



# JUNTA DE ANDALUCIA

# BOLETIN OFICIAL

Año XVI

viernes, 29 de julio de 1994

Número 118 (1 de 2)

Edito: Servicio de Publicaciones y B.O.J.A.  
SECRETARIA GENERAL TECNICA, CONSEJERIA DE LA PRESIDENCIA  
Dirección: Apartado Oficial Sucursal núm. 11. Bellavista  
41014 - SEVILLA  
Talleres: Servicio de Publicaciones y B.O.J.A.

Teléfono: (95) 469 31 60\*  
Fax: (95) 469 30 83  
Depósito Legal: SE 410 - 1979  
ISSN: 0212 - 5803  
Formato: UNE A4

## SUMARIO

### 1. Disposiciones generales

	PAGINA		PAGINA
<b>CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA</b>			
Decreto 129/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las Enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico en Cocina en la Comunidad Autónoma de Andalucía.	9.284	Decreto 130/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las Enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turística en la Comunidad Autónoma de Andalucía.	9.294

### 2. Autoridades y personal

#### 2.2. Oposiciones y concursos

<b>CONSEJERIA DE GOBERNACION</b>			
Resolución de 11 de julio de 1994, de la Viceconsejería, por la que se anuncia a convocatoria pública para proveer puestos de trabajo por el sistema de libre designación.	9.303	Resolución de 11 de julio de 1994, de la Viceconsejería, por la que se anuncia convocatoria pública para cubrir puestos de trabajo de libre designación.	9.304
Resolución de 11 de julio de 1994, de la Viceconsejería, por la que se anuncia a convocatoria pública para proveer puestos de trabajo por el sistema de libre designación.	9.303	<b>CONSEJERIA DE SALUD</b>	
Resolución de 21 de julio de 1994, por la que se hace público el resultado del sorteo que determina el orden de desempate de los concursantes al acceso a la condición de laboral fijo en las distintas categorías profesionales de los cinco grupos que se integran en el Convenio Colectivo de Personal Laboral en el ámbito de la Administración de la Junta de Andalucía.	9.304	Resolución de 15 de julio de 1994, de la Dirección General de Gestión de Recursos, por la que se adjudican puestos de libre designación, convocados por Resolución que se cita.	9.305
<b>CONSEJERIA DE OBRAS PUBLICAS Y TRANSPORTES</b>		<b>CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA</b>	
Resolución de 19 de julio de 1994, de la Viceconsejería, por la que se anuncia convocatoria pública para cubrir puestos de trabajo de libre designación.		Resolución de 31 de mayo de 1994, de la Universidad de Cádiz, por la que se anuncia convocatoria para la provisión de puestos de trabajo vacantes en esta Universidad, mediante el procedimiento de Libre Designación.	9.306
		Resolución de 15 de junio de 1994, de la Comisión Gestora de la Universidad de Huelva, por la que se hace pública la composición de las Comisiones que habrán de resolver los Concursos para la provisión de plazas de Cuerpos Docentes Universitarios.	9.307

Resolución de 20 de junio de 1994, de la Universidad de Córdoba, por la que se hace pública la composición de la Comisión que ha de resolver el concurso para provisión de una plaza correspondiente a los Cuerpos Docentes, convocado por Resolución que se cita. 9.308

Resolución de 22 de junio de 1994, de la Universidad

de Sevilla, por la que se convocan a concurso o Concurso de Méritos plazas de Cuerpos Docentes. 9.308

Resolución de 27 de junio de 1994, de la Universidad de Córdoba, por la que se declara aprobada la relación de aspirantes admitidos y excluidos a las pruebas selectivas para ingreso en la Escala de Ayudantes de Archivos, Bibliotecas y Museos de esta Universidad. 9.310

### 3. Otras disposiciones

#### CONSEJERIA DE GOBERNACION

Orden de 21 de julio de 1994, por la que se regulan los ficheros automatizados de datos de carácter personal existentes en la Consejería. 9.311

#### CONSEJERIA DE ECONOMIA Y HACIENDA

Resolución de 19 de julio de 1994, de la Delegación Provincial de Cádiz, por la que se hacen públicas subvenciones concedidas al amparo de la Orden que se cita. 9.318

#### CONSEJERIA DE OBRAS PUBLICAS Y TRANSPORTES

Resolución de 19 de julio de 1994, de la Dirección General de Arquitectura y Vivienda, por la que se modifica la resolución de 8 de junio de 1994, por la que se hace pública la relación de municipios, número de viviendas objeto de actuación y cuantía total de la subvención por Ayuntamiento, afectados por la Orden que se cita. 9.318

#### CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

Orden de 3 de junio de 1994, por la que se autoriza la inclusión en el registro correspondiente de los productos que se indican, de la entidad Miguel Fernández Gan, para el uso del distintivo de Calidad Alimentos de Andalucía. 9.318

Orden de 8 de julio de 1994, por la que se autoriza la inclusión en el registro correspondiente de los productos que se indican, de la entidad Fernando Serrano Reyes, SA, para el uso del distintivo de Calidad Alimentos de Andalucía. 9.319

Orden de 25 de julio de 1994, por la que se establecen normas complementarias para la concesión de las ayudas previstas en el artículo 5 del Real Decreto Ley 6/1994, de 27 de mayo, por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía. 9.319

Orden de 25 de julio de 1994, por la que se dictan normas fitosanitarias para la lucha contra el Minador de los Brotes de los Cítricos -Phyllocnistis Citrella Stainton- en el ámbito de esta Comunidad. 9.325

Resolución de 10 de junio de 1994, del Instituto Andaluz de Reforma Agraria, por la que se declaran terrenos sometidos a régimen de caza controlada en varios montes del estado pertenecientes al término municipal de Vélez-Blanco. 9.325

Resolución de 28 de junio de 1994, del Instituto Andaluz de Reforma Agraria, por la que se concede una subvención específica por razón del objeto al Comité Andaluz de Agricultura Ecológica para organización de las Jornadas Internacionales sobre Agricultura Ecológica. 9.325

Resolución de 28 de junio de 1994, del Instituto Andaluz de Reforma Agraria, por la que se concede una

subvención específica por razón del objeto al Ayuntamiento de Roquetas de Mar para la realización de las Jornadas Técnicas sobre Comercialización de productos hortofrutícolas. 9.326

#### CONSEJERIA DE TRABAJO

Resolución de 20 de julio de 1994, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se acuerda la publicación de subvenciones concedidas. 9.326

#### CONSEJERIA DE SALUD

Resolución de 25 de julio de 1994, de la Dirección General de Gestión de Recursos, por la que se da publicidad a los baremos aplicables en la valoración de los méritos asistenciales para acceso a plazas vinculantes. 9.327

#### CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

Orden de 29 de junio de 1994, por la que se convocan catorce becas para la realización de prácticas por alumnos universitarios en empresas radicadas en Huelva. 9.329

Orden de 18 de julio de 1994, por la que se concede una subvención de tres millones de pesetas a la Asociación de Usuarios Españoles de Satélites para la Educación. 9.331

Resolución de 30 de junio de 1994, del Instituto Andaluz de Evaluación Educativa y Formación Permanente del profesorado sobre formación del profesorado de los Centros que comienzan la aplicación o anticipación del nuevo sistema educativo establecido en la Ley 1/90 de 3 de octubre del Ordenación General del Sistema Educativo, para el curso escolar 1994/95. 9.331

#### CONSEJERIA DE ASUNTOS SOCIALES

Resolución de 14 de julio de 1994, de la Dirección General de Acción Social, por la que se hace pública la concesión de subvenciones específicas por razón del objeto. 9.334

Resolución de 20 de julio de 1994, de la Dirección General de Política Migratoria, mediante la que se hacen públicas subvenciones concedidas a las entidades andaluzas de emigrantes legalmente reconocidas que se relacionan. 9.335

Resolución de 22 de julio de 1994, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se hace pública la relación de ayudas en materia de Atención al Niño. 9.335

#### CONSEJERIA DE CULTURA Y MEDIO AMBIENTE

Orden de 1 de julio de 1994, por la que se reconoce, califica y dispone la inscripción en el Registro de Fundaciones Privadas de Carácter Cultural y Artístico,

- Asociaciones y entidades análogas de Andalucía de la Fundación Cultural denominada Lebrija Solidaria. 9.336
- Resolución de 15 de junio de 1994, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se adecua la protección conferido en el Registro General de Bienes de Interés Cultural a la Vigo de Lagar ubicada en la Hacienda Pato de Hierro, de las Bodegas Góngora, SA, en Villanueva del Ariscal (Sevilla), de acuerdo con el contenido del artículo 27 de la Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español. 9.337
- Resolución de 15 de junio de 1994, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se adecua la protección que goza el Castillo de Arcos de la Frontera (Cádiz) a lo previsto en la disposición adicional segunda de la Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español. 9.337
- Resolución de 15 de junio de 1994, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se adecua la protección que goza el Castillo de Olvera (Cádiz) en la disposición adicional segunda de la Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español. 9.336
- Resolución de 14 de julio de 1994, de la Agencia de Medio Ambiente, por la que se emplazó a los terceros interesados en el recurso contencioso-administrativo núm. 924/94 interpuesto por don Manuel Sevilla Carreras, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía. 9.338
- Resolución de 14 de julio de 1994, de la Agencia de Medio Ambiente, por la que se emplazó a los terceros interesados en el recurso contencioso-administrativo núm. 926/94 interpuesto por don José Erena Carreras, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía. 9.338
- Resolución de 14 de julio de 1994, de la Agencia de Medio Ambiente, por la que se dispone el cumplimiento de la sentencia dictada por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía con sede en Sevilla, en el recurso contencioso-administrativo núm. 5526/92 S-1, interpuesto por don José Moreno Jurado. 9.338

## 5. Anuncios

### 5.1. Subastas y concursos de obras, suministros y servicios públicos

#### CONSEJERIA DE OBRAS PUBLICAS Y TRANSPORTES

Resolución de 29 de junio de 1994, de la Dirección General de Obras Hidráulicas, por la que se anuncia la contratación de la asistencia técnica que se indica por el sistema de concurso con trámite de admisión previa. (PD. 2418/94). 9.339

Resolución de 4 de julio de 1994, de la Dirección General de Arquitectura y Viviendo, por lo que se anuncia la contratación de las obras que se indican por el sistema de concurso con admisión previa sin variante de carácter técnico y económico. (PD. 2419/94). 9.339

#### CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

Resolución de 13 de julio de 1994, de la Dirección General de Construcciones y Equipamiento Escolar, por la que se anuncian a subasta con trámite de admisión previa los contratos de obras que se indican. (PD. 2420/94). 9.340

Resolución de 20 de julio de 1994, de la Dirección General de Construcciones y Equipamiento Escolar, por la que se anuncia concurso público que se cita. (PD. 2444/94). 9.340

#### AYUNTAMIENTO DE ESTEPONA (MALAGA)

Resolución por la que se anuncia exposición pública,

ordenanza y pliego de condiciones del concurso que se cita. (PP. 1299/94). 9.341

#### AYUNTAMIENTO DE MALAGA

Resolución por la que se anuncia concurso público. (PP. 1827/94). 9.341

#### AYUNTAMIENTO DE SEVILLA

Anuncio. (PP. 1960/94). 9.342

Anuncio de convocatorio de concurso público. (PP. 2329/94). 9.342

#### AYUNTAMIENTO DE EL PUERTO DE SANTA MARIA

Anuncio de subasta para la contratación de la obra que se cita. (PP. 2207/94). 9.342

#### AYUNTAMIENTO DE ROQUETAS DE MAR (ALMERIA)

Anuncio de licitación (PP. 2328/94). 9.343

#### AYUNTAMIENTO DE MONTORO

Anuncio. (PP. 2330/94). 9.343

#### AYUNTAMIENTO DE BAENA

Anuncio. (PP. 2371/94). 9.343

### 5.2. Otros anuncios

#### CONSEJERIA DE ECONOMIA Y HACIENDA

Anuncio de la Delegación Provincial de Málaga, sobre extravío de resguardo. (PP. 1878/94). 9.344

#### AYUNTAMIENTO DE CORDOBA

Anuncio. 9.344

#### AYUNTAMIENTO DE EL PEDROSO (SEVILLA)

Bondo. (PP. 1671/94). 9.344

#### AYUNTAMIENTO DE ALGECIRAS

Anuncio. (PP. 1707/94). 9.344

<b>AYUNTAMIENTO DE ALHAMA DE ALMERIA</b>		<b>AYUNTAMIENTO DE SANTA FE (GRANADA)</b>	
Edicto. (PP. 1872/94).	9.344	Anuncio. (PP. 2318/94).	9.346
<b>AYUNTAMIENTO DE LORA DE ESTEPA (SEVILLA)</b>		<b>AYUNTAMIENTO DE VILLANUEVA DEL ARZOBISPO (JAEN)</b>	
Anuncio. (PP. 2020/94).	9.344	Edicto. (PP. 2325/94).	9.346
<b>AYUNTAMIENTO DE GRANADA</b>		<b>AYUNTAMIENTO DE MONTORO</b>	
Edicto. (PP. 2049/94).	9.345	Anuncio. (PP. 2331/94).	9.346
<b>AYUNTAMIENTO DE ROQUETAS DE MAR (ALMERIA)</b>		<b>AYUNTAMIENTO DE EL PUERTO DE SANTA MARIA</b>	
Edicto. (PP. 2107/94).	9.345	Anuncio de información pública. (PP. 2403/94).	9.347
<b>AYUNTAMIENTO DE PINOS PUENTE (GRANADA)</b>		<b>AYUNTAMIENTO DE RONDA</b>	
Edicto. (PP. 2181/94).	9.345	Anuncio sobre aprobación inicial de estudio de detalle UE-22 Las Quinientas. (PP. 2440/94).	9.347
Anuncio. (PP. 2211/94).	9.345	<b>AYUNTAMIENTO DE SANLUCAR LA MAYOR (SEVILLA)</b>	
Anuncio. (PP. 2212/94).	9.345	Edicto	9.347
Anuncio. (PP. 2214/94).	9.345	<b>CP. NUEVA ANDALUCIA</b>	
<b>AYUNTAMIENTO DE CENES DE LA VEGA</b>		Anuncio de extravío de título de Graduado Escolar. (PP. 2273/94).	9.347
Anuncio. (PP. 2204/94).	9.345	<b>NOTARIA DE DON CRISTOBAL GAMIZ AGUILERA</b>	
<b>AYUNTAMIENTO DE LINARES</b>		Anuncio. (PP. 2327/94).	9.347
Anuncio. (PP. 2220/94).	9.346	<b>SDAD. COOP. AND. BEGASA</b>	
<b>AYUNTAMIENTO DE LA CAMPANA (SEVILLA)</b>		Anuncio de convocatoria. (PP. 2412/94).	9.348
Anuncio. (PP. 2291/94).	9.346		
<b>AYUNTAMIENTO DE MENGIBAR (JAEN)</b>			
Anuncio. (PP. 2310/94).	9.346		

## 1. Disposiciones generales

### CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

DECRETO 129/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las Enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico en Cocina en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La Ley Orgánica 6/1981, de 30 de diciembre, Estatuto de Autonomía para Andalucía, en su artículo 19 establece que, corresponde a la Comunidad Autónoma de Andalucía la regulación y administración de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, en el ámbito de sus competencias, sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 27 y 149.1.30 de la Constitución, desarrollados en el Título Segundo y la Disposición Adicional Primera de la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación.

La formación en general y la formación profesional en particular, constituyen hoy día objetivos prioritarios de cualquier país que se plantee estrategias de crecimiento económico, de desarrollo tecnológico y de mejora de la calidad de vida de sus ciudadanos ante una realidad que manifiesta claros síntomas de cambio acelerado, especialmente en el campo tecnológico. La mejora y adaptación de las cualificaciones profesionales no sólo suponen una adecuada respuesta colectiva a las exigencias de un mercado cada vez más competitivo, sino también un instrumento individual decisivo para que la población activa pueda enfrentarse eficazmente a los nuevos requerimientos de polivalencia profesional, a las nuevas dimensiones de las cualificaciones y a la creciente movilidad en el empleo.

La Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, acomete de forma decidida una profunda reforma del sistema y más aún si cabe, de la formación profesional en su conjunto, mejorando las relaciones entre el sistema educativo y el sistema productivo a través del reconocimiento por parte de éste de las titulaciones de Formación Profesional y posibilitando al mismo tiempo la formación de los alumnos en los centros de trabajo. En este sentido, propone un modelo que tiene como finalidad, entre otras, garantizar la formación profesional inicial de los alumnos, para que puedan conseguir las capacidades y los conocimientos necesarios para el desempeño cualificado de la actividad profesional.

Esta formación de tipo polivalente, deberá permitir a los ciudadanos adaptarse a las modificaciones laborales que puedan producirse a lo largo de su vida. Por ello abarca dos aspectos esenciales: la formación profesional de base, que se incluye en la Educación Secundaria Obligatoria y en el Bachillerato, y la formación profesional específica, más especializada y profesionalizadora que se organiza en Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior. La estructura y organización de las enseñanzas profesionales, sus objetivos y contenidos, así como los criterios de evaluación, son enfocados en la ordenación de la nueva formación profesional desde la perspectiva de la adquisición de la competencia profesional.

Desde este marco, la Ley Orgánica 1/1990, al introducir el nuevo modelo para estas enseñanzas, afronta un cambio cualitativo al pasar de un sistema que tradicionalmente viene acreditando formación, a otro que, además de formación, acredite competencia profesional, entendida ésta como el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes, adquiridos a través de procesos formativos o de la experiencia laboral, que permiten desempeñar y realizar roles y situaciones de trabajo requeridos en el empleo.

Cabe destacar, asimismo, la flexibilidad que caracteriza a este nuevo modelo de formación profesional, que deberá responder a las demandas y necesidades del sistema productivo en continua transformación, actualizando y adaptando para ello constantemente las cualificaciones. Así, en su artículo 35, recoge que el Gobierno establecerá los títulos correspondientes a los estudios de Formación Profesional Específica y las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos.

Concretamente, con el título de formación profesional de Técnico en Cocina se debe adquirir la competencia general de: ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, confeccionar ofertas gastronómicas y apoyar las actividades de servicio, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene. A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones: Cocinero de cualquier tipo de establecimiento y Jefe de partida, Empleado de departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc.

La formación en centros de trabajo incluida en el currículo de los ciclos formativos, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 1/1990, y en el Real Decreto 676/1993, es sin duda una de las piezas fundamentales del nuevo modelo, por cuanto viene a cambiar el carácter academicista de la actual Formación Profesional por otro más participativo. La colaboración de los agentes sociales en el nuevo diseño, vendrá a mejorar la cualificación profesional de los alumnos, al posibilitarles participar activamente en el ámbito productivo real, lo que les permitirá observar y desempeñar las actividades y funciones propias de los distintos puestos de trabajo, conocer la organización de los procesos productivos y las relaciones laborales, asesorados por el tutor laboral.

Establecidas las directrices generales de estos títulos y sus correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional mediante el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, y una vez publicado el Real Decreto 2219/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de formación profesional de Técnico en Cocina, corresponde a la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía, de acuerdo con el artículo 4 de la Ley 1/1990, desarrollar y completar diversos aspectos de ordenación académica así como establecer el currículo de enseñanzas de dicho título en su ámbito territorial, considerando los aspectos básicos definidos en los mencionados Reales Decretos.

Por todo lo expuesto anteriormente, el presente Decreto viene a establecer la ordenación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Cocina en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Educación y Ciencia, previo informe del Consejo Escolar de Andalucía y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 7 de junio de 1994,

## **DISPONGO:**

### **CAPITULO I: ORDENACIÓN ACADÉMICA DEL TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO EN COCINA**

#### **Artículo 1.-**

Las enseñanzas de Formación Profesional conducentes a la obtención del título de formación profesional de Técnico en Cocina, con validez académica y profesional en todo el territorio nacional, tendrán por finalidad proporcionar a los alumnos la formación necesaria para:

- a) Adquirir la competencia profesional característica del título.
- b) Comprender la organización y características del sector de la hostelería y el turismo en general y en Andalucía en particular, así como los mecanismos de inserción y orientación profesional; conocer la legislación laboral básica y las relaciones que de ella se derivan; y adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para trabajar en condiciones de seguridad y prevenir posibles riesgos en las situaciones de trabajo.
- c) Adquirir una identidad y madurez profesional para los futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones profesionales.
- d) Permitir el desempeño de las funciones sociales con responsabilidad y competencia.
- e) Orientar y preparar para los estudios posteriores de Bachillerato que se establecen en el artículo 22 del presente Decreto, para aquellos alumnos que no posean el título de Graduado en Educación Secundaria.

#### **Artículo 2.-**

La duración del ciclo formativo de Cocina será de 2000 horas y forma parte de la Formación Profesional Específica de Grado Medio.

#### **Artículo 3.-**

Los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Cocina son los siguientes:

- Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas para conseguir los atributos de calidad, equilibrio dietético, composición variada y objetivos económicos establecidos.
- Analizar y poner a punto los procesos de producción y, en su caso, de servicio de restauración, interpretando la terminología, simbología, información técnica, procedimientos y métodos, relacionándolos con las diversas fases y procesos básicos, para conseguir el nivel de calidad y rendimiento necesarios.
- Analizar y ejecutar las operaciones necesarias para la realización de elaboraciones culinarias y de pastelería y panadería, así como de su acabado y decoración, identificando, utilizando correctamente y manteniendo en primer nivel los equipos, maquinaria y utensilios de cocina, pastelería y repostería.
- Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de géneros y elaboraciones culinarios.

- Identificar, interpretar las propiedades nutritivas y comerciales, asociar las características con las posibilidades de elaboración y calcular las cantidades necesarias según el tipo de elaboración o producto, de las materias primas básicas.
- Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje de servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos.
- Aplicar en todo momento las normas de seguridad e higiene, e identificar y prevenir los riesgos de toxiinfecciones alimentarias.
- Utilizar la informática de usuario aplicada a su actividad profesional, como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de Cocina y de Economato-Bodega.
- Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del subsector de la hostelería, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y adquiriendo la capacidad de seguir los procedimientos establecidos y de actuar con eficacia en las anomalías que puedan presentarse en los mismos.
- Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones que, en su caso, pueda desarrollar con potenciales clientes.
- Utilizar y buscar cauces de información y formación relacionados con el ejercicio de la profesión que le permitan el conocimiento y la inserción en el sector de la hostelería y el turismo, y la evolución y adaptación de sus capacidades profesionales a los cambios tecnológicos y organizativos que se producirán a lo largo de toda su vida activa.
- Conocer el sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.

#### Artículo 4.-

Las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Cocina se organizan en módulos profesionales.

#### Artículo 5.-

Los módulos profesionales que constituyen el currículo de enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía conducentes al título de formación profesional de Técnico en Cocina, son los siguientes:

##### 1.- Formación en el centro educativo:

###### a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

- Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
- Preelaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Repostería.
- Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente.
- Elaboración y productos culinarios.
- Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.
- Lengua extranjera.

###### b) Módulos profesionales socioeconómicos:

- El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
- Formación y orientación laboral.

c) Módulo profesional integrado.

- Proyecto integrado.

2.- Formación en el centro de trabajo:

- Módulo profesional de Formación en centros de trabajo.

Artículo 6.-

- 1.- La duración, las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos de los módulos profesionales asociados a la competencia y socioeconómicos, se establecen en el Anexo I del presente Decreto.
- 2.- Sin menoscabo de las duraciones mínimas de los módulos profesionales de Proyecto integrado y de Formación en centros de trabajo establecidas en el Anexo I del presente Decreto, se faculta a la Consejería de Educación y Ciencia para que pueda dictar las disposiciones necesarias a fin de que los Centros educativos puedan elaborar las programaciones de los citados módulos profesionales de acuerdo con lo establecido en el artículo 16 del presente Decreto.

