diferentes productos cárnicos cocidos adquiridos en el mercado y discusión sobre sus procesos de elaboración (1 hora)

tutoría con los profesores (1 hora)

Visita a una industria cárnica (4 horas)

#### Módulo de Tecnología de Productos Cárnicos Frescos

Días 8y 9 de Octubre (8horas de clases teóricas, 6 horas de prácticas, 1 hora de tutoría)

Tecnología de productos frescos: Proceso de fabricación, aditivos, envasado, defectos comunes. (6 horas)

Líneas y equipos de transformación para productos frescos (2 horas)

Presentación de diferentes productos cárnicos frescos adquiridos en el mercado y discusión sobre sus procesos de elaboración (1 hora).

tutoría con los profesores (1 hora)

Prácticas en planta piloto (5 horas). Se elaborarán, degustarán y discutirán distintos productos cárnicos frescos (Hamburguesas, salchichas. carne marinada, carpaccio, brochetas)

#### Jornada sobre Higiene, limpieza y desinfección en la industria cárnica. Microbiología en productos cárnicos

Día 10 de Octubre (7,5 horas de clases teóricas)

Higiene, limpieza y desinfección. (3horas)

Conceptos de Seguridad Alimentaria (2 horas).

Microbiología de la carne fresca y de productos elaborados. Métodos rápidos de análisis (2,5 horas)

#### Jornada sobre Evaluación Sensorial y Etiquetado

Día 11 de Octubre (5,5 horas de clases teóricas, 2 horas de prácticas)

Evaluación sensorial (3.5 horas)

Legislación (2 horas).

Practica análisis sensorial (2 horas)

**Diploma:** de asistencia al curso, impartido por el IRTA

#### **Alojamiento y manutención:**

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

#### **Ayudas:**

Se convocan 20 ayudas, que serán entregadas por la AECE a los beneficiarios a su llegada a España. Cada una de ellas comprenderá:

- Ayuda de transporte de 1.600€ (MIL SEISCIENTOS EUROS)
- Asignación económica de 1.056€ (MIL CINCUENTA Y SEIS EUROS). De esta cantidad, el receptor abonará al iniciar el curso al IRTA, 722€ para los gastos e alojamiento y manutención por dicho centro. restando 334€ para las cenas de los días laborables. las comidas de los festivos y los gastos de bolsillo.
- Póliza de seguro médico, no farmacéutico, con un coste de 24€ (VEINTICUATRO EUROS)

#### **Plazo de presentación de solicitudes:**

El plazo de presentación de solicitudes finalizará d. 4 de mayo de 2007.

**Documentación:**

- a) Curriculum Vitae.
- b) Documento que acredite ser nacional de cualquier país iberoamericano.
- c) Certificado de estudios, con especificación de notas.
- d) Copia del título y/o diplomas.
- e) Acreditación de desarrollar actividad profesional en instituciones públicas o que realicen funciones de interés público, en los ámbitos en que inciden los cursos ofertados, con especificación de sus competencias y nivel de responsabilidad, mediante certificado
- f) Acreditación de residir en el país en el que desarrolla su actividad, mediante certificación emitida por la institución en la que presta sus servicios.
- g) 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.
- h) Aval de la institución iberoamericana a la cual pertenece el aspirante, en la que se exprese el interés que para la misma tiene la realización de esta actividad.
- i) Certificado médico de poseer aptitud psico-física y no padecer enfermedades infecto-contagiosas ni tropicales. extendido en un plazo anterior no superior a un mes.
- j) Certificado de conocimiento del español, en el caso de que el solicitante no tenga éste como lengua materna
- k) Dos fotografías tamaño carnet con el nombre y apellidos al dorso.
- l) Declaración responsable otorgada ante una autoridad administrativa o notario público de que el aspirante no se encuentre incurso en alguna de las prohibiciones señaladas en el artículo 13.2 de la Ley 38/2003. de 17 de noviembre. General de Subvenciones (BOE 18-11-2003 España), recogidas en el modelo de declaración anexo III, 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.

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 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.

Las solicitudes de los aspirantes que no resulten seleccionados, junto con su documentación anexa. estarán a disposición en la sede central de la AECl, para que puedan ser retiradas durante un plazo máximo de seis meses, contado desde la fecha de la publicación de la resolución de concesión en el Boletín Oficial del Estado. Transcurrido dicho plazo, se procederá su destrucción

**Presentación de solicitudes:**

Las solicitudes deberán ser presentadas en las sedes de las Embajadas u Oficinas Consulares de España y en las Unidades de la AECl en los países a los que se extiende el ámbito de aplicación de la presente convocatoria o por cualquiera de los otros medios previstos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (LRJ-PAC) (B.O.E. de 27 de noviembre de 1992) en su redacción dada por la Ley 4/1999 (B.O.E. de 14 de enero de 1999).