

Programa Nacional de Tecnología de Alimentos

1. Modificaciones químicas y bioquímicas de los constituyentes de los alimentos en relación con la optimización de los procesos:

1.1 Fisiología y bioquímica de la maduración y conservación de alimentos, en especial frutas y hortalizas.

1.2 Bioquímica de los procesos fermentativos de los alimentos, especialmente productos cárnicos, lácteos y de vinificación.

2. Transformación de alimentos por procesos biotecnológicos: Estudio de la flora autóctona y desarrollo de cultivos iniciadores para mejorar los productos fermentados tradicionales.

3. Procesos de transformación de alimentos:

3.1 Revalorización de productos infravalorados, en especial pescados grasos y productos derivados de procesos en la industria cárnica.

3.2 Investigación y desarrollo de nuevos productos, tales como alimentos para regímenes especiales, bajos en grasas, bajos en calorías y otros de alto valor añadido.

3.3 Nuevas alternativas a los procesos tradicionales que mejoren la calidad y seguridad de los alimentos, especialmente tratamientos con atmósferas modificadas.

3.4 Desarrollo de nuevos prototipos de maquinaria para la industria alimentaria, especialmente de congelación, procesos asépticos de transformación y envasado.

4. Evaluación de la calidad de alimentos y materias primas: Desarrollo de técnicas analíticas para evaluar procesos de transformación y conservación de alimentos.

5. Toxicología alimentaria:

5.1 Estudios para predecir factores de toxicidad en alimentos.

5.2 Desarrollo de métodos rápidos y seguros aplicables en la industria para la detección de sustancias tóxicas en los alimentos.

5.3 Evaluación de la relación entre constituyentes de los alimentos y alergias alimentarias. Métodos para la detección de alérgenos en alimentos.

5.4 Modelos para predecir desarrollos bacterianos y supervivencia de los mismos en alimentos.

6. Nutrición:

6.1 Estudio de las características nutritivas de alimentos, con especial atención a aquellos cuyos constituyentes han sido modificados.

6.2 Nuevas tecnologías que aumentan el valor nutritivo y la salubridad de los alimentos.

6.3 Formulación de nuevos productos destinados a grupos de población con requerimientos especiales (niños, ancianos, atletas, embarazadas y enfermos).

7. Proyecto integrado «Aceite de oliva»:

7.1 Sistemas de producción de aceite de oliva: Aspectos tecnológicos, ecológicos y socioeconómicos.

7.2 Influencia de la materia prima sobre la calidad del aceite: Variedades, grado de maduración de la aceituna, técnicas de recolección, conservación de la materia prima.

7.3 Tecnologías de elaboración del aceite: Extracción parcial previa; centrifugación en dos fases; empleo de coadyuvantes; nuevos sistemas de refinado.

7.4 Depuración y utilización de subproductos y residuos.

7.5 Calidad. Conservación. Calidad organoléptica. Caracterización y control de fraudes y adulteraciones.

7.6 Aspectos nutricionales, sanitarios y toxicológicos.

Programa Nacional de Salud y Farmacia

1. Salud. Caracterización de los mecanismos patogénicos y diseño de nuevas terapias susceptibles de aplicaciones posteriores y de desarrollos tecnológicos en:

1.1 Mecanismos de control de la proliferación celular.

Cáncer: Progresión tumoral. Diseño de nuevas estrategias antitumorales.

Muerte celular: Identificación de genes y caracterización de mecanismos implicados en apoptosis.

1.2 SIDA y otras enfermedades infecciosas asociadas. Desarrollo y evaluación de nuevas estrategias terapéuticas.

1.3 Autoinmunidad: Mecanismos responsables de procesos autoinmunes. Desarrollo de nuevas terapias.

1.4 Problemas relacionados con el medio ambiente y estilos de vida:

Enfermedades cardiovasculares.

Enfermedades neurodegenerativas.

Toxicología: Mecanismos de toxicidad. Desarrollo de modelos alternativos «in vitro».

Salud laboral.

Drogodependencias.

1.5 Genoma humano. Epidemiología genética y molecular.

2. Deporte:

2.1 Fisiología y medicina del deporte: Repercusiones biológicas del ejercicio físico.

2.2 Mejoras en la metodología y el control del entrenamiento deportivo.

2.3 Problemas relacionados con el abuso de drogas en el deporte.

2.4 Deporte como medio de promoción de la salud, recuperación o rehabilitación.

2.5 Biomecánica: Equipamiento y soporte técnico en el deporte.

3. Farmacia:

3.1 Desarrollo de técnicas de diseño de fármacos.

3.2 Síntesis de fármacos diseñados por interacciones con receptores específicos.

3.3 Farmacología experimental y clínica.

3.4 Búsqueda de nuevos compuestos «cabeza de serie» de interés terapéutico.

3.5 Nuevas técnicas de interés en el control de calidad y detección de fármacos.

3.6 Desarrollo de sistemas de evaluación diagnóstica, terapéutica y toxicológica.

3.7 Nuevas formulaciones farmacéuticas y modulación farmacocinética.

3.8 Mejora de procesos productivos.

BANCO DE ESPAÑA

21750 RESOLUCION de 5 de octubre de 1994, del Banco de España, por la que se hacen públicos los cambios de divisas que el Banco de España aplicará a las operaciones ordinarias que realice por su propia cuenta el día 5 de octubre de 1994, y que tendrán la consideración de cotizaciones oficiales, a efectos de la aplicación de la normativa vigente que haga referencia a las mismas.

Divisas	Cambios	
	Comprador	Vendedor
1 dólar USA	127,881	128,137
1 ECU	158,393	158,711
1 marco alemán	82,851	83,017
1 franco francés	24,248	24,296
1 libra esterlina	202,896	203,302
100 liras italianas	8,155	8,171
100 francos belgas y luxemburgueses	402,680	403,486
1 florín holandés	73,971	74,119
1 corona danesa	21,150	21,192
1 libra irlandesa	200,748	201,150
100 escudos portugueses	81,189	81,351
100 dracmas griegas	54,344	54,452
1 dólar canadiense	94,832	95,022
1 franco suizo	99,946	100,146
100 yenes japoneses	128,523	128,781
1 corona sueca	17,331	17,365
1 corona noruega	19,009	19,047
1 marco finlandés	26,675	26,729
1 chelín austriaco	11,772	11,796
1 dólar australiano	94,568	94,758
1 dólar neozelandés	77,202	77,356

Madrid, 5 de octubre de 1994.—El Director general, Luis María Linde de Castro.