Artículo 7.-

La Consejería de Educación y Ciencia establecerá los horarios correspondientes para la impartición de los módulos profesionales que componen las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico en Cocina en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Artículo 8.-

Los Centros docentes tendrán en cuenta el entorno económico y social y las posibilidades de desarrollo de éste, al establecer las programaciones de cada uno de los módulos profesionales y del ciclo formativo en su conjunto.

Artículo 9.-

- 1.- Las especialidades del profesorado que deben impartir cada uno de los módulos profesionales que constituyen el currículo de las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico en Cocina se incluyen en el Anexo II del presente Decreto.
- 2.- La Consejería de Educación y Ciencia dispondrá lo necesario para el cumplimiento de lo indicado en el punto anterior, sin menoscabo de las atribuciones que le asigna el Real Decreto 1701/1991, de 29 de noviembre, por el que se establecen especialidades del cuerpo de profesores de Enseñanza Secundaria; el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre las enseñanzas mínimas de formación profesional, y cuantas disposiciones se establezcan en materia de profesorado para el desarrollo de la Formación Profesional.

Artículo 10.-

La autorización a los Centros privados para impartir las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Cocina se realizará de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, y disposiciones que lo desarrollan, y el Real Decreto 2219./1993, de 17 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas del citado título.

## **CAPITULO II: LA ORIENTACIÓN ESCOLAR, LA ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y LA FORMACIÓN PARA LA INSERCIÓN LABORAL.**

### **Artículo 11.-**

- 1.- La tutoría, la orientación escolar, la orientación profesional y la formación para la inserción laboral, forman parte de la función docente. Corresponde a los Centros educativos la programación de estas actividades, dentro de lo establecido a tales efectos por la Consejería de Educación y Ciencia.
- 2.- Cada grupo de alumnos tendrá un profesor tutor.
- 3.- La tutoría de un grupo de alumnos tiene como funciones básicas, entre otras, las siguientes:
  - a) Conocer las actitudes, habilidades, capacidades e intereses de los alumnos y alumnas con objeto de orientarles más eficazmente en su proceso de aprendizaje.
  - b) Contribuir a establecer relaciones fluidas entre el Centro educativo y la familia, así como entre el alumno y la institución escolar.
  - c) Coordinar la acción educativa de todos los profesores y profesoras que trabajan con un mismo grupo de alumnos y alumnas.
  - d) Coordinar el proceso de evaluación continua de los alumnos y alumnas.
- 4.- Los Centros docentes dispondrán del sistema de organización de la orientación psicopedagógica, profesional y para la inserción laboral que se establezca, con objeto de facilitar y apoyar las labores de tutoría, de orientación escolar, de orientación profesional y para la inserción laboral de los alumnos y alumnas.

### **Artículo 12.-**

La orientación escolar y profesional, así como la formación para la inserción laboral, serán desarrolladas de modo que al final del ciclo formativo los alumnos y alumnas alcancen la madurez académica y profesional para realizar las opciones más acordes con sus habilidades, capacidades e intereses.

## **CAPITULO III: ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

### **Artículo 13.-**

La Consejería de Educación y Ciencia en virtud de lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de Formación Profesional, regulará para los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales el marco normativo que permita las posibles adaptaciones curriculares para el logro de las finalidades establecidas en el artículo 1 del presente Decreto.

### **Artículo 14.-**

De conformidad con el artículo 53 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, la Consejería de Educación y Ciencia adecuará las enseñanzas establecidas en el presente Decreto a las peculiares características de la educación a distancia y de la educación de las personas adultas.

## **CAPITULO IV: DESARROLLO CURRICULAR.**

### **Artículo 15.-**

- 1.- Dentro de lo establecido en el presente Decreto, los Centros educativos dispondrán de la autonomía pedagógica necesaria para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.

- 2.- Los Centros docentes concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al título formación profesional de Técnico en Cocina mediante la elaboración de un Proyecto Curricular del ciclo formativo que responda a las necesidades de los alumnos y alumnas en el marco general del Proyecto de Centro.
- 3.- El Proyecto Curricular al que se refiere el apartado anterior contendrá, al menos, los siguientes elementos:
  - a) Organización de los módulos profesionales impartidos en el Centro educativo.
  - b) Planificación y organización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo.
  - c) Criterios sobre la evaluación de los alumnos y alumnas con referencia explícita al modo de realizar la evaluación colegiada de los mismos.
  - d) Criterios sobre la evaluación del desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo.
  - e) Organización de la orientación escolar, de la orientación profesional y de la formación para la inserción laboral.
  - f) Las programaciones elaboradas por los Departamentos o Seminarios.
  - g) Necesidades y propuestas de actividades de formación del profesorado.

#### Artículo 16.-

- 1.- Los Departamentos o Seminarios de los Centros educativos que impartan el ciclo formativo de grado medio de Cocina elaborarán programaciones para los distintos módulos profesionales.
- 2.- Las programaciones a las que se refiere el apartado anterior deberán contener, al menos, la adecuación de las capacidades terminales de los respectivos módulos profesionales al contexto socioeconómico y cultural del Centro educativo y de las características de los alumnos y alumnas, la distribución y el desarrollo de los contenidos, los principios metodológicos de carácter general y los criterios sobre el proceso de evaluación, así como los materiales didácticos para uso de los alumnos y alumnas.
- 3.- Los Departamentos o Seminarios al elaborar las programaciones tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 8 del presente Decreto.

### CAPITULO V: EVALUACIÓN.

#### Artículo 17.-

- 1.- Los profesores evaluarán los aprendizajes de los alumnos y alumnas, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente. Igualmente evaluarán el Proyecto Curricular, las programaciones de los módulos profesionales y el desarrollo real del currículo en relación con su adecuación a las necesidades educativas del Centro, a las características específicas de los alumnos y alumnas y al entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- 2.- La evaluación de las enseñanzas del ciclo formativo de grado medio de Cocina, se realizará teniendo en cuenta las capacidades terminales y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.
- 3.- La evaluación de los aprendizajes de los alumnos y alumnas se realizará por módulos profesionales. Los profesores considerarán el conjunto de los módulos profesionales, así como la madurez académica y profesional de los alumnos y alumnas en relación con los objetivos y capacidades del ciclo formativo y sus posibilidades de inserción en el sector productivo. Igualmente, considerarán las posibilidades de progreso en los estudios de Bachillerato a los que pueden acceder.
- 4.- Los Centros educativos establecerán en sus respectivos Reglamentos de Organización y Funcionamiento el sistema de participación de los alumnos y alumnas en las sesiones de evaluación.

## **CAPITULO VI: ACCESO AL CICLO FORMATIVO.**

### **Artículo 18.-**

- 1.- Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado medio de Cocina los alumnos y alumnas que estén en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria.
- 2.- Asimismo, podrán acceder también quienes se encuentren en alguno de los siguientes supuestos:
  - a) Haber superado los estudios del primer ciclo de la Experimentación de la Reforma de las Enseñanzas Medias.
  - b) Estar en posesión del título de Técnico Auxiliar de Formación Profesional de Primer Grado.
  - c) Haber aprobado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente.
  - d) Haber terminado los tres cursos comunes de los estudios de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos.

### **Artículo 19.-**

De conformidad con lo establecido en el artículo 32 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, será posible acceder al ciclo formativo de grado medio de Cocina sin cumplir los requisitos de acceso. Para ello, el aspirante deberá tener cumplidos los diecisiete años de edad y superar una prueba de acceso en la que demuestre tener los conocimientos y habilidades suficientes para cursar con aprovechamiento las enseñanzas de formación profesional de Técnico en Cocina.

### **Artículo 20.-**

- 1.- Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado medio de Cocina, de acuerdo con la regulación que la Consejería de Educación y Ciencia establezca.
- 2.- Podrán estar exentos parcialmente de la prueba de acceso aquellos aspirantes que hayan alcanzado los objetivos correspondientes las enseñanzas de un programa de garantía social u otra acción formativa no reglada. Para ello, la Consejería de Educación y Ciencia establecerá qué programas de garantía social y acciones formativas permiten la exención parcial de la prueba de acceso.

## **CAPITULO VII: TITULACIÓN Y ACCESO AL BACHILLERATO.**

### **Artículo 21.-**

- 1.- De conformidad con lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1/1990, los alumnos y alumnas que superen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo de grado medio de Cocina, recibirán el título de formación profesional de Técnico en Cocina.
- 2.- Para obtener el título citado en el apartado anterior será necesaria la evaluación positiva en todos los módulos profesionales del ciclo formativo de grado medio de Cocina.

### **Artículo 22.-**

Los alumnos y alumnas que posean el título de formación profesional de Técnico en Cocina tendrán acceso a las siguientes modalidades de Bachillerato:

- Ciencias de la Naturaleza y la Salud.
- Humanidades y Ciencias Sociales.

### **Artículo 23.-**

Los alumnos y alumnas que tengan evaluación positiva en algún o algunos módulos profesionales, podrán recibir un certificado en el que se haga constar esta circunstancia, así como las calificaciones obtenidas.

## **CAPITULO VIII: CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS.**

### **Artículo 24.-**

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la Formación Profesional Ocupacional son los siguientes:

- . Preelaboración y conservación de alimentos.
- . Técnicas culinarias.
- . Técnicas básicas de servicio.
- . Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

### **Artículo 25.-**

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral son los siguientes:

- . Preelaboración y conservación de alimentos.
- . Técnicas culinarias.
- . Repostería.
- . Técnicas básicas de servicio.
- . Formación en centros de trabajo.
- . Formación y orientación laboral.

### **Artículo 26.-**

Sin perjuicio de lo indicado en los artículos 24 y 25, podrán incluirse otros módulos profesionales susceptibles de convalidación y correspondencia con la Formación Profesional Ocupacional y la práctica laboral.

### **Artículo 27.-**

Los alumnos y alumnas que accedan al ciclo formativo de grado medio de Cocina y hayan alcanzado los objetivos de un programa de garantía social o de una acción formativa no reglada, podrán tener convalidados los módulos profesionales que se indiquen en la normativa de la Consejería de Educación y Ciencia que regule el programa de garantía social o la acción formativa.

## **CAPITULO IX: CALIDAD DE LA ENSEÑANZA.**

### **Artículo 28.-**

Con objeto de facilitar la implantación y mejorar la calidad de las enseñanzas que se establecen en este Decreto, la Consejería de Educación y Ciencia adoptará un conjunto de medidas que intervengan sobre los recursos de los Centros educativos, la ratio, la formación permanente del profesorado, la elaboración de materiales curriculares, la orientación escolar, la orientación profesional, la formación para la inserción laboral, la investigación y evaluación educativas y cuantos factores incidan sobre las mismas.

### **Artículo 29.-**

- 1.- La formación permanente constituye un derecho y una obligación del profesorado.
- 2.- Periódicamente el profesorado deberá realizar actividades de actualización científica, tecnológica y didáctica en los Centros educativos y en instituciones formativas específicas.
- 3.- La Consejería de Educación y Ciencia pondrá en marcha programas y actuaciones de formación que aseguren una oferta amplia y diversificada al profesorado que imparta enseñanzas de formación profesional.

**Artículo 30.-**

La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la investigación y la innovación educativas mediante la convocatoria de ayudas a proyectos específicos, incentivando la creación de equipos de profesores, y en todo caso, generando un marco de reflexión sobre el funcionamiento real del proceso educativo.

**Artículo 31.-**

- 1.- La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la elaboración de materiales que desarrollen el currículo y dictará disposiciones que orienten el trabajo del profesorado en este sentido.
- 2.- Entre dichas orientaciones se incluirán aquellas referidas a la evaluación y aprendizaje de los alumnos y alumnas, de los procesos de enseñanza y de la propia práctica docente.

**Artículo 32.-**

La evaluación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Cocina, se orientará hacia la permanente adecuación de las mismas conforme a las demandas del sector productivo, procediéndose a su revisión en un plazo no superior a los cinco años.

**DISPOSICIÓN TRANSITORIA.**

Hasta tanto no se produzcan las adscripciones del profesorado específico de Formación Profesional, previstas en el Real Decreto 1701/1991, la impartición de las enseñanzas establecidas en el presente Decreto la realizará el profesorado de las especialidades que determine la Consejería de Educación y Ciencia, de conformidad con lo previsto en la Disposición Transitoria Tercera del precitado Real Decreto, oídas las organizaciones sindicales presentes en la Mesa Sectorial.

**DISPOSICIONES FINALES.****Primera.-**

Se autoriza a la Consejería de Educación y Ciencia para dictar las disposiciones que sean necesarias para la aplicación de lo dispuesto en el presente Decreto.

**Segunda.-**

El presente Decreto entrará en vigor el día 1 de septiembre de 1994.

Sevilla, 7 de junio de 1994

MANUEL CHAVES GONZALEZ  
Presidente de la Junta de Andalucía

ANTONIO PASCUAL ACOSTA  
Consejero de Educación y Ciencia

Ver anexos en fascículo 2 de 2 de este mismo número

DECRETO 130/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las Enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turística en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La Ley Orgánica 6/1981, de 30 de diciembre, Estatuto de Autonomía para Andalucía, en su artículo 19 establece que, corresponde a la Comunidad Autónoma de Andalucía la regulación y administración de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, en el ámbito de sus competencias, sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 27 y 149.1.30 de la Constitución, desarrollados en el Título Segundo y la Disposición Adicional Primera de la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación.

La formación en general y la formación profesional en particular, constituyen hoy día objetivos prioritarios de cualquier país que se plantee estrategias de crecimiento económico, de desarrollo tecnológico y de mejora de la calidad de vida de sus ciudadanos ante una realidad que manifiesta claros síntomas de cambio acelerado, especialmente en el campo tecnológico. La mejora y adaptación de las cualificaciones profesionales no sólo suponen una adecuada respuesta colectiva a las exigencias de un mercado cada vez más competitivo, sino también un instrumento individual decisivo para que la población activa pueda enfrentarse eficazmente a los nuevos requerimientos de polivalencia profesional, a las nuevas dimensiones de las cualificaciones y a la creciente movilidad en el empleo.

La Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, acomete de forma decidida una profunda reforma del sistema y más aún si cabe, de la formación profesional en su conjunto, mejorando las relaciones entre el sistema educativo y el sistema productivo a través del reconocimiento por parte de éste de las titulaciones de Formación Profesional y posibilitando al mismo tiempo la formación de los alumnos en los centros de trabajo. En este sentido, propone un modelo que tiene como finalidad, entre otras, garantizar la formación profesional inicial de los alumnos, para que puedan conseguir las capacidades y los conocimientos necesarios para el desempeño cualificado de la actividad profesional.

Esta formación de tipo polivalente, deberá permitir a los ciudadanos adaptarse a las modificaciones laborales que puedan producirse a lo largo de su vida. Por ello abarca dos aspectos esenciales: la formación profesional de base, que se incluye en la Educación Secundaria Obligatoria y en el Bachillerato, y la formación profesional específica, más especializada y profesionalizadora que se organiza en Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior. La estructura y organización de las enseñanzas profesionales, sus objetivos y contenidos, así como los criterios de evaluación, son enfocados en la ordenación de la nueva formación profesional desde la perspectiva de la adquisición de la competencia profesional.

Desde este marco, la Ley Orgánica 1/1990, al introducir el nuevo modelo para estas enseñanzas, afronta un cambio cualitativo al pasar de un sistema que tradicionalmente viene acreditando formación, a otro que, además de formación, acredite competencia profesional, entendida ésta como el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes, adquiridos a través de procesos formativos o de la experiencia laboral, que permiten desempeñar y realizar roles y situaciones de trabajo requeridos en el empleo.

Cabe destacar, asimismo, la flexibilidad que caracteriza a este nuevo modelo de formación profesional, que deberá responder a las demandas y necesidades del sistema productivo en continua transformación, actualizando y adaptando para ello constantemente las cualificaciones. Así, en su artículo 35, recoge que el Gobierno establecerá los títulos correspondientes a los estudios de Formación Profesional Específica y las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos.

Concretamente, con el título de formación profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas se debe adquirir la competencia general de: comercializar destinos turísticos, crear productos turísticos de base territorial, asistir y guiar grupos y gestionar servicios de información turística. A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones: Informador turístico, Jefe de oficina de información turística, Técnico en organización de ferias

y eventos, Promotor turístico, Guía de turismo, "Transferista", Investigador de mercados turísticos, Guía local, Dinamizador de núcleos y destinos turísticos, Relaciones públicas, Asistente de publicidad, Asistente de promoción, Técnico en planificación turística local, etc.

La formación en centros de trabajo incluida en el currículo de los ciclos formativos, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 1/1990, y en el Real Decreto 676/1993, es sin duda una de las piezas fundamentales del nuevo modelo, por cuanto viene a cambiar el carácter academicista de la actual Formación Profesional por otro más participativo. La colaboración de los agentes sociales en el nuevo diseño, vendrá a mejorar la cualificación profesional de los alumnos, al posibilitarles participar activamente en el ámbito productivo real, lo que les permitirá observar y desempeñar las actividades y funciones propias de los distintos puestos de trabajo, conocer la organización de los procesos productivos y las relaciones laborales, asesorados por el tutor laboral.

Establecidas las directrices generales de estos títulos y sus correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional mediante el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, y una vez publicado el Real Decreto 2217/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de formación profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas, corresponde a la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía, de acuerdo con el artículo 4 de la Ley 1/1990, desarrollar y completar diversos aspectos de ordenación académica así como establecer el currículo de enseñanzas de dicho título en su ámbito territorial, considerando los aspectos básicos definidos en los mencionados Reales Decretos.

Por todo lo expuesto anteriormente, el presente Decreto viene a establecer la ordenación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Educación y Ciencia, previo informe del Consejo Escolar de Andalucía y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 7 de junio de 1994.

## **DISPONGO:**

### **CAPITULO I: ORDENACIÓN ACADÉMICA DEL TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO SUPERIOR EN INFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN TURÍSTICAS.**

#### **Artículo 1.-**

Las enseñanzas de Formación Profesional conducentes a la obtención del título de formación profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas, con validez académica y profesional en todo el territorio nacional, tendrán por finalidad proporcionar a los alumnos la formación necesaria para:

- a) Adquirir la competencia profesional característica del título.
- b) Comprender la organización y características del sector de la hostelería y el turismo en general y en Andalucía en particular, así como los mecanismos de inserción y orientación profesional; conocer la legislación laboral básica y las relaciones que de ella se derivan; y adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para trabajar en condiciones de seguridad y prevenir posibles riesgos en las situaciones de trabajo.
- c) Adquirir una identidad y madurez profesional para los futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones profesionales.
- d) Permitir el desempeño de las funciones sociales con responsabilidad y competencia.
- e) Orientar y preparar para los estudios universitarios posteriores que se establecen en el artículo 22 del presente Decreto, para aquellos alumnos que no posean el título de Bachiller.

#### **Artículo 2.-**

La duración del ciclo formativo de Información y Comercialización Turísticas será de 1400 horas y forma parte de la Formación Profesional Específica de Grado Superior.

**Artículo 3.-**

Los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas son los siguientes:

- Identificar fuentes de información que permitan analizar la oferta y la demanda turística internacional, nacional y local.
- Analizar e interpretar información del mercado turístico, identificando y aplicando los procedimientos adecuados para su tratamiento conforme a los objetivos que se pretenden.
- Evaluar la potencialidad turística de los recursos naturales y culturales de una zona, ruta o localidad.
- Evaluar diferentes estrategias de comercialización de productos y servicios turísticos, estimando las acciones de comunicación que mejor se adaptan a situaciones de mercado concretas.
- Analizar, organizar y aplicar procedimientos de planificación, organización y control de los servicios de información turística.
- Analizar las distintas modalidades de prestación de los servicios de asistencia y guía turísticas, describiendo y relacionando las principales funciones y los procedimientos de trabajo.
- Dominar estrategias de comunicación para transmitir y recibir información correctamente y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones con los clientes, expresándose de forma correcta, al menos, en dos lenguas extranjeras.
- Evaluar las características y comportamientos de los grupos humanos y aplicar técnicas de dinámica de grupos.
- Actuar, utilizando con autonomía los conocimientos técnicos y el saber hacer necesarios y proponiendo mejoras en los procedimientos establecidos y soluciones a las contingencias de trabajo.
- Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del sector de la hostelería y el turismo, identificando los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- Sensibilizar a los demás respecto de los efectos negativos que determinados modos operativos y condiciones de trabajo pueden producir sobre la salud personal y colectiva, proponiendo medidas correctivas y protecciones adecuadas que mejoren las condiciones de seguridad.
- Analizar, adaptar y, en su caso, generar, documentación técnica para la mejor información y orientación de personal colaborador dependiente.
- Seleccionar y valorar críticamente las diversas fuentes de información relacionadas con su profesión, que le permitan el desarrollo de su capacidad de autoaprendizaje y posibiliten la evolución y adaptación de sus capacidades profesionales a los cambios tecnológicos y organizativos del sector.
- Desarrollar la iniciativa y el sentido de la responsabilidad, la identidad y la madurez profesional que permitan mejorar la calidad del trabajo y motivar hacia el perfeccionamiento profesional.
- Conocer el sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.

**Artículo 4.-**

Las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas se organizan en módulos profesionales.

**Artículo 5.-**

Los módulos profesionales que constituyen el currículo de enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía conducentes al título de formación profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas, son los siguientes:

**1.- Formación en el centro educativo:**

- a) Módulos profesionales asociados a la competencia:
  - Diseño y comercialización de productos turísticos locales y regionales.
  - Asistencia y guía de grupos.
  - Información turística en destino.
  - Productos y destinos turísticos nacionales e internacionales.
  - Lengua extranjera.
  - Segunda lengua extranjera.
- b) Módulos profesionales socioeconómicos:
  - El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
  - Formación y orientación laboral.
- c) Módulo profesional integrado.
  - Proyecto integrado.

**2.- Formación en el centro de trabajo:**

- Módulo profesional de Formación en centros de trabajo.

**Artículo 6.-**

- 1.- La duración, las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos de los módulos profesionales asociados a la competencia y socioeconómicos, se establecen en el Anexo I del presente Decreto.
- 2.- Sin menoscabo de las duraciones mínimas de los módulos profesionales de Proyecto integrado y de Formación en centros de trabajo establecidas en el Anexo I del presente Decreto, se faculta a la Consejería de Educación y Ciencia para que pueda dictar las disposiciones necesarias a fin de que los Centros educativos puedan elaborar las programaciones de los citados módulos profesionales de acuerdo con lo establecido en el artículo 16 del presente Decreto.

**Artículo 7.-**

La Consejería de Educación y Ciencia establecerá los horarios correspondientes para la impartición de los módulos profesionales que componen las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

**Artículo 8.-**

Los Centros docentes tendrán en cuenta el entorno económico y social y las posibilidades de desarrollo de éste, al establecer las programaciones de cada uno de los módulos profesionales y del ciclo formativo en su conjunto.

**Artículo 9.-**

- 1.- Las especialidades del profesorado que deben impartir cada uno de los módulos profesionales que constituyen el currículo de las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas se incluyen en el Anexo II del presente Decreto.

- 2.- La Consejería de Educación y Ciencia dispondrá lo necesario para el cumplimiento de lo indicado en el punto anterior, sin menoscabo de las atribuciones que le asigna el Real Decreto 1701/1991, de 29 de noviembre, por el que se establecen especialidades del cuerpo de profesores de Enseñanza Secundaria; el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre las enseñanzas mínimas de formación profesional, y cuantas disposiciones se establezcan en materia de profesorado para el desarrollo de la Formación Profesional.

#### Artículo 10.-

La autorización a los Centros privados para impartir las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas se realizará de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, y disposiciones que lo desarrollan, y el Real Decreto 2217/1993, de 17 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas del citado título.

### CAPITULO II: LA ORIENTACIÓN ESCOLAR, LA ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y LA FORMACIÓN PARA LA INSERCIÓN LABORAL.

