

II. Autoridades y personal

Oposiciones y concursos

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

2964 *Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA).- Resolución de 20 de junio de 2018, del Presidente, por la que se modifica el Anexo IV “Temario” de la Resolución de 5 de junio de 2018, que convoca proceso selectivo para la urgente contratación laboral temporal de una persona Titulada Superior (Grupo I).*

Por Resolución de la Presidencia del ICIA, de 5 de junio de 2018 (BOC nº 116, de 18 de junio de 2018), se convocó proceso selectivo para la urgente contratación laboral temporal de una persona Titulada Superior (Grupo I).

Detectado error de transcripción en el Anexo IV “Temario” de la Resolución de 5 de junio de 2018, publicada en el Boletín Oficial de Canarias nº 116, de 18 de junio de 2018, y entendiendo que el artº. 109.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de la Administración Pública dice que “Las Administraciones Públicas podrán, asimismo, rectificar en cualquier momento, de oficio o instancia de los interesados, los errores materiales, de hecho o aritméticos existentes en sus actos”, y que esta Presidencia, en uso de las atribuciones conferidas por el artº. 7 de la Ley 4/1995, de 27 de marzo, de Creación del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, y del Consejo Asesor de Investigaciones Agrarias,

RESUELVE:

Único.- Sustituir el Anexo IV “Temario” de la Resolución de la Presidencia del ICIA de 5 de junio de 2018, publicada en el Boletín Oficial de Canarias nº 116, de 18 de junio de 2018 por el siguiente:

ANEXO IV

TEMARIO

Tema 1.- Índices de madurez y calidad de los frutos de Opuntia. Métodos de recolección. Factores precosecha. Conservación y comercialización.

Tema 2.- Efecto de la temperatura y la humedad relativa en la conservación de frutas.

Tema 3.- Pérdida de agua en los productos hortofrutícolas. Factores que afectan a la pérdida de agua. Control.

Tema 4.- Métodos para prolongar la vida comercial de frutas en fresco.

Tema 5.- Técnicas experimentales para evaluar la calidad de un producto hortofrutícola. Parámetros físicos, físico-químicos, químicos y bioquímicos.

Tema 6.- Productos mínimamente procesados (IV Gama). Diagrama de flujo para la elaboración de frutos de Opuntia. Análisis y puntos de control críticos (APPCC).

Tema 7.- Métodos de control para evitar el deterioro de los productos mínimamente procesados. Trazabilidad y Legislación de productos mínimamente procesados.

Tema 8.- Determinación de la respiración y la producción de etileno.

Tema 9.- Determinación de la actividad de enzimas implicadas en el pardeamiento enzimático.

Tema 10.- Determinación de la actividad de enzimas implicadas en el ablandamiento.

Tema 11.- Alimentos Funcionales. Conceptos y desafíos para la industria agroalimentaria.

Tema 12.- Antioxidantes. Definición, Clasificación y Conceptos Generales.

Tema 13.- Polifenoles. Definición, Clasificación General y funciones.

Tema 14.- Flavonoides. Definición, Clasificación General y funciones.

Tema 15.- No-Flavonoides. Definición, Clasificación General y funciones.

Tema 16.- Residuos y subproductos de las industrias agroalimentarias. Concepto y problemática asociada.

Tema 17.- Tipos de subproductos de las industrias agroalimentarias. Marco normativo Europeo.

Tema 18.- Subproductos de la industria del procesado de frutas y hortalizas. Principales estrategias para el aprovechamiento.

Tema 19.- Obtención de productos de alto valor a partir de los subproductos de las industrias agroalimentarias. Principales Métodos de obtención de compuestos bioactivos. Extracción. Fermentación en estado sólido. Enzimas. Encapsulación.

Tema 20.- Relevancia de los procesos de deshidratación en la obtención de compuestos bioactivos a partir de subproductos de la industria agroalimentaria. Principales sistemas empleados. Ventajas e Inconvenientes.

Tema 21.- Obtención de Compuestos Bioactivos mediante procesos de extracción a partir de subproductos de la industrias agroalimentarias. Tipos y variables que afectan en la extracción: Tradicional y “Green extraction techniques”. Ventajas y desventajas.

Tema 22.- Extracción de Compuestos Bioactivos Asistida por Microondas, con fluidos supercríticos o por ultrasonidos. Fundamento y Factores que influyen.

Tema 23.- Obtención de Compuestos Bioactivos mediante Extracción Asistida por Enzimas a partir de subproductos de la industrias agroalimentarias. Fundamento y Factores que influyen.

Tema 24.- Antioxidantes presentes en los subproductos de las industrias agroalimentarias. Principales actividades asociadas este tipo de compuestos.

Tema 25.- Principales polifenoles presentes en los subproductos de las industrias agroalimentarias y las principales actividades descritas.

San Cristóbal de La Laguna, a 20 de junio de 2018.- El Presidente, Juan Francisco Padrón Rodríguez.