#### Artículo 11.-

- 1.- La tutoría, la orientación escolar, la orientación profesional y la formación para la inserción laboral, forman parte de la función docente. Corresponde a los Centros educativos la programación de estas actividades, dentro de lo establecido a tales efectos por la Consejería de Educación y Ciencia.
- 2.- Cada grupo de alumnos tendrá un profesor tutor.
- 3.- La tutoría de un grupo de alumnos tiene como funciones básicas, entre otras, las siguientes:
- a) Conocer las actitudes, habilidades, capacidades e intereses de los alumnos y alumnas con objeto de orientarles más eficazmente en su proceso de aprendizaje.
  - b) Contribuir a establecer relaciones fluidas entre el Centro educativo y la familia, así como entre el alumno y la institución escolar.
  - c) Coordinar la acción educativa de todos los profesores y profesoras que trabajan con un mismo grupo de alumnos y alumnas.
  - d) Coordinar el proceso de evaluación continua de los alumnos y alumnas.
- 4.- Los Centros docentes dispondrán del sistema de organización de la orientación psicopedagógica, profesional y para la inserción laboral que se establezca, con objeto de facilitar y apoyar las labores de tutoría, de orientación escolar, de orientación profesional y para la inserción laboral de los alumnos y alumnas.

#### Artículo 12.-

La orientación escolar y profesional, así como la formación para la inserción laboral, serán desarrolladas de modo que al final del ciclo formativo los alumnos y alumnas alcancen la madurez académica y profesional para realizar las opciones más acordes con sus habilidades, capacidades e intereses.

### CAPITULO III: ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

#### Artículo 13.-

La Consejería de Educación y Ciencia en virtud de lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de Formación Profesional, regulará para los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales el marco normativo que permita las posibles adaptaciones curriculares para el logro de las finalidades establecidas en el artículo 1 del presente Decreto.

**Artículo 14.-**

De conformidad con el artículo 53 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, la Consejería de Educación y Ciencia adecuará las enseñanzas establecidas en el presente Decreto a las peculiares características de la educación a distancia y de la educación de las personas adultas.

**CAPITULO IV: DESARROLLO CURRICULAR.****Artículo 15.-**

- 1.- Dentro de lo establecido en el presente Decreto, los Centros educativos dispondrán de la autonomía pedagógica necesaria para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- 2.- Los Centros docentes concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al título formación profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas mediante la elaboración de un Proyecto Curricular del ciclo formativo que responda a las necesidades de los alumnos y alumnas en el marco general del Proyecto de Centro.
- 3.- El Proyecto Curricular al que se refiere el apartado anterior contendrá, al menos, los siguientes elementos:
  - a) Organización de los módulos profesionales impartidos en el Centro educativo.
  - b) Planificación y organización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo.
  - c) Criterios sobre la evaluación de los alumnos y alumnas con referencia explícita al modo de realizar la evaluación colegiada de los mismos.
  - d) Criterios sobre la evaluación del desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo.
  - e) Organización de la orientación escolar, de la orientación profesional y de la formación para la inserción laboral.
  - f) Las programaciones elaboradas por los Departamentos o Seminarios.
  - g) Necesidades y propuestas de actividades de formación del profesorado.

**Artículo 16.-**

- 1.- Los Departamentos o Seminarios de los Centros educativos que impartan el ciclo formativo de grado superior de Información y Comercialización Turísticas elaborarán programaciones para los distintos módulos profesionales.
- 2.- Las programaciones a las que se refiere el apartado anterior deberán contener, al menos, la adecuación de las capacidades terminales de los respectivos módulos profesionales al contexto socioeconómico y cultural del Centro educativo y de las características de los alumnos y alumnas, la distribución y el desarrollo de los contenidos, los principios metodológicos de carácter general y los criterios sobre el proceso de evaluación, así como los materiales didácticos para uso de los alumnos y alumnas.
- 3.- Los Departamentos o Seminarios al elaborar las programaciones tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 8 del presente Decreto.

**CAPITULO V: EVALUACIÓN.****Artículo 17.-**

- 1.- Los profesores evaluarán los aprendizajes de los alumnos y alumnas, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente. Igualmente evaluarán el Proyecto Curricular, las programaciones de los módulos profesionales y el desarrollo real del currículo en relación con su adecuación a las necesidades educativas del Centro, a las características específicas de los alumnos y alumnas y al entorno socioeconómico, cultural y profesional.

- 2.- La evaluación de las enseñanzas del ciclo formativo de grado superior de Información y Comercialización Turísticas, se realizará teniendo en cuenta las capacidades terminales y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.
- 3.- La evaluación de los aprendizajes de los alumnos y alumnas se realizará por módulos profesionales. Los profesores considerarán el conjunto de los módulos profesionales, así como la madurez académica y profesional de los alumnos y alumnas en relación con los objetivos y capacidades del ciclo formativo y sus posibilidades de inserción en el sector productivo. Igualmente, considerarán las posibilidades de progreso en los estudios universitarios a los que pueden acceder.
- 4.- Los Centros educativos establecerán en sus respectivos Reglamentos de Organización y Funcionamiento el sistema de participación de los alumnos y alumnas en las sesiones de evaluación.

## **CAPITULO VI: ACCESO AL CICLO FORMATIVO.**

### **Artículo 18.-**

Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado superior de Información y Comercialización Turísticas los alumnos y alumnas que estén en posesión del título de Bachiller y hayan cursado las siguientes materias:

- Geografía
- Historia del Arte
- Segunda Lengua Extranjera

### **Artículo 19.-**

De conformidad con lo establecido en el artículo 32 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, será posible acceder al ciclo formativo de grado superior de Información y Comercialización Turísticas sin cumplir los requisitos de acceso. Para ello, el aspirante deberá tener cumplidos los veinte años de edad y superar una prueba de acceso en la que demuestre tener la madurez en relación con los objetivos del Bachillerato y las capacidades básicas referentes al campo profesional correspondiente al título de formación profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas.

### **Artículo 20.-**

- 1.- Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado superior de Información y Comercialización Turísticas, de acuerdo con la regulación que la Consejería de Educación y Ciencia establezca.
- 2.- Podrán estar exentos parcialmente de la prueba de acceso aquellos aspirantes que hayan alcanzado los objetivos correspondientes a una acción formativa no reglada. Para ello, la Consejería de Educación y Ciencia establecerá qué acciones formativas permiten la exención parcial de la prueba de acceso.

## **CAPITULO VII: TITULACIÓN Y ACCESO A ESTUDIOS UNIVERSITARIOS.**

### **Artículo 21.-**

- 1.- De conformidad con lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1/1990, los alumnos y alumnas que superen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo de grado superior de Información y Comercialización Turísticas, recibirán el título de formación profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas.
- 2.- Para obtener el título citado en el apartado anterior será necesaria la evaluación positiva en todos los módulos profesionales del ciclo formativo de grado superior de Información y Comercialización Turísticas.

**Artículo 22.-**

Los alumnos y alumnas que posean el título de formación profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas tendrán acceso a los siguientes estudios universitarios:

- Técnico en Empresas y Actividades Turísticas
- Diplomado en Traducción e Interpretación
- Ciencias Empresariales

**Artículo 23.-**

Los alumnos y alumnas que tengan evaluación positiva en alguno o algunos módulos profesionales, podrán recibir un certificado en el que se haga constar esta circunstancia, así como las calificaciones obtenidas.

**CAPITULO VIII: CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS.****Artículo 24.-**

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la Formación Profesional Ocupacional son los siguientes:

- Información turística en destino

**Artículo 25.-**

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral son los siguientes:

- Asistencia y guía de grupos
- Información turística en destino
- Formación en centros de trabajo
- Formación y orientación laboral

**Artículo 26.-**

Sin perjuicio de lo indicado en los artículos 24 y 25, podrán incluirse otros módulos profesionales susceptibles de convalidación y correspondencia con la Formación Profesional Ocupacional y la práctica laboral.

**Artículo 27.-**

Los alumnos y alumnas que accedan al ciclo formativo de grado superior de Información y Comercialización Turísticas y hayan alcanzado los objetivos de una acción formativa no reglada, podrán tener convalidados los módulos profesionales que se indiquen en la normativa de la Consejería de Educación y Ciencia que regule la acción formativa.

**CAPITULO IX: CALIDAD DE LA ENSEÑANZA.****Artículo 28.-**

Con objeto de facilitar la implantación y mejorar la calidad de las enseñanzas que se establecen en este Decreto, la Consejería de Educación y Ciencia adoptará un conjunto de medidas que intervengan sobre los recursos de los Centros educativos, la ratio, la formación permanente del profesorado, la elaboración de materiales curriculares, la orientación escolar, la orientación profesional, la formación para la inserción laboral, la investigación y evaluación educativas y cuantos factores incidan sobre las mismas.

**Artículo 29.-**

- 1.- La formación permanente constituye un derecho y una obligación del profesorado.
- 2.- Periódicamente el profesorado deberá realizar actividades de actualización científica, tecnológica y didáctica en los Centros educativos y en instituciones formativas específicas.
- 3.- La Consejería de Educación y Ciencia pondrá en marcha programas y actuaciones de formación que aseguren una oferta amplia y diversificada al profesorado que imparta enseñanzas de formación profesional.

**Artículo 30.-**

La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la investigación y la innovación educativas mediante la convocatoria de ayudas a proyectos específicos, incentivando la creación de equipos de profesores, y en todo caso, generando un marco de reflexión sobre el funcionamiento real del proceso educativo.

**Artículo 31.-**

- 1.- La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la elaboración de materiales que desarrollen el currículo y dictará disposiciones que orienten el trabajo del profesorado en este sentido.
- 2.- Entre dichas orientaciones se incluirán aquellas referidas a la evaluación y aprendizaje de los alumnos y alumnas, de los procesos de enseñanza y de la propia práctica docente.

**Artículo 32.-**

La evaluación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas, se orientará hacia la permanente adecuación de las mismas conforme a las demandas del sector productivo, procediéndose a su revisión en un plazo no superior a los cinco años.

**DISPOSICIÓN TRANSITORIA.**

Hasta tanto no se produzcan las adscripciones del profesorado específico de Formación Profesional, previstas en el Real Decreto 1701/1991, la impartición de las enseñanzas establecidas en el presente Decreto la realizará el profesorado de las especialidades que determine la Consejería de Educación y Ciencia, de conformidad con lo previsto en la Disposición Transitoria Tercera del precitado Real Decreto, oídas las organizaciones sindicales presentes en la Mesa Sectorial.

**DISPOSICIONES FINALES.****Primera.-**

Se autoriza a la Consejería de Educación y Ciencia para dictar las disposiciones que sean necesarias para la aplicación de lo dispuesto en el presente Decreto.

**Segunda.-**

El presente Decreto entrará en vigor el día 1 de septiembre de 1994.

Sevilla, 7 de junio de 1994

MANUEL CHAVES GONZALEZ  
Presidente de la Junta de Andalucía

ANTONIO PASCUAL ACOSTA  
Consejero de Educación y Ciencia

Ver anexos en fascículo 2 de 2 de este mismo número

## 2. Autoridades y personal

### 2.2. Oposiciones y concursos

#### CONSEJERIA DE GOBERNACION

*RESOLUCION de 11 de julio de 1994, de la Viceconsejería, por la que se anuncia a convocatoria pública para proveer puestos de trabajo por el sistema de libre designación.*

Conforme a lo dispuesto en el artículo 25.1 de la Ley 6/85 de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, esta Viceconsejería, en virtud de la competencia que tiene delegada por la Orden de 6 de junio de 1994 (Boletín Oficial de la Junta de Andalucía núm. 85 de 9 de junio de 1994), acuerda anunciar la provisión, por el procedimiento de libre Designación, de los puestos de trabajo que se relacionan en el Anexo de la presente Resolución, con arreglo a las siguientes bases:

Primera: 1. Los puestos de trabajo que se convocan podrán ser solicitados por los funcionarios de esta Comunidad Autónoma y otras Administraciones Públicas, de conformidad con el Decreto 94/1994, de 3 de mayo, siempre y cuando reúnan los requisitos establecidos para el desempeño de los mismos en el anexo que se adjunta.

2. El personal docente y sanitario podrá participar en la provisión de puestos de Administración Educativa o Sanitaria, respectivamente, conforme se indica en la relación de puestos de trabajo.

Segunda: Los interesados dirigirán sus solicitudes a la Viceconsejería de Gobernación (Plaza Nueva, 4, 41001 Sevilla).

Tercera: El plazo de presentación de solicitudes será de quince días hábiles contados a partir del siguiente al de la publicación de esta Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y se presentarán en los registros y oficinas previstos en el artículo 38 de la Ley 30/92 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Cuarta: 1. En la Instancia figurarán los datos personales y los puestos que se solicitan, numerados por orden de preferencia, acompañadas de un «currículum vitae» en el que se hará constar, además del Número de Registro de Personal, Cuerpos de pertenencia y destino actual:

- a) Títulos académicos.
- b) Puestos de trabajo desempeñados en la Administración Pública.
- c) Años de servicio.
- d) Grado personal consolidado.
- e) Estudios y cursos realizados y cuantos otros méritos estime el aspirante oportuno poner de manifiesto.

A la citada solicitud podrán acompañar, en todo caso, aquellas publicaciones, informes o cualquier otra documentación que permita apreciar los requisitos exigidos.

2. De la citada documentación se presentará una copia por cada uno de los puestos a los que se aspire.

3. Los méritos alegados y acreditados se valorarán a la fecha de publicación debiendo ser justificados con la documentación original a fotocopia compulsada.

Quinta: Una vez transcurrido el período de presentación de instancias, las solicitudes formuladas serán vinculantes para el peticionario, y los destinos adjudicados serán irrenunciables, salvo que, antes de finalizar el plazo de toma de posesión, se hubiera obtenido otro destino mediante convocatoria pública.

Sexta: Con carácter previo al nombramiento se recabará informe de la Consejería u Organismo al que esté adscrito el puesto de trabajo a cubrir.

Sevilla, 11 de julio de 1994.— El Viceconjero, Plácida Conde Estévez.

#### ANEXO

Consejería de Gobernación

Núm. de Orden: 1

Centro directivo y localidad: D. G. Político Interior

Denominación del puesto: Sv. Estudios y Coord. Electoral

Núm. plazas: 1

ADS: F

GR: A-PLD

Nivel C.D.: 28

C. Específico: XXXX-1.636

Cuerpo: A11

Exp.: 3

Requisitos R.P.T.

Méritos específicos: Experiencia en la planificación y control de los procesos electorales, así como experiencia en el tratamiento de resultados electorales. Conocimiento y manejo de base de datos. Conocimientos de estadística. Análisis estadístico.

*RESOLUCION de 11 de julio de 1994, de la Viceconsejería, por la que se anuncia a convocatoria pública para proveer puestos de trabajo por el sistema de libre designación.*

Conforme a lo dispuesto en el artículo 25.1 de la Ley 6/85 de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, esta Viceconsejería, en virtud de la competencia que tiene delegada por la Orden de 6 de junio de 1994 (Boletín Oficial de la Junta de Andalucía núm. 85 de 9 de junio de 1994), acuerda anunciar la provisión, por el procedimiento de libre Designación, de los puestos de trabajo que se relacionan en el Anexo de la presente Resolución, con arreglo a los siguientes bases:

Primera: 1. Los puestos de trabajo que se convocan podrán ser solicitados por los funcionarios de esta Comunidad Autónoma y otras Administraciones Públicas, de conformidad con el Decreto 94/1994, de 3 de mayo, siempre y cuando reúnan los requisitos establecidos para el desempeño de los mismos en el anexo que se adjunta.

2. El personal docente y sanitaria podrá participar en la provisión de puestos de Administración Educativa o Sanitaria, respectivamente, conforme se indica en la relación de puestos de trabajo.

Segunda: Los interesados dirigirán sus solicitudes a la Viceconsejería de Gobernación (Plaza Nueva, 4, 41001 Sevilla).

Tercera: El plazo de presentación de solicitudes será de quince días hábiles contados a partir del siguiente al de la publicación de esta Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y se presentarán en los registros y oficinas previstos en el artículo 38 de la Ley 30/92 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Cuarta: 1. En la Instancia figurarán los datos personales y los puestos que se solicitan, numerados por orden de preferencia, acompañados de un «currículum vitae» en el que se hará constar, además del Número de Registro de Personal, Cuerpos de pertenencia y destino actual:

- a) Títulos académicos.
- b) Puestos de trabajo desempeñados en la Administración Pública.
- c) Años de servicio.
- d) Grado personal consolidado.
- e) Estudios y cursos realizados y cuantos otros méritos estime el aspirante oportuno poner de manifiesto.

A la citada solicitud podrán acompañar, en todo caso, aquellas publicaciones, informes o cualquier otra documentación que permita apreciar los requisitos exigidos.

2. De la citada documentación se presentará una copia por cada uno de los puestos a los que se aspire.

3. Los méritos alegados y acreditados se valorarán a la fecha de publicación debiendo ser justificados con la documentación original o fotocopia compulsada.

Quinta: Una vez transcurrido el período de presentación de instancias, las solicitudes formuladas serán vinculantes para el peticionario, y los destinos adjudicados serán irrenunciables, salvo que, antes de finalizar el plazo de toma de posesión, se hubiera obtenido otro destino mediante convocatoria pública.

Sexta: Con carácter previo al nombramiento se recabará informe de la Consejería u Organismo al que esté adscrito el puesto de trabajo a cubrir.

Sevilla, 11 de julio de 1994.- El Viceconsejero, Plácido Conde Estévez.

**ANEXO**

Consejería de Gobernación  
 Núm. de Orden: 1  
 Centro directivo y localidad: I.A.A.P.  
 Denominación del puesto: Proceso de Datos  
 Núm. plazas: 1  
 ADS: F  
 GR: A-PLD,SO  
 Nivel C.D.: 26 H  
 C. Específico: XXXX-1.371  
 Cuerpo: P-A2  
 Exp.: 3  
 Requisitos R.P.T.

Méritos específicos: Experiencia en Organización, Mantenimiento y Explotación de centros de Proceso de Datos. Experiencia en sistemas informáticos específicos de Selección y Formación de Personal Experiencia en Manejo de Herramientas OCR y OMR. Experiencia en sistemas Microinformáticos.

*RESOLUCION de 21 de julio de 1994, por la que se hace público el resultado del sorteo que determina el orden de desempate de los concursantes al acceso a la condición de laboral fijo en las distintas categorías profesionales de los cinco grupos que se integran en el Convenio Colectivo de Personal Laboral en el ámbito de la Administración de la Junta de Andalucía.*

En cumplimiento de la Resolución de esta Consejería de 5 de julio de 1994 por la que se anuncia lo celebración del sorteo público previo a la convocatoria de acceso a la condición de laboral fijo, para determinar el orden de desempate de los concursantes al mismo y, una vez celebrado aquél, por la presente resolución se hace público que, como resultado de dicho sorteo, el orden de desempate de los concursantes al acceso a la condición de laboral fijo en las distintas categorías profesionales de los cinco grupos que se integran en el Convenio Colectivo, será alfabético a partir del concursante cuya primer apellido comience por la letra R.

Este resultado deberá recogerse en cada una de las convocatorias.

Sevilla, 21 de julio de 1994

ANGEL MARTIN-LAGOS CONTRERAS  
 Consejero de Gobernación,  
 en funciones

**CONSEJERIA DE OBRAS PUBLICAS Y TRANSPORTES**

*RESOLUCION de 19 de julio de 1994, de la Viceconsejería, por la que se anuncia convocatoria pública para cubrir puestos de trabajo de libre designación.*

Ilmos. Sres.:

Conforme a lo dispuesto en el artículo 25.1 de la Ley 6/1.985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, y en base a la competencia atribuida por el Decreto 56/1.994, de 1 de marzo, por esta Viceconsejería, en virtud de las competencias delegadas por la Orden de 1 de julio de 1.994 se acuerda anunciar la provisión por el procedimiento de libre designación de los puestos que se relacionan en el anexo de la presente Resolución, con arreglo a las siguientes bases:

**Primera.** Podrán participar en la presente convocatoria los funcionarios que reunen los requisitos establecidos para el desempeño de los puestos de trabajo convocados en la relación de puestos de trabajo aprobada por el Consejo de Gobierno y que se especifican en el anexo, y aquéllos otros de carácter general exigidos por la legislación vigente.

**Segunda.** Los interesados dirigirán las solicitudes, a la Consejería de Obras Públicas y Transportes, (Plaza de la Contratación nº 3, 41004 Sevilla) dentro del plazo de quince días hábiles, contados a partir del siguiente al de publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, bien directamente o a través de las oficinas a que se refiere el artículo 38 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo común.

**Tercera.** En la instancia figurarán los puestos que se solicitan, los datos personales, número de Registro de Personal, Cuerpo de pertenencia y grado personal consolidado, acompañándose curriculum vitae en el que se hará constar:

- a) Títulos académicos.
- b) Puestos de trabajo desempeñados en la Administración.
- c) Estudios y cursos realizados y cuantos otros méritos se relacionen con el contenido de los puestos que solicita.

Los méritos alegados deberá ser justificados con la documentación original o fotocopias debidamente compulsadas.

**Cuarta.** Una vez transcurrido el período de presentación de instancias, las solicitudes formuladas serán vinculantes para el peticionario, y los destino adjudicados será irrenunciables, salvo que, antes de finalizar el plazo de toma de posesión, se hubiere obtenido otro destino mediante convocatoria pública.

La presente Resolución entrará en vigor el mismo día de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 19 de julio de 1994.- El Viceconsejero, PD. Fermín Moral Cabezas.

**ANEXO**

Número orden: 1  
 Centro Directivo y localidad: Dirección General de Ordenación del Territorio y Urbanismo. Sevilla  
 Denominación del puesto: Secretario/a Director General.  
 Núm. de plazas: 1  
 ADS: F  
 GR: D  
 Nivel C.D.: 18  
 C. Específico: XXXX-622.  
 Cuerpo: P-D 1  
 EXP: 1  
 Requisitos R.P.T.:  
 Méritos Específicos: Mecanografía, archivo, registro, conocimiento de informática a nivel de usuario. Despacho de correspondencia y atención visitas.

Número orden: 2  
 Centro Directivo y localidad: Dirección General de Ordenación del Territorio y Urbanismo.- Instituto Cartografía de Andalucía.- Sevilla  
 Denominación del puesto: Director.  
 Núm. de plazas: 1  
 ADS.: F  
 GR: A  
 Nivel C.D.: 30  
 C. Específico: XXXX-1.769.  
 Cuerpo: P-A2  
 EXP.: 3  
 Requisitos R.P.T.:

Méritos Específicos: Experiencia en puestos de de responsabilidad de cartografía, en vuelos fotogramétricos, topografía, restitución fotogramétrica, grafismo cartográfico y cartografía analítica y sus correspondientes pliegos de condiciones técnicas para su realización.

Número orden: 3  
 Centro Directivo y localidad: Dirección General de Ordenación del Territorio y Urbanismo.- Sevilla  
 Denominación del puesto: Servicio de Gestión y Ejecución de Planes.  
 Núm. de plazas: 1  
 ADS.: F  
 GR: A  
 Nivel C.D.: 28  
 C. Específico: XXXX-1.501.  
 Cuerpo: P-A2  
 EXP.: 3  
 Requisitos R.P.T.:

Méritos Específicos: Técnico Superior. Formación en Urbanismo. Experiencia en política de suelo y gestión urbanística municipal, sistema de actuación y sociedades de gestión urbanística. Tramitación de expedientes de suelo (expropiaciones, reversiones, etc.). Experiencia en Programas de Suelo, Espacios Públicos y Patrimonio. Hco. Asistencia a Cursos y Seminarios y capacidad docente en las materias relacionadas con el puesto.

Número orden: 4  
 Centro Directivo y localidad: Delegación Provincial de Almería.  
 Denominación del puesto: Servicio de Urbanismo y Ordenación del Territorio.  
 Núm. de plazas: 1  
 ADS.: F  
 GR: A

Nivel C.D.: 27  
 C. Específico: XXXX-1.475.-  
 Cuerpo:  
 EXP.: 3  
 Requisitos R.P.T.: Form. Urbanismo.  
 Méritos Específicos: Experiencia en Planeamiento Urbanístico y Territorial, en gestión urbanística, en el funcionamiento de la comisión Provincial de Ordenación del Territorio y Urbanismo. Conocimiento de los Programas de la Dirección General de Ordenación del Territorio y Urbanismo.

## CONSEJERIA DE SALUD

*RESOLUCION de 15 de julio de 1994, de la Dirección General de Gestión de Recursos, por la que se adjudican puestos de libre designación, convocados por Resolución que se cita.*

De conformidad con lo previsto en los artículos 25.1 y 26.2 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, visto el informe a que se refiere el Decreto 56/1994, de 1 de marzo, y teniendo en cuenta las competencias atribuidas por el mencionado Decreto y delegadas por la Orden de 26 de mayo de 1994 (Boletín Oficial de la Junta de Andalucía núm. 85, del 9 de junio), se adjudican los puestos que a continuación se indican, convocados por Resolución de esta Dirección General de fecha 13 de junio de 1994, (B.O.J.A. núm. 92, del 18 de junio), para los que se nombran al personal que figura en el Anexo I.

La toma de posesión se efectuará en los plazos establecidos en el art. 18 del Real Decreto 28/1990, de 15 de enero, remitiéndose la documentación correspondiente para su inscripción al Registro General de Personal.

Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo, en Sevilla, Granada o Málaga, del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, en el plazo de dos meses contados a partir del día siguiente al de su notificación (art. 58.1 de la Ley de la Jurisdicción Contencioso-Admva. de 27 de diciembre de 1956), previa comunicación a esta Dirección General de Gestión de Recursos, de conformidad con lo establecido en el art. 11.3 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Sevilla, 15 de julio de 1994.- El Director General, José Antonio Souto Ibáñez.

## R N E X O I

## CONCURSO DE PUESTOS DE LIBRE DESIGNACION

D.N.I.	PRIMER APELLIDO ORG. AUTONOMO	SEGUNDO APELLIDO CENTRO DIRECTIVO	NOMBRE	CODIGO PUESTO	PUESTO TRABAJO ADJUDICADO
2.091.943	CARMONA S.A.S.	DIÁZ-VELARDE DIRECCION-GERENCIA	JORQUIN	701328	SUBDIRECCION TECNICA ASESORA
36.027.177	FERNANDEZ S.A.S.	FERREIRO DIRECCION-GERENCIA	Mª ANGELES	701142	SERVICIO ASESORIA TECNICA
28.563.082	LLABONA S.A.S.	PEREZ-REGADERA D.GRAL.GESTION RECURSOS	ALICIA	696514	SERVICIO SELEC. Y FORMACION PERSONAL
28.850.152	SANCHEZ S.A.S.	GONZALEZ D.GRAL.GESTION RECURSOS	Mª JOSE	699532	SUBDIRECCION PRESUPUESTOS
24.853.107	GATELL S.A.S.	CONTRERAS D.GRAL.GESTION RECURSOS	AUGUSTO	699574	SUBDIRECCION GESTION ECONOMICA Y FINANCIERA
8.800.731	CARO S.A.S.	HERMANDEZ D.GRAL.GESTION RECURSOS	INMACULADA	699576	SERVICIO PAGOS E INGRESOS

## CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

*RESOLUCION de 31 de mayo de 1994, de la Universidad de Cádiz, por la que se anuncia convocatoria para la provisión de puestos de trabajo vacantes en esta Universidad, mediante el procedimiento de Libre Designación.*

Existiendo en esta Universidad las vacantes establecidas en el anexo I, y siendo necesaria la provisión de las mismas, de conformidad con lo establecido en la Ley 30/84, de 2 de Agosto, de Medidas para la Reforma de la Función Pública, modificada por la Ley 23/88, de acuerdo con el Real Decreto 28/1990, de 15 de Enero, por el que se aprueba el Reglamento General de Provisión de Puestos de Trabajo y Promoción Profesional de los Funcionarios Civiles de la Administración del Estado. Y en uso de las atribuciones que tiene conferidas por Ley Orgánica 11/83, de 25 de Agosto, de Reforma Universitaria, los Estatutos de la Universidad de Cádiz, y demás disposiciones vigentes.

Este Rectorado ha dispuesto:

Primero.- Convocar para su provisión por Libre Designación las vacantes establecidas en el Anexo I, señalándose que podrán tomar parte en la misma los Funcionarios de carrera al servicio de la Administración de la Universidad de Cádiz pertenecientes a los cuerpos o Escalas clasificados en los grupos A y B, según se indica, comprendidos en el artículo 25 de Ley 30/84, de 2 de Agosto, con funciones de Administración General, que se encuentren en la situación de servicio activo o en las situaciones de servicios especiales, excedencia forzosa o voluntaria,

declaradas por el órgano competente, y reúnan los requisitos establecidos en el Anexo I.

Segundo.- Los funcionarios en excedencia voluntaria por interés particular, sólo podrán participar si al término del plazo de presentación de solicitudes llevasen más de dos años en dicha situación.

Tercero.- Los interesados dirigirán sus solicitudes, que deberán ajustarse al modelo que figura en el Anexo II, al Excmo. y Magfco. Sr Rector de la Universidad, dentro del plazo de quince días, contados a partir del siguiente al de la publicación de esta convocatoria en el "Boletín Oficial del Estado", y las presentarán en el Registro General de la Universidad (calle Ancha número 16, Cádiz), o en las oficinas a que se refiere el artículo 38 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Cuarto.- Los funcionarios públicos en servicio activo deberán adjuntar resolución de reconocimiento de grado personal o certificado expedido por la Unidad de Personal de su destino, con especificación del nivel del puesto de trabajo que estuvieran desempeñando.

Quinto.- A las citadas solicitudes deberán acompañar curriculum vitae, en el que harán constar los títulos académicos que posean, puestos de trabajo desempeñados, y demás circunstancias y méritos que estimen oportuno poner de manifiesto.

Contra la presente Resolución, que es definitiva en vía administrativa, podrán interponer, previa comunicación a este Rectorado, recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses ante la Sala de lo Contencioso Administrativo en el

Tribunal Superior de Justicia de Andalucía.

(Insértese en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía)

Cádiz, 31 de mayo de 1994.- El Rector, José Luis Romero Palanco.

ANEXO I

NUM.	ORD. DENOMINACION	NIVEL	C.E.	GRUPO	LOCALIDAD	OBSERVACIONES
1	J.SERVICIO GESTION ALUMNOS Y ASUNTOS GENERALES	26	1475	A-B	CADIZ	FORM. 2 Y 3

CLAVES DE OBSERVACIONES:

FORM. 2: GESTION ALUMNOS  
FORM. 3: ASUNTOS GENERALES

ANEXO II

Convocatoria de libre designación convocada por Resolución de la Universidad de Cádiz de fecha 31 de Mayo de 1.994.

Solicitud de participación en la Convocatoria de libre designación que formula D. \_\_\_\_\_

D.N.I. \_\_\_\_\_ Domicilio \_\_\_\_\_

Teléfono \_\_\_\_\_ Localidad \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ Cuerpo o Escala \_\_\_\_\_

Administración a la pertenece \_\_\_\_\_

N.R.P. \_\_\_\_\_ Grupo \_\_\_\_\_ Grado Consolidado \_\_\_\_\_

Solicita: Participar en la Convocatoria referenciada en el encabezamiento, de acuerdo con las Bases de la misma y al efecto acompaña reseña de puesto/s a que aspira.

Reseña de puesto/s solicitado/s

NUMERO DE ORDEN	DENOMINACION DEL PUESTO

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 199\_\_  
(Firma del Interesado)

EXCMO. Y MAGFCO. SR. RECTOR DE LA UNIVERSIDAD DE CADIZ.-

RESOLUCION de 15 de junio de 1994, de la Comisión Gestora de la Universidad de Huelva, por la que se hace pública la composición de las Comisiones que habrán de resolver los Concursos para la provisión de plazas de Cuerpos Docentes Universitarias.

De conformidad con lo establecido en la Resolución de la Universidad de Huelva de 12 de enero de 1994 (B.O.E. de 10 de febrero) por la que se convocan Concursos para la provisión de diversas plazas de los cuerpos docentes de esta Universidad.

ESTE RECTORADO ha dispuesto lo siguiente:

Hacer pública la composición de las Comisiones que habrán de resolver los Concursos para la provisión de plazas de los Cuerpos docentes de esta Universidad, que figuran como anexo a la presente Resolución.

Las citadas Comisiones, deberán constituirse en un plazo no superior a cuatro meses, a contar desde la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial del Estado.

Contra esta Resolución los interesados podrán presentar la reclamación prevista en el artículo 6º apartado 8º del Real Decreto 1888/1984, de 26 de septiembre (B.O.E. de 26 de octubre), ante el Presidente de la Comisión Gestora de la Universidad de Huelva, en el plazo de quince días hábiles a partir del siguiente al de su publicación.

Huelva, 15 de junio de 1994.- El Presidente, Francisco Ruiz Berraquero.

CONCURSOS CONVOCADOS POR RESOLUCION 12-01-1994

(B.O.E. 10 de febrero de 1994)

CUERPO DE PROFESORES TITULARES DE UNIVERSIDAD

AREA DE CONOCIMIENTO: HISTORIA DEL ARTE - 1

Comisión Titular:

Presidente: D. Antonio de la Banda Vargas, Catedrático de Universidad de la Universidad de Sevilla.

Vocales: D. Jose Manuel Cruz Valdovinos, Catedrático de Universidad de la Universidad Complutense de Madrid.  
D. Manuel Fermín Sendín Calabuig, Profesor Titular de Universidad de la Universidad de Cantabria.  
D. Pedro Luis Echevarría Goñi, Profesor Titular de Universidad de la Universidad del País Vasco.

Vocal Secretario: D. Jesus Miguel Palomero Páramo, Profesor Titular de Universidad de la Universidad de Sevilla

Comisión Suplente:

Presidente: D. Emilio Gómez Piñol, Catedrático de Universidad de la Universidad de Sevilla.

Vocales: Dª Mª Cruces Morales Saro, Catedrática de Universidad de la Universidad de Oviedo.  
Dª Marina Segarra García, Profesora Titular de Universidad de la Universidad Politécnica de Valencia.  
Dª Inmaculada Vidal Bernabé, Profesora Titular de Universidad de la Universidad de Alicante.

Vocal Secretario: Dª Aurora León Alonso, Profesora Titular de Universidad de la Universidad de Huelva.

CONCURSOS CONVOCADOS POR RESOLUCION 12-01-1994

(B.O.E. 10 de febrero de 1994)

CUERPO DE PROFESORES TITULARES DE UNIVERSIDAD

AREA DE CONOCIMIENTO: FILOLOGIA ESPAÑOLA - 2

Comisión Titular:

Presidente: Dª Begoña López Bueno, Catedrática de Universidad de la Universidad de Sevilla.

Vocales: D. Diego Catalán y Menendez Pidal, Catedrático de Universidad de la Universidad Autónoma de Madrid.  
Dª Ana Vián Herrero, Profesora Titular de Universidad de la Universidad Complutense de Madrid.

D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Isabel Montoya Ramirez, Profesora Titular de Universidad de la Universidad de Granada.

**Vocal Secretario:** D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Isabel Román Gutiérrez, Profesora Titular de Universidad de la Universidad de Sevilla.

**Comisión Suplente:**

**Presidente:** D. Rogelio Reyes Cano, Catedrático de Universidad de la Universidad de Sevilla.

**Vocales:** D. Víctor García de la Concha, Catedrático de Universidad de la Universidad de Salamanca.  
D. Fernando Rodríguez Izquierdo Gavala, Profesor Titular de Universidad de la Universidad de Sevilla.  
D. Jose Laguna Campos, Profesor Titular de Universidad de la Universidad de Zaragoza.

**Vocal Secretario:** D<sup>a</sup> Pilar Bellido Navarro, Profesora Titular de Universidad de la Universidad de Sevilla.

*RESOLUCION de 20 de junio de 1994, de la Universidad de Córdoba, por la que se hace pública la composición de la Comisión que ha de resolver el concurso para provisión de una plaza correspondiente a los Cuerpos Docentes, convocado por Resolución que se cita.*

Cumplidos los requisitos que preceptúan los Reales Decretos 1888/1984, de 26 de septiembre «Boletín Oficial del Estado de 26 de octubre» y 1427/1986, de 13 de junio «Boletín Oficial del Estado de 11 de julio», en cuanto al procedimiento para la designación del profesorado que ha de juzgar el concurso para provisión de la plaza de Cuerpos Docentes de esta Universidad:

Este Rectorado ha resuelto hacer pública la composición de la Comisión correspondiente al concurso convocado mediante resolución de 28 de octubre de 1993 «Boletín Oficial del Estado del 2 de diciembre» y «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 4 de diciembre», y que se detalla en el anexo adjunto.

Contra la presente Resolución, los interesados podrán presentar reclamación ante este Rectorado, en el plazo de quince días hábiles a partir del siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dicha Comisión deberá constituirse en un plazo no superior a cuatro meses desde la publicación de la presente Resolución en el «Boletín Oficial del Estado».

Córdoba, 20 de junio de 1994.— El Rector, Amador Jover Moyano.

**ANEXO QUE SE CITA**

Referencia: Plaza núm. 43/93

Cuerpo al que pertenece la plaza: Titular Universidad

Area de conocimiento a la que corresponde: Economía, Sociología y Política Agraria.

Comisión titular:

**Presidente:** Ceña Delgado, Felisa, C.U. de la Universidad de Córdoba.

**Vocal-Secretario:** Titos Moreno, Antonio, T.U. de la Universidad de Córdoba.

**Vocal primero:** Caballer Mellado, Vicente, C.U. de la Universidad Poli. de Valencia.

**Vocal segundo:** Rivera Vilas, Luis Miguel, T.U. de la Universidad Poli de Valencia.

**Vocal tercera:** Avellá Reus, Lorezno, T.U. de la Universidad Poli de Valencia.

Comisión suplente:

**Presidente:** Sumpsi Viñas, José María, C.U. de la Universidad Poli de Madrid.

**Vocal-Secretario:** Haro Giménez, Tomás de, T.U. de la Universidad de Córdoba.

**Vocal primero:** Ocaña García, Manuel, C.U. de la Universidad de Zaragoza.

Vocal segundo: Ferrer Benimeli, Carlos Fernando, T.U. de la Universidad de Zaragoza.

Vocal tercero: Serrano Bérmejo, Arturo, T.U. de la Universidad Poli. de Madrid

*RESOLUCION de 22 de junio de 1994, de la Universidad de Sevilla, por la que se convocan a Concurso o Concurso de Méritos plazas de Cuerpos Docentes.*

De conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria; el Real Decreto 1888/1984, de 26 de septiembre (B.O.E. de 26 de octubre), modificado parcialmente por el Real Decreto 1427/1986, de 13 de junio (B.O.E. de 11 de julio), y los Estatutos de la Universidad de Sevilla, aprobados por Decreto 148/1988, de 5 de abril (B.O.J.A. de 8 de abril y B.O.E. de 20 de mayo),

ESTE RECTORADO, ha resuelto convocar a Concurso o Concurso de Méritos, según se especifica en cada caso, las plazas de Cuerpos Docentes universitarios, que se relacionan en el Anexo I de la presente Resolución.

Uno.— Dichos Concursos se regirán por lo dispuesto en la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto (Boletín Oficial del Estado de 1 de septiembre); los Estatutos de la Universidad de Sevilla, aprobados por Decreto 148/1988, de 5 de abril (B.O.J.A. de 8 de abril); Real Decreto 1888/1984, de 26 de septiembre (Boletín Oficial del Estado de 26 de octubre), modificado parcialmente por el Real Decreto 1427/1986, de 13 de junio (Boletín Oficial del Estado de 11 de julio); Orden de 28 de diciembre de 1984 (Boletín Oficial del Estado de 16 de enero de 1985), y en lo no previsto, por la legislación general de Funcionarios Civiles del Estado, y se tramitarán independientemente para cada una de las plazas convocadas.

Dos.— Para ser admitidos a los citados Concursos se requieren los siguientes requisitos generales:

a) Ser español.

b) Tener cumplidos dieciocho años y no haber cumplido los sesenta y cinco años de edad.

c) No haber sido separado, mediante expediente disciplinario, del Servicio de la Administración del Estado o de la Administración Autónoma, Institucional o Local, ni hallarse inhabilitado para el ejercicio de la funciones públicas.

d) No padecer enfermedad ni defecto físico o psíquico que impida el desempeño de las funciones correspondientes a Profesor de Universidad.

Tres.— Deberán reunir, además las condiciones específicas que se señalan en el artículo 4.1 ó 4.2 del Real Decreto 1888/1984 de 26 de septiembre, según la categoría de la plaza y clase de Concurso.

Cuando estando en posesión del Título de Doctor, se concurra a plazas de Catedrático de Universidad, conforme a lo previsto en el artículo 4.1.c), del Real Decreto 1888/1984, de 26 de septiembre, y no pertenezca a ninguno de los Cuerpos que en el mismo se señala, los interesados deberán acreditar haber sido eximidos de tales requisitos.

Cuatro.— Los aspirantes que deseen tomar parte en los Concursos, remitirán la correspondiente solicitud al Rector de la Universidad de Sevilla, por cualquiera de los procedimientos establecidos en la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en el plazo de veinte días hábiles contados a partir de la publicación de esta convocatoria en el Boletín Oficial del Estado, mediante instancia, según modelo que se acompaña como Anexo II, debidamente cumplimentada, junto con los documentos que acrediten reunir los requisitos para participar en el Concurso. La concurrencia

de dichos requisitos deberán estar referida siempre a una fecha anterior a la expiración del plazo fijado para solicitar la participación en el mismo.

Los aspirantes deberán justificar haber efectuado a través del Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Huelva y Sevilla (Cuenta nº 028.10.409197. 1) y a nombre de "Universidad de Sevilla. Concursos Profesorado", ingreso de la cantidad de 1.500 pesetas en concepto de derechos (400 pesetas por formación de expediente y 1.100 pesetas por derechos de examen). La Entidad Bancaria expedirá recibo por duplicado, uno de cuyos ejemplares deberá unirse a la solicitud.

Cuando el pago de los derechos se efectúe por giro postal o telegráfico, éste será dirigido a la Sección de Recaudación de esta Universidad (Negociado Otros Ingresos), haciendo constar en el taloncillo los datos siguientes: Nombre y apellidos del interesado y plaza a la que concursa.

Cinco.- Finalizado el plazo de presentación de solicitudes, el Rector de la Universidad de Sevilla, por cualquiera de los procedimientos establecidos en la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, remitirá a todos los aspirantes relación completa de admitidos y excluidos.

Seis.- Las Comisiones deberán constituirse en un plazo no superior a cuatro meses desde la publicación de la composición de la misma en el Boletín Oficial del Estado.

Dentro de dicho plazo el Presidente de la Comisión, previa consulta a los restantes miembros de la misma, dictará una Resolución que deberá ser notificada a todos los interesados con una antelación mínima de quince días naturales, convocando a todos los aspirantes admitidos a participar en el Concurso, para realizar el acto de presentación de los concursantes, y con señalamiento del lugar, día y hora de celebración de dicho acto; a estos efectos el plazo entre la fecha prevista para el acto de constitución de la Comisión y la fecha señalada para el acto de presentación no podrá exceder de dos días hábiles.

Siete.- En el acto de presentación, los concursantes entregarán al Presidente de la Comisión la documentación señalada en los artículos 9º o 10º del Real Decreto 1888/1984, de 26 de septiembre (B.O.E. de 26 de octubre), modificado parcialmente por el Real Decreto 1427/1986, de 13 de junio (B.O.E. de 11 de julio), según se trate de Concurso o Concurso de Méritos.

Ocho.- En todo lo restante referente a convocatoria, integración de las Comisiones, pruebas, propuestas, nombramientos y reclamaciones se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 1888/1984, de 26 de septiembre, modificado parcialmente por el Real Decreto 1427/1986 de 13 de junio y demás disposiciones vigentes que lo desarrollen.

Nueve.- Los candidatos propuestos para la provisión de las plazas deberán presentar en el Registro General de la Universidad de Sevilla, en el plazo de quince días hábiles siguientes al de concluir la actuación de la Comisión, por cualquiera de los medios señalados en el artículo 38.4 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, los siguientes documentos:

- a) Fotocopia del Documento Nacional de Identidad.
- b) Certificado Médico oficial de no padecer enfermedad ni defecto físico o psíquico para el desempeño de las funciones correspondientes a Profesor de Universidad, expedido por la Dirección Provincial o Consejería, según proceda, competentes en materia de Sanidad.
- c) Declaración Jurada de no haber sido separado de la Administración del Estado, Institucional o Local, ni de las Administraciones de las Comunidades Autónomas, en virtud

de expediente disciplinario y no hallarse inhabilitado para el ejercicio de la Función Pública.

Los que tuvieran la condición de Funcionarios Públicos de Carrera estarán exentos de justificar tales documentos y requisitos, debiendo presentar Certificación del Ministerio u Organismo del que dependan, acreditativa de su condición de Funcionarios y cuantas circunstancias consten en su hoja de servicios.

Sevilla, 22 de junio de 1994.- El Rector, Juan Ramón Medina Precioso.

#### ANEXO I

Universidad de Sevilla

#### I.- CATEDRÁTICOS DE UNIVERSIDAD

1.- Cuerpo al que pertenece la plaza: Catedráticos de Universidad. Área de conocimiento a la que corresponde: Organización de Empresas. Departamento al que está adscrita: Administración de Empresas y Comercialización e Investigación de Mercados (Marketing). Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia en Dirección Estratégica. Clase de convocatoria: Concurso.

2.- Cuerpo al que pertenece la plaza: Catedráticos de Universidad. Área de conocimiento a la que corresponde: Biología Celular. Departamento al que está adscrita: Biología Celular. Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia en asignaturas adscritas al área de conocimiento que imparte el citado Departamento. Clase de convocatoria: Concurso.

3.- Cuerpo al que pertenece la plaza: Catedráticos de Universidad. Área de conocimiento a la que corresponde: Bioquímica y Biología Molecular. Departamento al que está adscrita: Bioquímica Vegetal y Biología Molecular. Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia en asignaturas adscritas al área de conocimiento que imparte el citado Departamento ("Biología", "Bioquímica", "Bioquímica Especial", "Química para Biólogos" o "Química y Bioquímica de Alimentos"). Clase de convocatoria: Concurso.

4.- Cuerpo al que pertenece la plaza: Catedráticos de Universidad. Área de conocimiento a la que corresponde: Construcciones Arquitectónicas. Departamento al que está adscrita: Construcciones Arquitectónicas I. Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia en asignaturas adscritas al área de conocimiento que imparte el citado Departamento. Clase de convocatoria: Concurso.

5.- Cuerpo al que pertenece la plaza: Catedráticos de Universidad. Área de conocimiento a la que corresponde: Economía Financiera y Contabilidad. Departamento al que está adscrita: Contabilidad y Economía Financiera. Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia en Contabilidad. Clase de convocatoria: Concurso.

6.- Cuerpo al que pertenece la plaza: Catedráticos de Universidad. Área de conocimiento a la que corresponde: Historia de América. Departamento al que está adscrita: Historia de América. Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia en Historia de América. Clase de convocatoria: Concurso.

#### II.- PROFESORES TITULARES DE UNIVERSIDAD

7.- Cuerpo al que pertenece la plaza: Profesores Titulares de Universidad. Área de conocimiento a la que corresponde: Organización de Empresas. Departamento al que está adscrita: Administración de Empresas y Comercialización e Investigación de Mercados (Marketing). Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia en Mercado de Trabajo y la Gestión de los Recursos Humanos en el marco de la Economía nacional y regional. Clase de convocatoria: Concurso.

8.- Cuerpo al que pertenece la plaza: Profesores Titulares de Universidad. Area de conocimiento a la que corresponde: Organización de Empresas. Departamento al que está adscrita: Administración de Empresas y Comercialización e Investigación de Mercados (Marketing). Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia en Economía de la Empresa (Introducción). Clase de convocatoria: Concurso.

9-10.- Cuerpo al que pertenecen las plazas: Profesores Titulares de Universidad. Area de conocimiento a las que corresponden: Derecho Civil. Departamento al que están adscritas: Derecho Civil e Internacional Privado. Actividades a realizar por quienes obtengan las plazas: Impartir docencia en las asignaturas adscritas al área de conocimiento de Derecho Civil. Clase de convocatoria: Concurso.

11.- Cuerpo al que pertenece la plaza: Profesores Titulares de Universidad. Area de conocimiento a la que corresponde: Farmacia y Tecnología Farmacéutica. Departamento al que está adscrita: Farmacia y Tecnología Farmacéutica. Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia en Farmacia Galénica Especial. Clase de convocatoria: Concurso.

12.- Cuerpo al que pertenece la plaza: Profesores Titulares de Universidad. Area de conocimiento a la que corresponde: Filología Italiana. Departamento al que está adscrita: Filologías Integradas. Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia en asignaturas adscritas al área de conocimiento que imparte el citado Departamento. Clase de convocatoria: Concurso.

13.-Cuerpo al que pertenece la plaza: Profesores Titulares de Universidad. Area de conocimiento a la que corresponde: Matemática Aplicada. Departamento al que está adscrita: Matemática Aplicada I. Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia de Matemáticas I, Matemáticas II y Matemáticas III en la Escuela Técnica Superior de Arquitectura. Clase de convocatoria: Concurso.

III.-CATEDRATICOS DE ESCUELAS UNIVERSITARIAS

14.- Cuerpo al que pertenece la plaza: Catedráticos de Escuelas Universitarias. Area de conocimiento a la que corresponde: Historia e Instituciones Económicas. Departamento al que está adscrita: Teoría Económica y Economía Política. Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia en las asignaturas adscritas al área de conocimiento. Clase de convocatoria: Concurso de Méritos.

15.- Cuerpo al que pertenece la plaza: Catedráticos de Escuelas Universitarias. Area de conocimiento a la que corresponde: Economía Aplicada. Departamento al que está adscrita: Teoría Económica y Economía Política. Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia en Economía Política. Clase de convocatoria: Concurso.

IV.-PROFESORES TITULARES DE ESCUELA UNIVERSITARIA

16-17.- Cuerpo al que pertenecen las plazas: Profesores Titulares de Escuela Universitaria. Area de conocimiento a las que corresponden: Organización de Empresas. Departamento al que están adscritas: Administración de Empresas y Comercialización e Investigación de Mercados (Marketing). Actividades a realizar por quienes obtengan las plazas: Impartir docencia en Administración y Organización de Empresas. Clase de convocatoria: Concurso.

18.- Cuerpo al que pertenece la plaza: Profesores Titulares de Escuela Universitaria. Area de conocimiento a la que corresponde: Biología Vegetal. Departamento a la que está adscrita: Biología Vegetal y Ecología. Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia teórica y práctica en Biología General y Botánica. Clase de convocatoria: Concurso.

19.-Cuerpo al que pertenece la plaza: Profesores Titu-

lares de Escuela Universitaria: Area de conocimiento a la que corresponde: Economía Aplicada. Departamento a la que está adscrita: Economía Aplicada

11. Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia en "Estadística Económica y Empresarial" y "Econometría". Clase de convocatoria: Concurso.

20.-Cuerpo al que pertenece la plaza: Profesores Titulares de Escuela Universitaria. Area de conocimiento a la que corresponde: Organización de Empresas. Departamento al que está adscrita: Organización Industrial y Gestión de Empresas. Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia de Administración de Empresas en la Diplomatura de Informática. Clase de convocatoria: Concurso.

21.- Cuerpo al que pertenece la plaza: Profesores Titulares de Escuela Universitaria: Area de conocimiento a la que corresponde: Estadística e Investigación Operativa. Departamento al que está adscrita: Organización Industrial y Gestión de Empresas. Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia de Control de Calidad en la Diplomatura de Estadística. Clase de convocatoria: Concurso.

22.- Cuerpo al que pertenece la plaza: Profesores Titulares de Escuela Universitaria. Area de conocimiento a la que corresponde: Historia e Instituciones Económicas. Departamento al que está adscrita: Teoría Económica y Economía Política. Actividades a realizar por quien obtenga la plaza: Impartir docencia en asignaturas adscritas al área de conocimiento. Clase de convocatoria: Concurso.

\* Ver modelos de solicitud en BOJA núm. 74, de 22.9.89. Págs. 4211 a 4216.

*RESOLUCION de 27 de junio de 1994, de la Universidad de Córdoba, por la que se declara aprobada la relación de aspirantes admitidos y excluidos a las pruebas selectivas para ingreso en la Escala de Ayudantes de Archivos, Bibliotecas y Museos de esta Universidad.*

En cumplimiento de lo establecido en las bases 4.1 y 4.2 de la convocatoria de pruebas selectivas para ingreso en la Escala de Ayudantes de Archivos, Bibliotecas y Museos de 12 de abril de 1994 (BOE del 29 de abril de 1994 y BOJA de 18 de mayo de 1994).

Este Rectorado ha resuelto declarar aprobada la relación de aspirantes admitidos y excluidos a las referidas pruebas, acordando que con esta misma fecha se hagan públicas las relaciones en el tablón de anuncios del Rectorado de esta Universidad, con sede en C/ Alfonso XIII, 13.

Los aspirantes excluidos cuya relación figura como Anexo a esta Resolución, dispondrán del plazo de diez días, a contar desde el siguiente al de la publicación de la misma en el Boletín Oficial del Estado, para subsanar el defecto que haya motivado la exclusión.

Se convoca a todos los aspirantes para la celebración del primer ejercicio que tendrá lugar el próximo día 15 de octubre de 1994 en el Aula Magna de la Facultad de Derecho, Puerta Nueva, s/n a las 10 de la mañana.

Los aspirantes deberán ir provistos de DNI y Diccionario.

Córdoba, 27 de junio de 1994.- El Rector, Amador Jover Moyano.

ANEXO

ESCALA DE AYUDANTES DE ARCHIVOS BIBLIOTECAS Y MUSEOS  
UNIVERSIDAD DE CORDOBA  
RELACION DE EXCLUIDOS

apellidos y nombre	DNI	Causa excl.
Armenteros Rubio, Josefa	25.993.895	D
Bris Galla, Adela	05.882.819	D

Buenestado Castro, Juan Fco.	52.350.573	D,E	Plaza Trenado, María del Sol	05.645.378	D
Cano Benito, Raquel	30.624.697	B,C	Puga Granados, Mercedes	24.213.574	B
Casado Rodríguez, M <sup>o</sup> Rosario	09.256.195	E	Ramos Barrero, Mercedes	26.025.287	D
Fernández Sánchez, José A.	28.583.768	B	Rosado Arroyal, María Lourdes	31.257.690	C
García Carreño, Mercedes	50.716.534	B	Ruiz Ruiz, María Isabel	52.288.241	C
García Santiago, M <sup>o</sup> Dolores	10.875.794	D	Sánchez García de las Bayonas,		
García Vázquez, Isabel	29.434.135	D	Salvador	34.790.606	C
González Bernal, M <sup>o</sup> Mercedes	27.533.864	B	Soria Arranz, Blanca	30.503.067	C
Herrero Gutiérrez, M <sup>o</sup> Remedios	25.320.485	D	Vallejo Espinilla, M <sup>o</sup> Angustias	25.996.915	D
Hidalgo Jiménez, Manuela	26.470.011	F	Villar García-Moreno, Gumersindo	36.044.430	D
Marín Gómez, Ana B.	52.549.449	D			
Martínez Cañadas, Fermína	52.519.611	D			
Martínez Luna, María Luz	76.247.167	A,B,C,D	<b>CAUSAS DE EXCLUSION</b>		
Medina Martínez, Antonio J.	24.232.226	B	A: Fuero de Plazo		
Orduño Blasco, José	10.824.636	A,B	B: No abonar derechos de examen		
Páez Martínez, M <sup>o</sup> Lourdes	09.288.185	D	C: Falta D.N.I.		
Párraga Ruiz, Rafael	33.363.752	C,D	D: No indicar idioma		
Pedrajas Hidalgo, Emiliano	30.491.361	D	E: no indicar titulación		
Peinado Gallego, María del Mar	52.543.463	D	F: Falta de firma		

### 3. Otras disposiciones

#### CONSEJERIA DE GOBERNACION

ORDEN de 21 de julio de 1994, por la que se regulan los ficheros automatizados de datos de carácter personal existentes en la Consejería.

La disposición adicional segunda de la Ley Orgánica 5/1.992, de 29 de octubre, de regulación del tratamiento automatizado de los datos de carácter personal, (LORTAD), establece que, dentro del año siguiente a su entrada en vigor, las Administraciones Públicas responsables de ficheros de este carácter ya existentes, deberán adoptar una disposición reguladora de los mismos cuando carezcan de regulación o adaptar la que existiera.

Por otra parte, el Real Decreto Ley 20/1.993, de 22 de diciembre, prorrogó por seis meses el plazo de un año al que se ha hecho referencia.

Por lo expuesto, en el ejercicio de las facultades que me están conferidas y de conformidad con la disposición adicional segunda de la LORTAD y el artículo 44.4 de la Ley 6/1983 de 21 de Julio, del Gobierno y la Administración de la Comunidad Autónoma.

#### DISPONGO:

**Primero.** Los ficheros automatizados con datos de carácter personal de esta Consejería existentes a la entrada en vigor de la LORTAD, que se regulan por esta disposición, de conformidad con los artículos 7.5 y 18 de la Ley citada, son los que se relacionan en el ANEXO de esta Orden.

**Segundo.** Los responsables de los ficheros automatizados de referencia adoptarán las medidas que resulten necesarias para asegurar que los datos automatizados de carácter personal existentes se usan para las finalidades para las que fueron recogidos, que son las que se concretan en esta Orden.

**Tercero.** Los afectados de los ficheros automatizados mencionados, pueden ejercitar su derecho de acceso, rectificación y cancelación de datos, cuando proceda, ante el Organismo para cada fichero automatizado se concreta en esta Orden.

**Cuarto.** Los responsables de los ficheros automatizados advertirán expresamente a los cesionarios de datos de carácter personal de su obligación de dedicarlos exclusivamente a la finalidad para la que se ceden, de conformidad con el artículo 11.5 en relación con el 4.2 de la LORTAD.

**Quinto.** La Consejería de Gobernación podrá ceder los datos contenidos en los ficheros anejos a esta Orden, con exclusión de los datos de identificación personal contenidos en ellos, a los distintos Organismos de las Administraciones Públicas con fines de estudios, planificación y estadística, especialmente al Instituto Andaluz de Estadística, cuando así lo demande, para efectuar agregaciones de datos que permitan mejorar la adecuación de recursos existentes a las necesidades y mejorar el funcionamiento de los servicios de la Administración.

**Sexto.** La presente orden entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 21 de julio de 1994

ANGEL MARTIN-LAGOS CONTRERAS  
Consejero de Gobernación, en funciones

#### ANEXO

FICHEROS AUTOMATIZADOS CON DATOS DE CARACTER PERSONAL DE LA CONSEJERIA DE GOBERNACION.

Nº 1 FICHERO: GESTION DE ANTICIPOS DE CAJA.

#### 1. Responsable

Secretaría General Técnica.

#### 2. Finalidad:

Gestionar y ordenar los diferentes pagos, tanto al personal interno como a terceros.

#### 3. Usos:

Realizar transferencias, controlar los libros de registro y contabilidad.

#### 4. Personal o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:

El personal de la Consejería y los particulares que tengan algún tipo de relación económica con la Consejería.

#### 5. Procedimientos de recogida de carácter personal:

Declaración personal del interesado.

#### 6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:

El fichero reside en un PC y es del tipo DBF. Los datos personales que contiene son:

- a) Nombre, apellidos, NIF
- b) Domicilio
- c) Datos bancarios

En las Delegaciones de Gobernación existe un fichero similar restringido al ámbito provincial.

#### 7. Cesiones de datos que se prevean:

A la Agencia Tributaria, según R.D. 1841/1991 de 30 de Diciembre, Art. 59.

#### 8. Organismo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:

Secretaría General Técnica. Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.  
Delegaciones de Gobernación de cada provincia.

#### 9. Plazo para rectificar o cancelar datos:

El establecido reglamentariamente.

#### 10. Disposiciones que amparan el fichero automatizado:

Resolución de la Intervención General de la Consejería de Hacienda de 3-12-90.

**Nº 2 FICHERO: RECURSOS**

1. **Responsable:**  
Secretaría General Técnica.
2. **Finalidad:**  
Mejorar y agilizar la gestión de los diferentes recursos interpuestos contra resoluciones de los diferentes Organos Directivos de la Consejería.
3. **Usos:**  
Los derivados de los procesos de elaboración de la información y de las necesidades de realizar consultas, permitiendo la localización de conexiones entre los mismos y facilitando el seguimiento de los trámites verificados en cada momento.
4. **Personal o colectivo sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**  
Personas que interpongan recursos o reclamaciones previas a la vía civil o laboral.
5. **Procedimientos de recogida de datos de carácter personal:**  
Los datos se recogen a través de los propios interesados y que se contienen en el recurso interpuesto.
6. **Estructura básica del fichero, automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**  
El fichero reside en un PC, y es una base de datos. Los datos personales que contienen son:
  - a) Nombre y apellidos del recurrente y, en su caso, de su representante.
  - b) Sentido de la resolución del recurso.
  - c) Sentido de la sentencia en el caso de que se produzca.
  - d) Firma del recurrente.
7. **Cesión de datos que se prevean:**  
A las Delegaciones de la Consejería.
8. **Organo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**  
Secretaría General Técnica.  
Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.
9. **Plazo para rectificar o cancelar datos:**  
El establecido reglamentariamente.

**Nº 3 FICHERO: GESTION DE PERSONAL**

1. **Responsable:**  
Secretaría General Técnica.
  2. **Finalidad:**  
Ordenación de las funciones propias de la gestión del Personal de la Consejería, tanto a nivel administrativo, como económico.
  3. **Usos:**  
Gestión interna del personal de la Consejería.
  4. **Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**  
El personal de la Consejería.
  5. **Procedimiento de recogida de datos de carácter personal:**  
Declaración directa o bien cesión por parte de la Secretaría General para la Administración Pública.
  6. **Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**  
El fichero tiene una estructura secuencial indexada, con sistema operativo CSP/FX. Los datos personales que contienen son:
    - a) Nombre, apellidos, D.N.I., nrp.
    - b) Historial administrativo.
    - c) Control de presencia y absentismo.
    - d) Datos económicos para la gestión de nóminas.
- En las Delegaciones de Gobernación existe un fichero similar para el personal destinado en la provincia.

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

Instituto Nacional de la Seguridad Social, Inspección General de Servicios o Tribunales cuando reglamentariamente proceda.

**8. Organo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Secretaría General Técnica. Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.  
Delegaciones de Gobernación para su ámbito territorial.

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**Nº 4 FICHERO: REGISTRO ENTRADA/SALIDA**

1. **Responsable:**  
Secretaría General Técnica.
2. **Finalidad:**  
Controlar todos los documentos de entrada y salida de la Consejería.
3. **Usos:**  
Gestión interna.
4. **Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**  
Los que depositen algún documento en el Registro o lo reciban procedente de la Consejería.
5. **Procedimiento de recogida de datos de carácter personal:**  
Declaración propia.
6. **Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**  
El fichero se encuentra en un PC y los datos personales que contiene son el nombre y apellidos y el asunto.  
En las Delegaciones de Gobernación existe un fichero similar, que recoge los asientos de la documentación presentada en dicho Organo.
7. **Cesión de datos que se prevean:**  
Los Organos a los que se dirige el escrito.
8. **Organo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**  
Secretaría General Técnica. Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.  
Delegaciones de Gobernación para su ámbito territorial.
9. **Plazo para rectificar o cancelar datos:**  
El establecido reglamentariamente.
10. **Disposiciones que amparan el fichero automatizado:**  
Ley 30/92 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (BOE 285 de 27 de Noviembre Art. 38).

**Nº 5 FICHERO: EMPRESAS DE JUEGO**

1. **Responsable:**  
Dirección General de Política Interior.
2. **Finalidad:**  
Controlar que ninguna persona participe en más empresas que las establecidas legalmente.
3. **Usos:**  
Verificar que en la actualidad no haya personas que participen en más de och empresas de juego, tal como está establecido reglamentariamente.
4. **Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**  
Los de aquellas personas directamente relacionadas y con intereses en participación en empresas de juego.

**5. Procedimiento de recogida de datos de carácter personal:**

Mediante declaraciones o formularios rellenos por los interesados.

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

El fichero reside en un ordenador con sistema operativo CSP/FX. Los datos personales que contiene son:

- Nombre y apellidos
- D.N.I.
- Firma
- Estado civil
- Sexo
- Nacionalidad
- Domicilio

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

Consejería de Economía y Hacienda.

**8. Órgano ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Dirección General de Política Interior.  
Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**10. Disposiciones que amparan el fichero automatizado:**

Reglamento del juego del bingo de la Comunidad Autónoma de Andalucía. BOJA 289/87.

Reglamento de salones recreativos y de salones de juego de la Comunidad Autónoma de Andalucía. BOJA 180/87.

Reglamento de máquinas recreativas y de azar de la Comunidad Autónoma de Andalucía. BOJA 181/87.

**Nº 6 FICHERO: PERSONAS QUE TIENEN PROHIBIDO SU ACCESO A BINGOS Y CASINOS.****1. Responsable:**

Dirección General de Política Interior.

**2. Finalidad:**

Impedir el acceso a las Salas de Juego a quienes lo tengan prohibido.

**3. Usos:**

Inscripción de las personas que tienen prohibida la entrada en Bingos y/o Casinos por disposición judicial y/o Autoridad Administrativa competente.

Traslado a las entidades afectadas de los integrantes de este colectivo.

**4. Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**

Los indicados anteriormente.

**5. Procedimientos de recogida de datos de carácter personal:**

Extracto del exhorto judicial, o impreso relleno por el solicitante.

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

El fichero es físico con varios lógicos, residente en un ordenador con sistema operativo CSP/FX. Los datos personales que contiene son:

- a) Datos identificativos: apellidos, nombre, DNI, pasaporte
- b) Domicilio, código postal, país
- c) Estado civil, sexo, fecha de nacimiento, profesión
- d) Datos de la prohibición: Fecha, ámbito, motivo, tipo, Órgano que resuelve.

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

Con carácter reservado, a través de listados mensuales, se remite a Bingos y Casinos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

**8. Órgano ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Dirección General de Política Interior.  
Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**10. Disposiciones que amparan el fichero automatizado:**

Artículo 30 del Reglamento del Juego de Bingo de la Comunidad Autónoma de Andalucía, aprobado por Decreto 289/1987, de 9 de Diciembre.

Artículo 33 del Reglamento de Casinos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, aprobado por Decreto 229/1988, de 31 de Mayo.

**Nº 7 FICHERO: REGISTRO DE PERSONAS SANCIONADAS POR INFRACCIONES EN MATERIA DE JUEGO Y APUESTAS.****1. Responsable:**

Dirección General de Política Interior.

**2. Finalidad:**

Control de los expedientes sancionadores en materia de juegos y apuestas, su estado y tramitación, así como de los recursos presentados, en su caso, a las resoluciones recaídas, a efectos de determinar la firmeza de la/s resolución/es para proceder a su ejecución.

Control del pago de las sanciones, a efectos de las fianzas depositadas, en caso de baja de las empresas de juego.

**3. Usos:**

Inscripción de los expedientes sancionadores incoados y tramitados en la Dirección General de Política Interior y los incoados en las Delegaciones de Gobernación que son remitidas y resueltas por Organos Superiores de la Consejería

**4. Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**

Los incluidos en expedientes sancionadores.

**5. Procedimiento de recogida de datos de carácter personal:**

El expediente sancionador.

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

El fichero es físico con varios lógicos, residente en un ordenador con sistema operativo CSP/FX. Los datos personales que contiene son:

- a) Datos identificativos: Denominación/identificación, empresa/persona física, D.N.I./C.I.F./N.I.F.
- b) Datos del expediente: Provincia, Nº expediente, instructor
- c) Resolución: Sanción, importe, notificación, recurso, ejecución
- d) Domicilio.

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

A las Delegaciones de Gobernación.

**8. Órgano ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Dirección General de Política Interior.  
Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**10. Disposiciones que amparan el fichero automatizado:**

Ley 2/1.986, de 19 de Abril de Juego y Apuestas de la Comunidad Autónoma de Andalucía y Reglamentos que la desarrollan.

**Nº 8 FICHERO: CONTROL DE SEGURIDAD EN EDIFICIOS PUBLICOS DE LA JUNTA DE ANDALUCIA****1. Responsable:**

Dirección General de Política Interior.

**2. Finalidad:**

Control de accesos de personas y vehículos los recintos de los edificios públicos de la Junta de Andalucía.

**3. Usos:**

El uso es interno de la Administración con el objeto de garantizar la seguridad en el recinto.

**4. Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**

Todas las personas que acceden a los recintos de los edificios públicos de la Junta de Andalucía.

**5. Procedimiento de recogida de datos de carácter personal:**

En el control de entrada al recinto se solicita a los visitantes sus datos.

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

La estructura del fichero es un gestor de bases de datos en un PC. Los datos que contiene son:

**a) Para los visitantes:**

- Nombre y apellidos
- D.N.I.
- Organismo al que pertenece
- Persona a visitar
- Objetos que porta

**b) Para los funcionarios de la Junta:**

- Nombre y apellidos
- Cargo y lugar en el que se ubica
- Matrícula del vehículo particular

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

A la empresa de seguridad que controla los accesos.

**8. Organismo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Dirección General de Política Interior.  
Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**Nº 9 FICHERO: ACTUACIONES POLICIALES DE LA UNIDAD DEL CNP ADSCRITA A LA JUNTA DE ANDALUCIA****1. Responsable:**

Dirección General de Política Interior.

**2. Finalidad:**

Recogida de datos de identidad y antecedentes de las personas involucradas en las actuaciones de la unidad del C.N.P. adscrita a la Junta de Andalucía.

**3. Usos:**

Utilización de datos para informar a las autoridades judiciales y de la Junta, así como lo legalmente establecido respecto a la coordinación y cooperación con las FF.SS.

**4. Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**

Todas aquellas personas objeto de investigación o de procedimiento policial por posibles infracciones o delitos.

**5. Procedimiento de recogida de datos de carácter personal:**

A través de intervenciones judiciales o administrativas.

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

- Datos de filiación de las personas afectadas y en su caso de familiares.
- Antecedentes y cuantos datos sean estrictamente necesarios para las investigaciones.

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

A las autoridades judiciales y de la Junta de Andalucía que legalmente tengan competencias sobre las materias concretas y a los distintos cuerpos de seguridad para la legalmente establecida cooperación y coordinación policial.

**8. Organismo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Dirección General de Política Interior.  
Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**Nº 10 FICHERO: CONTROL DE TARJETAS IDENTIFICATIVAS PARA ACCESO A EDIFICIOS ADMINISTRATIVOS, PARA EL PERSONAL DE LA JUNTA DE ANDALUCIA.****1. Responsable:**

Dirección General de Política Interior.

**2. Finalidad:**

Sirve de base para la confección de las tarjetas identificativas para el personal de la Administración de la Junta de Andalucía.

**3. Usos:**

Controlar altas y bajas del personal acreditado y reposición de tarjetas en su caso.

**4. Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**

Todo el personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía.

**5. Procedimiento de recogida de datos de carácter personal:**

Lo suministran las unidades de gestión de personal de los distintos departamentos.

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

Es un gestor de base de datos en un PC. Los datos de carácter personal son:

- Datos identificativos.
- Centro de Trabajo.
- Fotografía digitalizada.
- Firma.
- D.N.I.

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

A las unidades de gestión de personal de los distintos departamentos.

**8. Organismo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Dirección General de Política Interior.  
Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**Nº 11 FICHERO: OBJETORES DE CONCIENCIA****1. Responsable:**

Dirección General de Administración Local y Justicia.

**2. Finalidad:**

Registro de objetores pendientes de realizar la Prestación Social Sustitutoria en Andalucía, y los que la están realizando.

**3. Usos:**

Control de incidencias durante el período de la Prestación.

**4. Personal o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**

Todos los obligados a realizar la Prestación Social Sustitutoria en la Comunidad Autónoma.

**5. Procedimientos de recogida de carácter personal:**

Cesión de datos en soporte papel por parte del Ministerio de Justicia e Interi

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

La estructura del Fichero es de Gestor de Base de datos en un PC. Los datos personales que se contienen son:

- Datos de identificación personal.
- Datos de domicilio y teléfono.
- Datos Académicos.
- Lugar de la Prestación Social Sustitutoria.
- Fecha de Nacimiento.
- Carnet de conducir.

En las Delegaciones de Gobernación existen ficheros con los datos de las personas afectadas de la provincia.

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

Al Ministerio de Justicia e Interior y a los responsables de los Centros donde se realice la prestación.

**8. Organo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Dirección General de Administración Local y Justicia. C/ Alameda nº 13. Sevilla 41071.  
Delegaciones de Gobernación para las personas afectadas de la provincia.

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**10. Disposiciones que amparan el fichero automatizado:**

Ley 48/1.984, de 26 de diciembre, reguladora de la objeción de conciencia y la prestación social sustitutoria.

Real Decreto 20/1.988, de 15 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de la prestación social de los objetores de conciencia.

**Nº 12 FICHERO: ASOCIACIONES**

**1. Responsable:**

Delegación de Gobernación de cada provincia.

**2. Finalidad:**

Registro o inscripción de las asociaciones que tienen domicilio en cada provincia.

**3. Usos:**

Confección de listados y actualización de los datos de las asociaciones anteriormente inscritas.

**4. Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**

Los interesados en inscribir las asociaciones y los interesados en obtener datos sobre las asociaciones inscritas o las personas que las integran.

**5. Procedimiento de recogida de datos de carácter personal:**

Solicitud por escrito de los responsables o personas firmantes del Acta Fundacional de las Asociaciones.

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

Gestor de Base de Datos a través de un PC. Datos de carácter personal: Nombre, domicilio, municipio y D.N.I.

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

A personas físicas interesadas, personas jurídicas (empresas, colectivos, otras asociaciones o federaciones) y cualquiera de las Administraciones Públicas que lo soliciten.

**8. Organo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Delegación de Gobernación de cada provincia.

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**10. Disposiciones que amparan el fichero automatizado:**

- Ley 191/1.994, de 24 de diciembre de Asociaciones.

- Decreto 1440/1.965 de 20 de mayo, por el que se dictan normas complementarias a la Ley de Asociaciones.

- Orden de 10 de Julio de 1.965 por la que se regula el funcionamiento de los registros de Asociaciones.

- Real Decreto 304/85, de 6 de febrero sobre traspaso de funciones y Servicios de la Administración del Estado en materia de Asociaciones.

- Decreto 97/85, de 8 de mayo de asignación a la Consejería de Gobernación de funciones y servicios traspasados en materia de Asociaciones.

- Orden de 22 de mayo de 1.985 de Delegación de competencias en el Director General de Justicia en materia de Asociaciones.

- Orden de 10 de junio de 1.985 de Regulación del Registro de Asociaciones de la Comunidad Autónoma.

- Orden de 4 de junio de 1.990, por la que se modifica el artículo 3º de la de 10 de junio de 1.985 que regula la organización y funcionamiento de los registros de asociaciones de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

**Nº 13 FICHERO: REGISTRO GENERAL DE PERSONAL**

**1. Responsable:**

Dirección General de la Función Pública.

**2. Finalidad:**

Inscribir a todo el personal al servicio de la Junta de Andalucía, conteniendo todos los datos que afecten a la vida administrativa del mismo, para cumplir fines del Registro General de Personal establecidos en la Ley 30/1.984 de 2 de agosto, Ley 6/1.985 de 28 de noviembre, de la Junta de Andalucía y Decreto 9/1.988, del Registro General de Personal.

**3. Usos:**

Los necesarios que en materia de personal tiene encomendado el Registro General de Personal, así como los derivados de necesidades de planificación y estudios sobre el personal de la Junta de Andalucía, para lo que se realizan extracciones de datos con fines estadísticos o de carácter monográficos.

**4. Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**

Todo el personal que preste servicios en la Administración de la Junta de Andalucía.

**5. Procedimiento de recogida de datos de carácter personal:**

Documentos aportados por los interesados, Consejerías, OO.AA y otras Administraciones Públicas.

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

La estructura del fichero consiste en un sistema de base de datos, con sistema operativo CSP/FX, centralizado en el Registro General de Personal. Contiene los siguientes tipos de datos:

- Datos de carácter identificativo.
- Datos de características personales (sexo)
- Datos de características familiares (estado y nº de hijos)
- Datos de Situación Administrativa.
- Datos académicos y profesionales.
- Datos de premios y sanciones administrativas.
- Datos de autorizaciones de compatibilidad.
- Datos económicos de nómina.

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

A unidades responsables de gestión de personal de la Junta de Andalucía con la finalidad propia del fichero y a otras Administraciones Públicas con la misma finalidad.

**8. Organo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Dirección General de la Función Pública. Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.  
Delegaciones de Gobernación de cada provincia.

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**10. Disposiciones que amparan el fichero automatizado:**

Decreto 9/1.986, de 5 de febrero de 1.986 (BOJA Nº 35 de 25 de Abril) y Orden de 25 de abril de 1.986 (BOJA Nº 36 de 29 de Abril).

**Nº 14 FICHERO:** FICHERO DE DATOS PARA LA CONCESION DE AYUDAS DE ACCION SOCIAL-ANTICIPOS.

**1. Responsable:**

Dirección General de la Función Pública.

**2. Finalidad:**

Concesión de distintas modalidades de ayudas y préstamos de acción social al personal al servicio de la Junta de Andalucía y concesión de anticipos al mismo personal.

**3. Usos:**

Gestión de la acción social y anticipos a favor del personal de la Junta de Andalucía y uso estadístico interno.

**4. Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**

Personal al servicio de la Junta de Andalucía y los miembros de sus unidades familiares.

**5. Procedimiento de recogida de datos de carácter personal:**

Declaraciones de los interesados, datos de ficheros de personal de las Administraciones Públicas y otras fuentes accesibles al público.

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

El fichero es de tipo Gestor de base de datos y contiene los siguientes datos: Datos personales; Nombre y apellidos, D.N.I. y N.I.F., Nº S.S./Mutualidad, teléfono, firma, domicilio, datos familiares, lugar y fecha de nacimiento, características de vivienda, cuerpo y escala, categoría o grado, puesto de trabajo, datos económicos de la nómina, renta familiar, bienes patrimoniales, créditos o préstamos obtenidos de organismos públicos, datos bancarios, hipotecas, subsidios, historial de créditos de organismos de las Administraciones, y compensaciones o indemnizaciones.

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

A las Administraciones Públicas, con la misma finalidad.

**8. Organo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Dirección General de la Función Pública.  
Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**10. Disposiciones que amparan el fichero automatizado:**

Ordenes de 26 y 27 de mayo de 1.993, de la Consejería de Gobernación, por las que se aprueban los Reglamentos de acción social del personal laboral y del personal funcionario y no laboral al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía (BOJA de 5 de junio de 1.993), y Orden de 14 de diciembre de 1.992 (modificada parcialmente por la de 1 de octubre de 1.993), de regulación de concesión de anticipos al personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía (BOJA del 24 de diciembre de 1.992).

**Nº 15 FICHERO:** LIBRO DE SUGERENCIAS Y RECLAMACIONES

**1. Responsable:**

Dirección General de Organización Administrativa e Inspección General de Servicios.

**2. Finalidad:**

Recoger la sugerencias y reclamaciones de los ciudadanos en relación con el funcionamiento de los servicios de la Administración de la Junta de Andalucía.

**3. Usos:**

El uso es interno de la Administración a efectos estadísticos y con el objeto de mejorar el funcionamiento de los servicios de la Junta de Andalucía.

**4. Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**

Los interesados suministran sus datos personales al rellenar el impreso del Libro de Sugerencias y Reclamaciones.

**5. Procedimiento de recogida de datos de carácter personal:**

Mediante soporte papel, en impresos que rellenan los interesados, suministrando sus propios datos.

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

La estructura del fichero es un gestor de base de datos en un PC y recoge: nombre y apellidos, sexo, D.N.I., profesión, domicilio y teléfono y firma del/los interesados.

En las Delegaciones de Gobernación existe un fichero de las sugerencias y reclamaciones efectuadas en la provincia.

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

En la Administración de la Junta con el objeto de mejorar el funcionamiento de sus servicios.

**8. Organo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Dirección General de Organización Administrativa e Inspección General de Servicios. Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.  
Delegaciones de Gobernación de cada provincia.

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**10. Disposiciones que amparan el fichero automatizado:**

Decreto 262/1.988, de 2 de agosto, (BOJA Nº 73 de 17 de septiembre de 1.988), relación con el funcionamiento de los servicios de la Junta de Andalucía y Orden de 2 de mayo de 1.989, (BOJA Nº 39, de 19 de mayo de 1.989), Instrucciones en relación con el Libro de Sugerencias y Reclamaciones.

**Nº 16 FICHERO:** INCOMPATIBILIDADES DEL PERSONAL JUNTA DE ANDALUCIA

**1. Responsable:**

Dirección General de Organización Administrativa e Inspección General de Servicios.

**2. Finalidad:**

Gestión y tramitación de expedientes de autorización o denegación de compatibilidad del personal al servicio de la Junta de Andalucía.

**3. Usos:**

Para gestión de expedientes de autorización o denegación de compatibilidad del personal al servicios de la Junta de Andalucía.

**4. Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**

Personal Funcionario, laboral o interino al servicio de la Junta de Andalucía.

**5. Procedimientos de recogida de datos de carácter personal:**

Solicitudes de compatibilidad y documentación de las Consejerías y Organismos de la Junta de Andalucía.

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

El fichero se encuentra en un PC. Contiene datos de identificación personal. Datos económicos de nómina. Datos de titulación profesional. Datos de puestos de trabajo. Datos de actividades privadas.

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

A las Consejerías de la Junta de Andalucía y otras Administraciones Públicas con la misma finalidad.

**8. Organo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Dirección General de Organización Administrativa e Inspección General de Servicios. Plaza Nueva, Nº 4, Sevilla 41071

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**10. Disposiciones que amparan el fichero automatizado:**

Ley 53/1.984, de 26 de diciembre y disposiciones que lo desarrollan.

**Nº 17 FICHERO:** INCOMPATIBILIDADES DE ALTOS CARGOS.

**1. Responsable:**

Dirección General de Organización Administrativa e Inspección General de Servicios.

**2. Finalidad:**

Registro y constancia de declaraciones de actividad y bienes de altos cargos.

**3. Usos:**

Registro de intereses y bienes de altos cargos de la Junta de Andalucía.

**4. Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**

Altos cargos de la Junta de Andalucía.

**5. Procedimientos de recogida de datos de carácter personal:**

Declaraciones de los altos cargos.

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

El fichero está en un PC y contiene datos:

- De identificación personal.
- Económicos y patrimoniales.

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

Al Parlamento de Andalucía.

**8. Organismo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Dirección General de Organización Administrativa e Inspección General de Servicios. Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**10. Disposiciones que amparan el fichero automatizado:**

Ley 5/1.94, de 23 de abril, de Incompatibilidades de Altos Cargos de la Administración Andaluza, modificada por la Ley 4/1.990, de 23 de abril, y ley 3/1.994, de 5 de abril.

**Nº 18 FICHERO: FORMACION DE PERSONAL EN ESCUELA DE SEGURIDAD PUBLICA DE ANDALUCIA.**

**1. Responsable:**

Dirección General de Política Interior.

**2. Finalidad:**

Gestionar y ordenar los datos personales y académicos de los alumnos.

**3. Usos:**

Gestión interna del personal asistente a cursos de formación a la E.S.P.A.

**4. Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**

Alumnos y solicitantes de los cursos de la E.S.P.A.

**5. Procedimientos de recogida de datos de carácter personal:**

Declaraciones directas de alumnos y aspirantes, y evaluaciones del profesorado.

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

El fichero tiene una estructura de gestor de base de datos en un PC:

- Datos de identificación personal.
- Datos de identificación profesional.
- Datos domiciliarios.

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

A Corporaciones Locales, respecto de alumnos pertenecientes a éstas.

**8. Organismo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Dirección General de Política Interior.  
Plaza Nueva, Nº 4, Sevilla 41071

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**10. Disposiciones que amparan el fichero automatizado:**

Ley 1/1989, de 8 de mayo, de coordinación de Policías Locales de Andalucía.

**Nº 19 FICHERO: INFORMACION SOBRE POLICIAS LOCALES DE ANDALUCIA.**

**1. Responsable:**

Dirección General de Política Interior.

**2. Finalidad:**

Informatizar todo lo concerniente a los medios humanos y técnicos relativos a las Policías Locales de los Ayuntamientos de Andalucía.

**3. Usos:**

Conocimiento de los medios personales y técnicos para la coordinación de las actuaciones de las policías locales.

**4. Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**

Policías locales de Andalucía.

**5. Procedimientos de recogida de datos de carácter personal:**

Comunicación de los distintos Ayuntamientos.

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

Es una base de datos en un PC. Los datos personales que contiene son:

- Datos de identificación personal.
- Datos de identificación profesional.

En las Delegaciones de Gobernación existe un fichero específico de las Policías Locales de su ámbito territorial, de similares características.

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

No se prevean.

**8. Organismo ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Dirección General de Política Interior. Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.  
Delegaciones de Gobernación, para su ámbito territorial.

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**10. Disposiciones que amparan el fichero automatizado:**

Ley 1/1989, de 8 de mayo, de coordinación de Policías Locales de Andalucía.

**Nº 20 FICHERO: PROFESORADO DE LA ESCUELA DE SEGURIDAD PUBLICA DE ANDALUCIA.**

**1. Responsable:**

Dirección General de Política Interior.

**2. Finalidad:**

Ordenación del profesorado de la E.S.P.A.

**3. Usos:**

Gestión interna de los pagos al profesorado de la E.S.P.A.

**4. Personas o colectivos sobre los que se pretenda obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos:**

Profesorado colaborador de la E.S.P.A.

**5. Procedimientos de recogida de datos de carácter personal:**

Declaraciones de los interesados.

**6. Estructura básica del fichero automatizado y descripción de los datos de carácter personal incluidos en el mismo:**

Es un gestor de base de datos en un PC. Contiene los siguientes datos personales:

- Datos de identificación personal.
- Datos de identificación profesional.
- Datos bancarios.
- Datos domiciliarios.

**7. Cesiones de datos que se prevean:**

A los órganos de gestión económica de la Administración Autónoma.

**8. Órgano ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda:**

Dirección General de Política Interior.  
Plaza Nueva nº 4. Sevilla 41071.

**9. Plazo para rectificar o cancelar datos:**

El establecido reglamentariamente.

**10. Disposiciones que amparan el fichero automatizado:**

Ley 1/1989, de 8 de mayo, de coordinación de Policías Locales de Andalucía.

**CONSEJERIA DE ECONOMIA Y HACIENDA**

*RESOLUCION de 19 de julio de 1994, de la Delegación Provincial de Cádiz, por la que se hacen públicas subvenciones concedidas al amparo de la Orden que se cita.*

Con carácter informativo, y a efectos de cumplir con lo establecido en el artículo 21.5 de la Ley 9/1993, de 30 de diciembre, el Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía para 1994, he resuelto hacer públicas trece subvenciones concedidas al amparo de la Orden de 2 de febrero de 1994, por la que se regula la concesión de subvenciones, para el Fomento y la Promoción Comercial, en los siguientes Programas:

**II FOMENTO Y MEJORA DE LA COMERCIALIZACION**

Expediente: FC.CA. 01/94  
Beneficiario: Agrupación Local de Empresarios de la Piel -ALEP-  
Municipio: Prado del Rey  
Subvención: 2.450.000 Ptas.

Expediente: FC.CA. 02/94  
Beneficiario: La Rocca Expres, S.A.  
Municipio: San Roque  
Subvención: 360.000 Ptas.

Expediente: FC.CA. 04/94  
Beneficiario: Celenek, S.L.  
Municipio: El Puerto de Santa María  
Subvención: 800.000 Ptas.

Expediente: FC.CA. 06/94  
Beneficiario: Indea Sports, S.L.  
Municipio: El Puerto de Santa María  
Subvención: 467.000 Ptas.

Expediente: FC.CA. 07/94  
Beneficiario: S.C.A. Fundiciones Ornamentales  
Municipio: Cádiz  
Subvención: 307.000 Ptas.

Expediente: FC.CA. 09/94  
Beneficiario: Francisco Zamorano Franco  
Municipio: El Puerto de Santa María  
Subvención: 437.000 Ptas.

Expediente: FC.CA. 10/94  
Beneficiario: Comercializadora de Productos Marroquinos de Ubrique, S.A.  
Municipio: Ubrique  
Subvención: 746.000 Ptas.

Expediente: FC.CA. 11/94  
Beneficiario: Carmen Gómez Villalba  
Municipio: Ubrique  
Subvención: 400.000 Ptas.

Expediente: FC.CA. 12/94  
Beneficiario: Dimopel, S.A.  
Municipio: Ubrique  
Subvención: 875.000 Ptas.

Expediente: FC.CA. 15/94  
Beneficiario: Ind. Domésticas Inox. del Sur, S.A.L.  
Municipio: La Línea  
Subvención: 229.000 Ptas.

Expediente: FC.CA. 16/94  
Beneficiario: Asociación Provincial Artesanos del Carnaval  
Municipio: Cádiz  
Subvención: 987.000 Ptas.

**III PROMOCION DE FERIAS Y CERTAMENES COMERCIALES EN ANDALUCIA**

Expediente: FE.CA. 01/94 -FLORASUR-  
Beneficiario: Institución Ferial de Cádiz. -IFECA-  
Municipio: Jerez de la Frontera  
Subvención: 2.000.000 Ptas.

Expediente: FE.CA. 02/94 -HOSTELSUR-  
Beneficiario: Institución Ferial de Cádiz. -IFECA-  
Municipio: Jerez de la Frontera  
Subvención: 2.000.000 Ptas.

Cádiz, 19 de julio de 1994.- El Delegado, Daniel Vázquez Salas.

**CONSEJERIA DE OBRAS PUBLICAS Y TRANSPORTES**

*RESOLUCION de 19 de julio de 1994, de la Dirección General de Arquitectura y Vivienda, por la que se modifica la resolución de 8 de junio de 1994, por la que se hace pública la relación de municipios, número de viviendas objeto de actuación y cuantía total de la subvención por Ayuntamiento, afectadas por la orden que se cita.*

Con fecha de junio de publicó la Resolución de 8 de junio por la que se concedía subvenciones a los Ayuntamientos, destinadas a la rehabilitación y mejora de viviendas. Entre los Ayuntamientos elegidos estaban dentro de la provincia de Granada, el municipio de Alhama de Granada y Cástaras, asignándose respectivamente la cantidad de 8.640 y 4.560 ptas. (miles/ptas.) siendo erróneas estas cantidades por lo que las cantidades que se les asignan deben ser 8.820 al Ayuntamiento de Alhama de Granada y 4.380 al Ayuntamiento de Cástaras.

En virtud de lo dispuesto se ha resuelto lo siguiente:

Unico: Las subvenciones concedidas para la mejora de la vivienda rural a los municipios de Alhama de Granada y Cástaras son respectivamente 8.820 y 4.380 ptas. (miles/ptas.).

Sevilla, 19 de julio de 1994.- El Director General, José María Verdú Valencia.

**CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA**

*ORDEN de 3 de junio de 1994, por la que se autoriza la inclusión en el registro correspondiente de los productos que se indican, de la entidad Miguel Fernández Gan, para el uso del distintivo de Calidad Alimentos de Andalucía.*

Examinada la solicitud presentada por la entidad Miguel Fernández Gan (Bodegas Lamo), para la inclusión de productos en el Registro de Productos Autorizados para el uso del distintivo de calidad «Alimentos de Andalucía»; visto el informe favorable de la Comisión Técnica de Calidad de productos agroalimentarios y pesqueros y en virtud de las facultades conferidas, tengo a bien

DISPONER:

1°. Autorizar la inclusión de los productos referenciados en el Anexo de la presente Orden, con las garantías de uso y en su caso de suspensión o revocación previstas en el Decreto 23/1989, de 14 de febrero (BOJA núm. 33, de 28.4.89) y en la Orden de 15 de diciembre de 1989 (BOJA núm. 1, de 5.1.90) de la entidad Miguel Fernández Gan (Bodegas Lama) en el Registro de Productos Autorizados para el uso del distintivo de calidad «Alimentos de Andalucía».

2°. El distintivo de calidad «Alimentos de Andalucía» podrá ser utilizado una vez que la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria inscriba en el correspondiente Registro los productos reseñados en el Anexo adjunto.

3°. Esta autorización tendrá una vigencia de cinco años, a partir de su inscripción en el mencionado Registro.

Sevilla, 3 de junio de 1994

LUIS PLANAS PUCHADES  
Consejero de Agricultura y Pesca

#### ANEXO

Características de los productos para los que se oprime la inclusión en el Registro de productos autorizados para el uso del distintivo de calidad «Alimentos de Andalucía».

##### A) RELATIVOS AL PRODUCTO

Denominación del producto: Vino Fino y Vino Blanco Joven  
Marca Comercial: Camarena, Lama y Angeles (Fino) y Viña Mencía (Blanco Joven)  
Materia prima: Uvas de las variedades autorizadas por la Denominación de Origen Montilla-Moriles.  
Etiquetado y presentación: Botella de 0,70 litros  
Norma de calidad aprobada: Reglamento de la Denominación de Origen Montilla-Moriles.  
Denominación de calidad: Denominación de Origen Montilla-Moriles

##### B) RELATIVOS A LA EMPRESA

Empresa o Entidad fabricante o elaboradora: Miguel Fernández Gan (Bodegas Lama)  
N° Registro Sanitario de Alimentos: 30.1.882/CO  
N° Registro de Industrias Agrarias: 14/41.0522  
CIF: W-75585477  
Domicilio y Población: C/ Aguas, 2 al 4. 14860-Doña Mencía (Córdoba)

*ORDEN de 8 de julio de 1994, por la que se autoriza la inclusión en el registro correspondiente de los productos que se indican, de la entidad Fernando Serrano Reyes, SA, para el uso del distintivo de Calidad Alimentos de Andalucía.*

Examinada la solicitud presentada por la entidad Fernando Serrano Reyes, S.A., para la inclusión de productos en el Registro de Productos Autorizados para el uso del distintivo de calidad «Alimentos de Andalucía»; visto el informe favorable de la Comisión Técnica de Calidad de productos agroalimentarios y pesqueros y en virtud de las facultades conferidas, tengo a bien

#### DISPONER:

1°. Autorizar la inclusión de los productos referenciados en el Anexo de la presente Orden, con las garantías de uso y en su caso de suspensión o revocación previstas en el Decreto 23/1989, de 14 de febrero (BOJA núm. 33, de 28.4.89) y en la Orden de 15 de diciembre de 1989 (BOJA núm. 1, de 5.1.90) de la entidad Fernando Serrano Reyes, S.A. en el Registro de Productos Autorizados para el uso del distintivo de calidad «Alimentos de Andalucía».

2°. El distintivo de calidad «Alimentos de Andalucía» podrá ser utilizado una vez que la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria inscriba en el correspondiente Re-

gistro los productos reseñados en el Anexo adjunto.

3°. Esta autorización tendrá una vigencia de cinco años, a partir de su inscripción en el mencionado Registro.

#### DISPOSICION DEROGATORIA

Por la presente Orden queda derogada la Orden de 21 de febrero de 1994 (BOJA núm. 44, de 7 de abril), por la que se aprueba la inclusión en el Registro de Productos Autorizados para el uso del Distintivo de Calidad «Alimentos de Andalucía» a la entidad Fernando Serrano Reyes, S.A.

Sevilla, 8 de julio de 1994

LUIS PLANAS PUCHADES  
Consejero de Agricultura y Pesca,  
en funciones

#### ANEXO

Características de los productos para los que se aprueba la inclusión en el Registro de productos autorizados para el uso del distintivo de calidad «Alimentos de Andalucía».

##### A) RELATIVOS AL PRODUCTO

Denominación del producto: Café  
Marca Comercial: Capuchinos  
Materia prima: Café en grano verde, procedente de Colombia, Brasil y El Caribe principalmente.  
Características del producto:  
Café tueste natural  
Café torrefacto  
Café tueste natural 50%, café torrefacto 50%  
Café tueste natural 70%, café torrefacto 30%  
Etiquetado y presentación: Envase de 1 kg. de polipropileno y poliéster.  
Norma de calidad aprobada: Reglamentación Técnica Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café. (Real Decreto 1231/1988, de 14 de octubre).

##### B) RELATIVOS A LA EMPRESA

Empresa o Entidad fabricante o elaboradora: Fernando Serrano Reyes, S.A.  
N° Registro Sanitario: 25-39/CO  
N° Registro de Industrias Agrarias: 14/41.327  
CIF: A-14009690  
Domicilio y Población: Polígono Industrial Las Quemadas parcela 19. 14014 - Córdoba.

*ORDEN de 25 de julio de 1994, por la que se establecen normas complementarias para la concesión de los ayudos previstas en el artículo 5 del Real Decreto-Ley 6/1994, de 27 de mayo, por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía.*

Publicada la Orden del Ministerio de la Presidencia de 7 de julio de 1.994 (BOE nº 162, de 8 de julio), que desarrolla el Real Decreto-Ley 6/1.994, de 27 de mayo (BOE nº 127, de 28 de mayo), por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía procede establecer normas complementarias para su aplicación en el ámbito territorial de Andalucía. Así como hacer pública a efectos de conocimiento de los posibles beneficiarios las características más sobresalientes de los préstamos bonificados contemplados en los convenios concertados entre las Entidades Financieras, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Por todo ello, en uso de las facultades conferidas,

D I S P O N G O :

**ARTÍCULO 1.- CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LOS PRÉSTAMOS.**

**A).- PARA GANADERÍA EXTENSIVA.**

1.- Finalidad: Compra de alimentos para las especies ganaderas explotadas en régimen extensivo.

2.- Beneficiarios: Los titulares de explotaciones ganaderas extensivas, que durante el período comprendido entre el 1 de enero de 1.994 y el 30 de junio del mismo año, hayan tenido en su explotación, como máximo, una carga ganadera de 2 UGM/ha. de pastos y forrajes y cuyas explotaciones se encuentren ubicadas en los Términos Municipales pertenecientes a las comarcas agrarias delimitadas en el Anexo I de la presente Orden.

A los efectos de ubicación de las explotaciones apícolas, se considerará el término municipal que figure en el Registro de Explotaciones Apícolas de la Consejería de Agricultura y Pesca.

3.- Cuantías máximas de préstamo :

- 25.000 ptas. por UGM.

**B).- PARA EXPLOTACIONES DE SECAÑO .**

1.- Finalidad: Paliar los efectos de la sequía en las explotaciones de cultivos herbáceos anuales de secano que hayan sufrido unas pérdidas medias de cosecha en los cultivos superiores al 50 por ciento de la producción normal durante la campaña de producción 1.993-94.

2.- Beneficiarios: Los titulares de explotaciones de cultivos herbáceos anuales de secano que se encuentren ubicadas en los términos municipales relacionados en el Anexo I de la presente Orden.

3.- Cuantías máximas de préstamo: 40.000 ptas./ha.

**C).- PARA EXPLOTACIONES DE REGADÍO.**

1.- Finalidad: Paliar los efectos de la sequía en las explotaciones de regadíos que hayan sufrido unas reducciones superiores al 50 por ciento en las dotaciones de agua de riego habitualmente disponibles durante la campaña de producción 1.993-94.

2.- Beneficiarios: Los titulares de explotaciones de riego que se encuentren ubicadas en los términos municipales relacionados en el Anexo II de la presente Orden.

3.- Cuantía máxima de préstamo: 150.000 ptas./ha.

**ARTÍCULO 2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS PRÉSTAMOS:**

- Cuantías máximas de préstamos: Serán las expresadas en los apartados correspondientes del artículo 1, y con el límite máximo de 4.000.000 ptas. por titular de explotación.

- Tipo de interés: 9,75 % nominal anual (fijo durante el período de carencia y variable los restantes años hasta el vencimiento en función del MIBOR a un año -tipo de referencia oficial- previsto en el mes de octubre más el diferencial de 1,5 puntos).

- Comisión de apertura: 0,50 % del importe del préstamo.

- Plazo de amortización máximo: 5 años (1.995, 96, 97, 98 y 99). La amortización del principal se efectuará mediante cuotas iguales a pagar en las fechas 30 de noviembre de 1.996, 97, 98, y 99.

- Período de carencia máximo: Un año, que, con independencia de la fecha de formalización del préstamo, finalizará el 30 de noviembre de 1.995.

- Subvención: El tipo de interés será subvencionado en 6 PUNTOS sobre el principal del préstamo durante el plazo de amortización del mismo. Estas subvenciones serán abonadas directamente a la entidad financiera por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (3 PUNTOS) y la Consejería de Agricultura y Pesca (3 PUNTOS).

Así mismo como resultado de la aplicación de las subvenciones de los tipos de interés, el interés a pagar por los beneficiarios nunca podrá ser inferior al 3,5 % anual. En caso contrario se reducirán automáticamente las subvenciones a otorgar por el MAPA y por la Consejería de Agricultura y Pesca, en igual cuantía.

Solo será subvencionado el período comprendido entre

el 1 de diciembre de 1.994 y el 30 de noviembre de 1.999, ambas fechas inclusivas. Si el préstamo se formalizara con anterioridad a este período, los intereses que correspondan desde la fecha de formalización hasta el 30 de noviembre de 1.994, se liquidaran en la forma y condiciones que libremente se pacte entre el interesado y la entidad financiera.

- Garantía financiera exigible: La que estime conveniente la entidad financiera.

**ARTÍCULO 3.- SOLICITUDES Y DOCUMENTACIÓN REQUERIDA:**

- Instancia de solicitud de Reconocimiento del Derecho a Préstamos Bonificados, por duplicado, según el modelo del Anexo IV de esta Orden, dicha instancia irá dirigida al Delegado Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca.

- Fotocopia de la tarjeta de identificación fiscal (N.I.F./C.I.F.).

- Copia de la declaración del Impuesto sobre las Rentas de las Personas Físicas (IRPF), salvo que justifique estar exento de la obligación de presentarla, y del Impuesto de Sociedades, en su caso, correspondiente al ejercicio fiscal de 1.993.

- Para los préstamos ganaderos: Fotocopia completa de la cartilla ganadera vigente y actualizada a la fecha de la solicitud.

- Copia de los documentos que haya presentado con la solicitud de las ayudas a superficie del año 1.994, y/o de la certificación o cédula catastral en la que se especifique las superficies de secano y riego.

- Lugar de presentación: Preferentemente en las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Agricultura y Pesca, Agencias Comarcales de Extensión Agraria e Inspecciones Veterinarias Comarcales.

- Plazo de presentación: El interesado deberá presentar la solicitud del reconocimiento del derecho a la ayuda ANTES DEL 15 DE SEPTIEMBRE DE 1.994.

En aquellos casos que existan dudas razonables sobre la titularidad de la explotación, la Administración podrá solicitar la acreditación de la misma, así como el estar al corriente de las obligaciones con la Seguridad Social y cuanta documentación se crea necesaria para determinar la veracidad de los datos expuestos en la solicitud.

**ARTÍCULO 4.- TRAMITACIÓN DE LOS PRÉSTAMOS:**

La Administración examinará la solicitud y entregará, si procede, al interesado, ANTES DEL 15 DE OCTUBRE DE 1.994, certificación del Reconocimiento del Derecho al Préstamo Bonificado extendido por el departamento correspondiente de la Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca, según modelo del Anexo V de esta Orden.

El interesado deberá presentar la solicitud de préstamo acompañada del documento de "Reconocimiento del Derecho al Préstamo Bonificado", en cualquiera de las entidades financieras colaboradoras, con antelación suficiente para que la póliza de préstamo pueda ser aprobada y formalizada en la entidad financiera, con fecha límite del día 31 de diciembre de 1.994, comenzando la subsidiación de intereses desde la fecha de formalización de la póliza, y nunca antes del día 1 de diciembre de 1.994.

La formalización en fecha posterior a la fecha límite del 31 de diciembre de 1994, conllevará la pérdida total del derecho a subvención de intereses del préstamo, salvo por circunstancias excepcionales y causas muy justificadas, que podrá prorrogarse el citado plazo, a petición del interesado, mediante resolución motivada del Órgano competente de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Concedido el préstamo por la entidad financiera, el interesado deberá dirigir, antes del 1 de febrero de 1.995, a la Delegación Provincial, Agencia Comarcal o Inspección Veterinaria correspondiente, copia de la póliza del préstamo suscrito con la entidad financiera.

La falta de presentación de la póliza de préstamo en el plazo señalado en el párrafo anterior, dará lugar a la pérdida de la ayuda regulada en esta Orden, corriendo el importe de la bonificación de intereses a cargo del interesado.

La Consejería de Agricultura y Pesca, a la vista de la póliza de préstamo y de la liquidación de intereses practicada por la entidad financiera, procederán al pago, a ésta última, de los tres puntos de los intereses bonificados complementarios a los otorgados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación según el artículo 6 de la Orden de 7 de Julio de 1.994 del Ministerio de la Presidencia.

**ARTÍCULO 5.- DEFINICIONES.**

A los efectos de esta Orden, se tendrán en cuenta las siguientes definiciones:

**Titular de explotación.-** El productor agrario, con personalidad física o jurídica, o la agrupación de personas físicas o jurídicas con independencia del régimen jurídico de la agrupación y sus miembros, cuya explotación se halle en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

**Explotación.-** Conjunto de unidades de producción (parcelas, rebaños) gestionadas por el titular de la explotación.

**Explotación ganadera extensiva.-** La explotación que tenga como máximo una carga ganadera de dos UGM por hectárea de pastos y forrajes.

**Unidad de Ganado Mayor (UGM).-** Una UGM es igual a una cabeza de bovino de edad superior a dos años, o sus equivalentes en otras edades o especies según el Anexo III.

**Fecha de formalización.-** La fecha que figure en pie de firmas de la póliza del préstamo.

**ARTÍCULO 6.- ENTIDADES FINANCIERAS COLABORADORAS.**

Mediante Resolución de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentarias de esta Consejería se publicará la relación de entidades financieras que hayan suscritos convenios de colaboración y aquellas que se adhieran a los mismos, y con las cuales se podrán formalizar los préstamos contemplados en la presente Orden.

**ARTÍCULO 7.- COMPATIBILIDAD DE LAS AYUDAS.**

Las ayudas reguladas en la presente Orden serán compatibles con cualquier otra de las establecidas, para el mismo fin, por las distintas Administraciones Públicas.

**ARTÍCULO 8.-**

La Consejería de Agricultura y Pesca podrá efectuar las comprobaciones que estime oportunas para la correcta aplicación de las ayudas a que se refiere la presente Orden.

**DISPOSICIONES FINALES**

**PRIMERA.-** Se faculta a la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentarias para dictar cuantas instrucciones sean necesarias para la aplicación y cumplimiento de la presente Orden.

**SEGUNDA.-** La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 25 de julio de 1994

LUIS PLANAS PUCHADES  
Consejero de Agricultura y Pesca,  
en funciones

**ANEXO I**

AMBITO TERRITORIAL CON PERDIDA MEDIA DE COSECHAS EN LOS CULTIVOS O APROVECHAMIENTOS GANADEROS SUPERIORES AL 50 % DE LA PRODUCCION NORMAL, EN SECAÑO, AL QUE SE HACEN EXTENSIVOS LOS BENEFICIOS CONTEMPLADOS EN EL ARTICULO 5 DEL REAL DECRETO-LEY 6/1.994, DE 27 DE MAYO

PROVINCIA	COMARCA AGRARIA	TERMINO MUNICIPAL
Almería	Los Velez	Todos
	Alto Almanzora	Todos
	Bajo Almanzora	Todos
	Río Nacimiento	Todos
	Campo Tabernas	Todos
Cádiz	Campaña de Cádiz	Todos
	Costa Noroeste	Todos
	Sierra de Cádiz	Todos
	De la Janda Campo de Gibraltar	Todos Castellar de la Fra. Tarifa
Córdoba	Pedroches	Todos
	La Sierra	Todos
	Campaña Baja	Todos
	Las Colonias	Todos
	Campaña Alta	Todos
	Penibética	Todos
Granada	De la Vega	Albolote

De la Vega	Alfacar		
	Alhendin		
	Armillá		
	Atarfe		
	Beas de Granada		
	Cajar		
	Calicasas		
	Canos de la Vega		
	Cijuela		
	Cogollos Vega		
	Cullar Vega		
	Chauchina		
	Churrana de la Vega		
	Dilar		
	Dudar		
Fuente Vaqueros			
De la Vega	Gabias		
	Gojar		
	Granada		
	Güejar Sierra		
	Güejar		
	Hueter Santillan		
	Hueter Tajar		
	Hueter Vega		
	Jun		
	Lachar		
	Maracena		
	Monachil		
	Moraleda de Zafayona		
	Nivar		
	Ogijares		
Otura			
Guadix	Peligros		
	Pinos-Genil		
	Pinos Puente		
	Pulianas		
	Quantar		
	Salar		
	Santa Fé		
	Vegas del Genil		
	(Purchil)		
	Villanueva de Mesia		
	Viznar		
	La Zubia		
	Baza	Todos	
		Todos	
		Todos	
Todos			
Todos			
Illora			
Moclin			
Todos			
Albujuelas			
Padul			
Huelva		Sierra	Todos
		Andévalo Occidental	Todos
		Andévalo Oriental	Todos
		Costa	Cartaya Isla Cristina Lepe Punta Umbria
Jaén		Mágina	Todos
	Sierra de Cazorla	Todos	
Málaga	Norte o Antequera	Todos	
	Serranía de Ronda	Todos	
	Centro-Sur o Guadalhorce.	Almogía Alora Alozaina Carratraca Casarabonela Cón Tolox Valle Abdalajís Yunquera	
	Velez Málaga	Periana	
Sevilla	Todas	Todos	

**ANEXO II**

TERMINOS MUNICIPALES DONDE A CAUSA DE LA SEQUIA SE HAN EXPERIMENTADO UNAS REDUCCIONES SUPERIORES AL 50 % EN LAS DOTACIONES AGUA HABITUALMENTE DISPONIBLES EN LOS REGADIOS Y A LOS QUE SE HACEN EXTENSIVOS LOS BENEFICIOS CONTEMPLADOS EN EL ARTICULO 5 DEL REAL DECRETO-LEY 6/1.994, DE 27 DE MAYO

**PROVINCIA: ALMERIA**

Abla	Cuevas de Almanzora	Santa Cruz
Abrucena	Chirivel	Senés
Albanchez	Pines	Serón
Alboloduy	Pifana	Sierro
Albox	Gador	Somontín
Alcontar	Gallardos, Los	Sorbas
Alcudía	Gergal	Suflí
Alhabia	Huecija	Tabernas
Alhama de Almería	Lubrín	Tahal
Alicún	Lucainena de la Torres	Terque

Alsodux	Lucar	Tijola
Antas	Macaol	Tres Villas, Las
Arboles	María	Turre
Armuña de Almazora	Mojácar	Turrillas
Bacares	Nacimiento	Ulella del Campo
Bedar	Ociula del Río	Urracal
Benahadux	Oría	Velefique
Benitagla	Partalao	Vélez Blanco
Benizalón	Pechina	Vélez Rubio
Benitarrque	Pulpi	Vera
Cantoria	Purchena	Viator
Carboneras	Rioja	Zurgena
Castro de Pilabres	Santa Fé de Mondujar.	

PROVINCIA:HUELVA

Almonte	Escacena del Campo	Niebla
Aracena	Fuenteheridos	Palma Condado
Arroyomolinos de León	Galarzoa	Palterna Campo
Bollulllos Par Condado	Higuera de la Sierra	Puerto Moral
Bonares	Hinojales	Rociana Cdo.
Cala	Hinojos	Santa Ollaia C
Cañaveral de León	Lucena del Puerto	Valdelarco
Cortaconcepción	Manzanilla	Villalba Alcor
Cortelazor	Marines, Los	Villarrasa
Cumbres Mayores	Moguer	Zufre
Chucena		

PROVINCIA:CADIZ

Alcalá de los Gazules	Chiclana	Puerto Santa Maria
Alcalá del Valle	Chipiona	Rota
Alger	Espera	San Fernando
Algodonales	Gastor, El	Sanlúcar de Barrameda
Arco de la Frontera	Grazalema	Setenil
Barbate de Franco	Jerez Ptra.	Tarifa
Barrios, Los	Jimena Ptra.	Torre-Alhaquime
Benalup	Medina Sidonia	Trebujena
Benacoz	Olvera	Utrique
Bornos	Paterna Rivera	Vejer de la Frontera
Bosque, El	Prado del Rey	Villaluenga Rosario
Cádiz	Puerto Real	Villamartin
Conil de la Frontera	Puerto Serrano	Zahara

PROVINCIA:JAEN

Albánchez de Ubeda	Fuensanta de Martos	Pegalajar
Alcalá la Real	Fuerte del Rey	Porcuna
Alcaudete	Génave	Pozo Alcón
Aldequemada	Guardia de Jaén, La	Puente Génave
Andujar	Guarroman	Puerta Segura
Arjona	Higuera de Arjona	Quesada
Arjonilla	Higuera de Calatrava	Rus
Arquillos	Hinojares	Sabiote
Baeza	Hornos	Santa Elena
Bailén	Huelma	Santiago Cal.
Baños de la Encina	Huesa	Santiago-Pon.
Beas de Segura	Ibros	Santisteban Pto.
Bedmar y Garciez	Iruela, La	Santo Tomé
Begijar	Iznatoraf	Segura Sierra
Belmez de la Moraleda	Jabalquinto	Siles
Benatae	Jaén	Sorihuela Guad.
Cabra Sto. Cristo	Jamila	Torre del Campo
Cambil	Jimena	Torreblascopedro
Campillos de Arena	Jódar	Torredonjimeno
Canena	Larva	Torreperogil
Carboneros	Lináres	Torres
Carceles	Lopera	Torres Albán.
Carolina, La	Lupión	Ubeda
Castellar	Mancha Real	Valdepeñas J.
Castillo de Locubín	Marmolejo	Vilches
Cazalilla	Martos	Villacarrillo
Cazorla	Mengibar	Vva. Reina
Chiclana de Segura	Montizón	Vva. Arzobispo
Chilluevar	Navas de San Juan	Villadomardo
Escafuella	Noalejo	Villares, Los
Espeluy	Orcera	Villarodrigo
Frailes	Peal de Becerro	Villatorres

PROVINCIA:CORDOBA

Adamuz	Espiel	Pedro Abad
Aguilar	Fernan Nuñez	Pedroches
Alcaracejos	Fuente Obejuna	Peñarroya-Pueblo Nuevo
Almedinilla	Fuente Palmera	Posadas
Almodovar del Río	Fuente Tojar	Pozoblanco
Añora	Granjuela, La	Priego de Córdoba
Baena	Guadalcazar	Puente Genil
Belalcazar	Hornachuelos	Rambia, La
Belmez	Iznajar	Rute
Benamejí	Lucena	San Sebastian Ballest.
Bujalance	Luque	Santaella
Cabra	Montalban Córd.	Valenzuela
Cañete de las Torres	Montemayor	Victoria, La
Carcabuey	Montilla	Villa del Río
Cardena	Montoro	Villafranca Córdoba
Carlota, La	Monturque	Villaharta
Carpio, El	Moriles	Villanueva de Córdoba
Castro del Río	Nueva Carteya	Villanueva del Duque
Córdoba	Obejo	Villanueva del Rey
Doña Rencía	Palenciana	Villaviciosa Córdoba
Encinas Reales	Palma del Río	Zuheros
Espejo		

PROVINCIA:MALAGA

Alameda	Canillas de Aceituno	Mollina
Alcaucin	Cañete la Real	Montejaque
Algarrobo	Carratraca	Nerja
Alhaurín de la Torre	Cártama	Periana
Alhaurín el Grande	Casarebonela	Pizarra
Almargen	Coin	Ronda
Alora	Cortés de la Frontera	Sierra Yeguas
Antequera	Cuevas Bajas	Teba
Archidona	Cuevas de San Marcos	Tolex
Benamargosa	Frigiliana	Torrox
Benamocarra	Fuente Piedra	Vva. Algaidas
Benaoján	Humilladero	Vva. de Tapia
Burgo, El	Málaga	Yunquera
Campillos		

PROVINCIA:GRANADA

Agrón	Churriana Vega	Maracena
Alamedilla	Darro	Marchal
Albolote	Dehesa Guadix	Moclin
Albuñán	Defontes	Monachil
Albuñol	Diezma	Montefrío
Albujuelas	Dílar	Montillana
Aldeire	Dólar	Moraleda Zafayona
Alfacar	Dúdar	Morelabor
Algarinejo	Escuzar	Montejicar
Alhama de Granada	Ferreira	Nivar
Alhendín	Fonelas	Ogijares
Alicún de Ortega	Freila	Orce
Almegíjar	Fuente Vaqueros	Orgiva
Almufecar	Gabias, Las	Otíva
Alquife	Galera	Otura
Arenas del Rey	Gobernador	Padul
Armillá	Gójar	Pampaneira
Atarfe	Gor	Pedro Martinez
Baza	Gorafe	Peligros
Beas de Granada	Granada	Peza, La
Beas de Guadix	Guadhortuna	Pinos Genil
Benalúa de las Villas	Guadix	Pinos Puente
Benalúa de Guadix	Guajares, Los	Piñar
Benamaurel	Güejar Sierra	Policar
Berchules	Güevejar	Puebla Don Fradrique
Bubión	Huélago	Pulianas
Cacín	Huéneja	Purullena
Cadizar(Yator)	Huésca	Quentar
Cájar	Huetor-Santillán	Salar
Calicasas	Huetor-Tajar	Santa Cruz Alhama
Campotejar	Huetor-Vega	Santa Fé
Caniles	Illora	Soportujar
Capileira	Itrabo	Torre Cardela
Castillejar	Iznalloz	Trevélez
Castril	Jayena	Ugijar(Cherín-
Cenes de la Vega	Jerez Marquesado	-Montoros-Jorairata)
Cijuela	Jete	Valor
Cogollos de Guadix	Jun	Valle de Zalabi
Cogollos Vega	Lacalahorra	Vegas del Genil
Colomera	Lachar	Velez de Benaudalla
Cortés y Graena	Lanjarón	Ventas de Huelma
Cortés de Baza	Lanteira	Vva. de Mesias
Cuevas del Campo	Lentejí	Vva. de las Torres
Cullar Vega	Loja	Viznar
Cullar	Laroles(Mairena)	Zafarraya
Chauchina	Lugros	Zubia, La
Chimeneas	Malaha, La	Zújar
		Zagra

PROVINCIA:SEVILLA

Aguadulce	Coronil, El	Palacios, Los
Alanís	Corrales, Los	Palomares Río
Albaida del Aljarafe	Cuervo, El	Paradas
Alcalá del Río	Dos Hermanas	Pedrera
Alcalá de Guadaira	Ecija	Pedroso, El
Alcolea del Río	Espartinas	Peñaflor
Alcoba, La	Estepa	Pilas
Algámita	Fuentes de Andalucía	Puebla Cazalla
Almadén de la Plata	Garrobo, El	Puebla Infantes
Almensilla	Gelves	Puebla Río, La
Arahal	Gerena	Real de la Jara
Aznalcázar	Gilena	Rinconada, La
Aznalcollar	Gines	Roda Andalucía
Badolatosa	Guadalcanal	Ronquillo, El
Benacazón	Guillena	Rubio, El
Bollulllos Mitación	Herrera	Salteras
Bormujos	Huévar	San Juan Aznal.
Brenes	Lantejuela, La	San Nicolás Pto
Burguillos	Lebríja	Sanlúcar Mayor
Cabezas de San Juan	Lora de Estepa	Santiponce
Camas	Lora del Río	Saucejo, El
Campana, La	Luisiana, La	Sevilla
Cantillana	Madroño, El	Tocina
Cañada del Rosal	Mairena del Alcor	Tomares
Carmona	Mairena del Aljarafe	Umbrete
Carrión de los Céspedes	Marchena	Utrera
Casariche	Marinaleda	Vallencia Con.
Castilblanco Arroyos	Martin de la Jara	Villafranco G.
Castilleja del Campo	Roiares, Los	Villanarrique C
Castilleja de Guzmán	Montellano	Vva. Ariscal
Castilleja Nueva	Morón de la Ptra.	Vva. Río y M.
Castillo de las Guardas	Navas de la Concepción	Vva. San Juan
Cazalla de la Sierra	Olivares	Villaverde R.
Constantina	Osuna	Viso del Alcor
Coria del Río		

ANEXO III

TABLA DE EQUIVALENCIAS EN U.G.M.

BOVINO:	UGM/unidad
- Animales de edad de 6 meses a 2 años.....	0,6
- Animales de más de 2 años .....	1,0

CAPRINO Y OVINO:

- Hembras de reposición.....	0,10
- Hembras reproductoras.....	0,125

PORCINO (CERDO IBERICO):

- Cerdo en montanera.....	0,15
---------------------------	------

APICOLA:

- Colmena.....	0,06
----------------	------

ANEXO IV

SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO DEL DERECHO A PRESTAMOS BONIFICADOS POR EL REAL DECRETO LEY 6/1994 DE 27 DE MAYO

DATOS DEL TITULAR DE LA EXPLOTACION:

Nombre y apellidos o razón social:.....NIF/CIF:.....

Domicilio (calle o plaza):.....Número:.....

Localidad:.....Provincia:.....C.P.:.....Teléfono:.....

Propietario /\_/ Arrendatario /\_/ Aparcero /\_/ Otros (Indicar):.....

Representante (rellenar sólo en caso de actuar en representación del titular)

Nombre y apellidos o razón social:.....NIF/CIF:.....

DATOS DE LA EXPLOTACION:

A) LOCALIZACION:

Paraje:.....Término Municipal:.....

Comarca agraria:.....Provincia:.....

B) SUPERFICIES HERBACEAS Y ARBOREAS EXISTENTES DURANTE LA CAMPAÑA DE PRODUCCION 1.993/94 (Cosecha año 1.994):

Tipo de explotación	Cultivos	Nº Hectáreas
Secano	Herbáceos anuales	.....
Regadío	Herbáceos y leñosos	.....

C) UNIDADES DE GANADO MAYOR EXISTENTES EN LA EXPLOTACION DURANTE EL PERIODO DEL 1.1.94 AL 30.6.94:

Especie	Tipo Animal o Unidad	Unidades	UGM/Ud.	Total UGM
Bovina	Animal de 6 meses a 2 años	.....	x 0,60 =	.....
"	Animal de más de 2 años	.....	x 1,00 =	.....
Ovina	Hembra de reposición	.....	x 0,10 =	.....
"	Hembra reproductora	.....	x 0,125 =	.....
Caprina	Hembra de reposición	.....	x 0,10 =	.....
"	Hembra reproductora	.....	x 0,125 =	.....
Porcina (cerdo ibérico)	Cerdo en montanera	.....	x 0,15 =	.....
Apícola	Colmena	.....	x 0,06 =	.....

TOTAL = .....

Superficie de pastos o forraje ..... Has. (No incluir las declaradas en el apartado B).

El abajo firmante, en su calidad de .....(titular o representante) de la explotación descrita, solicita le sea reconocido el derecho a préstamo bonificado establecido en el artículo 5 del Real Decreto-ley 6/1994 de 27 de mayo, conforme a lo dispuesto en la Orden de la Presidencia de 7 de julio de 1.994.

....., a ..... de ..... de 1.994  
Fdo.: El solicitante.

ANEXO V

RECONOCIMIENTO DEL DERECHO DE PRESTAMO BONIFICADO AL AMPARO DEL REAL DECRETO LEY 6/1994 DE 27 DE MAYO.

Nº de Reconocimiento:.....

D....., DELEGADO PROVINCIAL DE LA CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA DE .....

CERTIFICA: Que, de conformidad con lo previsto en el Real Decreto-Ley 6/1994 de 27 de mayo, por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los efectos producidos por la sequía, tal como se especifica en su artículo 5, punto 2, ha tenido entrada en esta ..... solicitud de Reconocimiento de Derecho a Préstamo Bonificado, formulada por ..... con N.I.F/C.I.F. ...., con domicilio en ..... de ..... provincia ..... C.P.:....., titular/es de una explotación....., sita en el Término Municipal de ..... comarca agraria de ..... Código Municipal....., se le consideran auxiliares las siguientes unidades productivas:

	<u>Nº UNIDAD</u>	<u>PTAS/UD.</u>	<u>IMPORTE TOTAL</u>
- Cultivos herbáceos anuales de secano	.....Ha.	40.000	.....
- Cultivos de regadío	.....Ha.	150.000	.....
- Ganadería:			
- Bovina ..	.....UGM		
- Ovina ...	.....UGM		
- Caprina..	.....UGM		
- Porcina..	.....UGM		
- Colmena..	.....UGM		
Total Ganadería	.....UGM	25.000	.....
TOTAL. (PTAS)....			

Asimismo, la superficie de pastos o forrajes aceptada como base territorial para la ganadería es de ..... Has. con una carga ganadera de .....UGM/Ha.

Por todo ello, se le RECONOCE EL DERECHO A PRESTAMO BONIFICADO por un importe de ..... PESETAS (.....P.), en función de las cuantías establecidas en el artículo 6 de la Orden de Presidencia del 7 de julio de 1.994, y siempre que se cumplan los requisitos y plazos establecidos en la Orden..... de..... de 1.994, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.  
....., a ..... de ..... de 1.994

ORDEN de 25 de julio de 1994, por la que se dictan normas fitosanitarias para la lucha contra el Minador de los Brotes de los Cítricos -Phyllocnistis Citrella Stainton- en el ámbito de esta Comunidad.

La aparición del «minador de los brotes de los cítricos» (Phyllocnistis citrella Stainton) en las provincias de Cádiz y Málaga, cuya existencia oficial ha sido ratificada por la Dirección General de la Sanidad de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con fecha 26 de noviembre de 1993, hace aconsejable, a la vista de la experiencia adquirida, dictar las normas fitosanitarias pertinentes para la lucha contra dicho parásito.

Para ello, en el ejercicio de mis competencias, tengo a bien disponer lo siguiente:

Artículo 1°. Con el fin de evitar, en lo posible, la dispersión del «minador de los brotes de los cítricos» (Phyllocnistis citrella Stainton), deberán adoptarse las siguientes medidas:

1.1. A efectos de la expedición del pasaporte fitosanitario del material vegetal de los cítricos procedentes de los viveros enclavados en las zonas afectadas, los inspectores fitosanitarios, además de los organismos nocivos contemplados en el Real Decreto 2071/1993 de 26 de noviembre, comprobarán, para cada partida, que no se observan ni formas vivas ni galerías de Phyllocnistis citrella o que las partidas afectadas han sido sometidas a un tratamiento adecuado.

1.2. En las parcelas afectadas se seguirán las siguientes medidas culturales:

a) Realizar podas adecuadas y regular los riegos y abonados con el fin de evitar que se produzcan brotaciones fuera de estación concentrándolas en primavera y desde finales de agosto a principios del otoño.

b) Eliminar los brotes tiernos del interior del árbol, conocidos como «chupones», para que no actúen como «reservorio» de la plaga.

1.3. Asimismo, en las parcelas afectadas, los tratamientos químicos que actualmente se consideran imprescindibles, deberán ir dirigidos a la defensa de la brotación de primavera y la de finales de agosto a principios de otoño y se realizarán en los primeros estados larvarios de la plaga, antes de la aparición de las primeras crisálidas, teniendo en cuenta:

que el producto debe llegar a todos los brotes jóvenes.

y, que debe alternarse la utilización de materias activas para evitar la aparición de resistencias.

1.4. Finalmente, en las parcelas afectadas, la recolección de frutos cítricos se realizará cortando los pedúnculos de forma que no lleven hojas.

Artículo 2°. Los asociaciones agrarias de las zonas que resulten afectadas (Organizaciones Profesionales Agrarias, Cooperativas Agrarias, Agrupaciones de Productores, Agrupaciones de Tratamientos Integrados en Agricultura, etc...) que adopten, entre sus asociados, las medidas previstas en el Art. 1° de la presente Orden podrán acceder, de acuerdo con las disponibilidades presupuestarias, a una subvención de hasta el 50% del costo de las mismas.

Artículo 3°. Las ayudas previstas podrán solicitarse por las citadas asociaciones en las Delegaciones Provinciales de Agricultura y Pesca adjuntando a la solicitud los siguientes documentos:

Delimitación de la zona de actuación.

Relación de citricultores incluidos en la zona especificando la superficie de cada uno.

Plan de lucha previsto y presupuesto del mismo.

Artículo 4°. La liquidación de las subvenciones previstas se efectuará mediante certificación de los trabajos por parte de la Delegación Provincial de Agricultura y Pesca, a la que se acompañará copia de facturas y una memoria resumen de las actuaciones por parte de la asociación agraria correspondiente.

Artículo 5°. La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 25 de julio de 1994

LUIS PLANAS PUCHADES  
Consejero de Agricultura y Pesca,  
en funciones

RESOLUCION de 10 de junio de 1994, del Instituto Andaluz de Reforma Agraria, por la que se declaran terrenos sometidos a régimen de caza controlada en varios montes del estado pertenecientes al término municipal de Vélez-Blanco.

A tenor de lo dispuesto en el artículo 16.2 del Reglamento de Caza, y vista la propuesta de la Delegación Provincial de Agricultura y Pesca en Almería.

#### SE RESUELTO:

Declarar terrenos sometidos a Régimen de Caza Controlada a los incluidos en una zona que se denominará "Los Barrancos", y que está constituida por los siguientes Montes del Estado:

MONTES	SUPERFICIE (HA)
- El Mancheño, Hoya, Casa Mula, y otros	1.133,93
- Cueva Torrente	438,21
- Carrizalejo	149,08
- Pozo Cigarra	10,00
- Barrancos I	2.864,00
- Barrancos II	1.916,00
<b>TOTAL</b>	<b>6.655,59</b>

La Zona de Caza Controlada estará formada por los Montes citados, siendo sus límites los siguientes:

NORTE: Provincia de Murcia

ESTE : Provincia de Murcia y fincas particulares

SUR : Camino de Leria a carretera de Topares

OESTE: Carretera de Topares

Las condiciones en que ha de llevarse a cabo el aprovechamiento cinegético son las siguientes:

1a. El tipo de aprovechamiento será de caza menor

2a. La duración del régimen establecido será de SEIS años.

3a. La administración de la Zona de Caza Controlada será a cargo de la Delegación Provincial de Agricultura y Pesca de Almería.

No obstante, si se estima conveniente por parte de la citada Delegación Provincial, podrá sacarse a concurso público la adjudicación del aprovechamiento a una sociedad colaboradora, de acuerdo con lo previsto en el artículo 16.5 del Reglamento de Caza.

4a. Previamente al inicio de cualquier tipo de aprovechamiento cinegético en la Zona de Caza Controlada, deberá confeccionarse un Plan Técnico de Caza por parte de la Delegación Provincial o en su caso por la sociedad colaboradora adjudicataria, según las condiciones establecidas por el Título II de la Orden de Regulación de la Caza en Andalucía.

5a. Para lo no previsto en la presente Resolución, regirá lo dispuesto en la Ley y el Reglamento de Caza.

Contra la presente Resolución podrá interponerse recurso ordinario ante el Excmo. Sr. Consejero de Agricultura y Pesca, en el plazo de un mes, contado a partir de la fecha la misma.

La presente Resolución entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 10 de junio de 1994.- El Presidente, Fernando Ciria Perras.

RESOLUCION de 28 de junio de 1994, del Instituto Andaluz de Reforma Agraria, por la que se concede una subvención específica por razón del objeto al Comité Andaluz de Agricultura Ecológica para organización de las Jornadas Internacionales sobre Agricultura Ecológica.

Coincidiendo con la pasada edición de la Feria Integral de Medio Ambiente Natur'94, el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica ha organizado unas Jornadas Internacionales sobre Agricultura Ecológica.

Estimado el interés de la realización de estas Jornadas en las que se ha debatido acerca de la introducción de métodos de

producción agrícola compatibles con la conservación del espacio natural, haciéndose especial referencia a las normativas y ayudas financieras comunitarias de las que es objeto, y dada la coincidencia entre los objetivos de las Jornadas y las funciones del Instituto Andaluz de Reforma Agraria, éste, ante la solicitud de ayuda económica presentada por la entidad organizadora, tiene a bien contribuir mediante una subvención de auxilio a los gastos generados en las mismas, sin que quepa promover concurrencia por la naturaleza específica de la actividad realizada.

En consecuencia, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo vigesimoprimer de la Ley 9/1993 de 30 de diciembre, del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía para 1994.

#### DISPONGO:

1°. Conceder al Comité Andaluz de Agricultura Ecológica una subvención específica por razón del objeto de hasta dos millones doscientas mil pesetas (2.200.000 Pts) a fin de auxiliar los gastos originados en la celebración de las Jornadas Internacionales sobre Agricultura Ecológica, con cargo a la aplicación 01.15.31.01.00.480.00.12P.1 del Presupuesto de este Organismo Autónomo.

2°. El pago de la subvención se hará en firme, previa justificación de los gastos soportados.

3°. La presente Resolución se notificará a la Entidad interesada y se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 28 de junio de 1994.- El Presidente, Fernando Ciria Parras.

*RESOLUCION de 28 de junio de 1994, del Instituto Andaluz de Reforma Agraria, por la que se concede una subvención específica por razón del objeto al Ayuntamiento de Roquetas de Mar para la realización de las Jornadas Técnicas sobre Comercialización de productos hortofrutícolas.*

El Ayuntamiento de Roquetas de Mar, en colaboración con la Caja Rural de Almería, ha organizado unas «Jornadas Técnicas sobre Comercialización de los productos hortofrutícolas: Calidad y Ordenación de la oferta» que han sido incluidas dentro de los programas de asesoramiento y difusión de tecnología de la Delegación de Agricultura y Pesca de Almería.

Estimado el interés de la realización de estas Jornadas en las que se ha informado de las repercusiones de la reforma de la PAC y negociaciones del GATT sobre la comercialización de los productos hortofrutícolas del litoral almeriense, a la vez que se han sentado conclusiones que ayudan a marcar los objetivos a seguir en los próximos años, y valorándose positivamente el apoyo que las mismas prestan al desarrollo rural de estas comarcas agrarias, el Instituto Andaluz de Reforma Agraria, ante la solicitud de ayuda económica presentada por la entidad organizadora, tiene a bien contribuir mediante una subvención de auxilio a los gastos generados en su celebración, sin que quepa promover concurrencia por la naturaleza específica de la actividad realizada.

En consecuencia, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo vigesimoprimer de la Ley 9/1993 de 30 de diciembre, del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía para 1994.

#### DISPONGO:

1°. Conceder al Ayuntamiento de Roquetas de Mar una subvención específica por razón del objeto de hasta cuatrocientas mil pesetas (400.000 Pts) a fin de auxiliar los gastos originados en la celebración de las «Jornadas Técnicas sobre Comercialización de productos hortofrutícolas: Calidad y ordenación de la oferta», con cargo a la aplicación 01.15.31.01.00.480.00.12P.1 del Presupuesto de este Organismo Autónomo.

2°. El pago de la subvención se hará en firme, previa justificación de los gastos soportados.

3°. La presente Resolución se notificará a la Entidad intere-

sada y se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 28 de junio de 1994.- El Presidente, Fernando Ciria Parras.

## CONSEJERIA DE TRABAJO

*RESOLUCION de 20 de julio de 1994, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se acuerda la publicación de subvenciones concedidas.*

El Decreto 24/94 establece diversas Medidas de Fomento de la Contratación, el Empleo y la Economía Social. En base al citado Decreto se han concedido subvenciones a las siguientes Entidades:

#### PROGRAMA A-1

Expte: A-1/09-94-CO II  
Entidad: Ayuntamiento Torrecampo  
Importe: 1.939.764 Pts.

Expte: A1-10-94-CO II  
Entidad: Ayuntamiento Hinojosa del Duque  
Importe: 2.327.700 Pts.

Expte: A1-11-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Pte. Genil  
Importe: 17.430.162 Pts.

Expte: A1-12-94-CO II  
Entidad: Ayuntamiento Moriles  
Importe: 748.170 Pts.

Expte: A1-15-94-CO II  
Entidad: Ayuntamiento Fte. Tójar  
Importe: 1.496.340 Pts.

Expte: A1-17-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Fernán Núñez  
Importe: 5.416.242 Pts.

Expte: A1-17-94-CO II  
Entidad: Ayuntamiento Fernán Núñez  
Importe: 6.318.120 Pts.

Expte: A1-23-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Vva. del Duque  
Importe: 7.170.498 Pts.

Expte: A1-24-94-CO  
Entidad: Mancomunidad Municipios de la Subbética.  
Importe: 5.901.894 Pts.

Expte: A1-25-94-CO II  
Entidad: Ayuntamiento Villa del Río  
Importe: 921.965 Pts.

Expte: A1-26-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Montemayor  
Importe: 3.958.134 Pts.

Expte: A1-26-94-CO II  
Entidad: Ayuntamiento Montemayor  
Importe: 3.210.840 Pts.

Expte: A1-33-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Montilla  
Importe: 6.829.500 Pts.

Expte: A1-34-94-CO II  
Entidad: Ayuntamiento Dos Torres  
Importe: 1.579.530 Pts.

Expte: A1-36-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Baena  
Importe: 28.419.216 Pts.

Expte: A1-36-94-CO II  
Entidad: Ayuntamiento Boena  
Importe: 1.662.720 Pts.

Expte: A1-37-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Cardeña  
Importe: 1.425.666 Pts.

Expte: A1-39-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Cañete de las Torres  
Importe: 3.390.042 Pts.

Expte: A1-40-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Rute  
Importe: 8.701.152 Pts.

Expte: A1-41-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento El Carpio  
Importe: 3.436.104 Pts.

Expte: A1-42-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Vva. de Córdoba.  
Importe: 1.910.370 Pts.

Expte: A1-44-94-CO II  
Entidad: Ayuntamiento Pedroche  
Importe: 1.496.340 Pts.

Expte: A1-46-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Bujalance  
Importe: 3.919.745 Pts.

Expte: A1-47-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Palma del Río  
Importe: 10.460.877 Pts.

Expte: A1-50-94-CO II  
Entidad: Ayuntamiento Fte. Obejuna  
Importe: 2.466.222 Pts.

Expte: A1-52-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Villafranca de Córdoba  
Importe: 12.861.090 Pts.

Expte: A1-55-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Aguilar de la Fra.  
Importe: 9.341.952 Pts.

Expte: A1-56-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Almodóvar del Río  
Importe: 5.470.025 Pts.

Expte: A1-59-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Monturque  
Importe: 1.528.480 Pts.

Expte: A1-60-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Obejo  
Importe: 5.933.166 Pts.

Expte: A1-62-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Guadalcázar  
Importe: 4.933.728 Pts.

Expte: A1-63-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Lucena  
Importe: 13.079.280 Pts.

#### PROGRAMA D-1

Expte: ALPE-06-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Villaviciosa de Córdoba  
Importe: 3.400.000 Pts.

Expte: ALPE-03-94-CO  
Entidad: Ayuntamiento Posadas  
Importe: 449.998 Pts.

#### PROGRAMA B-2

Expte: CEE-02-94-CO  
Entidad: PROMI  
Importe: 71.654.310 Pts.

Expte: CEE-06-94-CO  
Entidad: Fundosa Ultracongelados y Precocinados, S.A.  
Importe: 8.479.800 Pts.

Expte: CEE-05-94-CO  
Entidad: Ceepilsa, C.E.E.  
Importe: 1.271.970 Pts.

Lo que se hace público en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 2/93, de 30 de diciembre, de los Presupuestos de la Comunidad Autónoma de Andalucía para 1994.

Córdoba, 20 de julio de 1994.- El Delegado, Jacinto Mena Hombrado

#### CONSEJERIA DE SALUD

*RESOLUCION de 25 de julio de 1994, de la Dirección General de Gestión de Recursos, por la que se da publicidad a los baremos aplicables en la valoración de las méritos asistenciales para acceso a plazas vinculantes.*

El Real Decreto 118/91 de 25 de Enero, vino a modificar la regulación del baremo de méritos aplicable en el sistema de provisión de plazas de Facultativos Especialistas de Área de las Instituciones Sanitarias. El desarrollo que del citado Real Decreto se ha realizado en la Comunidad Autónoma de Andalucía ha supuesto un cambio en la forma de dar publicidad a dicho baremo, pasándose de una publicidad general en virtud de lo establecido en el Estatuto Jurídico del Personal Médico, a una publicidad específica contenida en el texto de las sucesivas convocatorias que se publiquen.

Este cambio afecta directamente a lo regulado en el Artículo 4º Base Octava del Real Decreto 1558/86, de 28 de Junio que en virtud de lo dispuesto en la Disposición Final Primera del Real Decreto 118/91 continúa siendo aplicable para el acceso a las plazas vinculadas.

En base a lo expuesto, y con el objeto de preservar los principios constitucionales de seguridad jurídica y publicidad de las normas en el cumplimiento de lo establecido en el Artículo 4º Base Octava Apartado C del citado Real Decreto 1558/86, esta Dirección General en virtud de las atribuciones que se le asignan por Decreto 208/92, de 30 de Diciembre.

#### RESUELVE

Artículo Unico: Dar publicidad al baremo de los méritos asistenciales aplicables en el acceso a plazas de Facultativos Especialistas de Areas Hospitalarias del

Servicio Andaluz de Salud establecido en el Acuerdo de la Mesa Sectorial de Sanidad de fecha 2 de Marzo de 1994, conforme a lo regulado en el Real Decreto 118/91, y que se recoge en el Anexo adjunto.

Contra la presente Resolución se podrá interponer Recurso Contencioso Administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, en el plazo de dos meses contados desde el día de la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 25 de julio de 1994.- El Director General, José Antonio Souto Ibóñez.

**BAREMO FACULTATIVOS. CONCURSO-OPOSICION.**

**I. FORMACION UNIVERSITARIA. (Máximo 7,5 puntos).**

La puntuación máxima posible para cada aspirante por el conjunto de los méritos previstos en este apartado I del baremo, será de 7,5 puntos.

- 1.- Estudios de Licenciatura :
  - \* Por cada Matrícula de Honor ..... 3 puntos.-
  - \* Por cada Sobresaliente. .... 2 puntos.-
  - \* Por cada Notable ..... 1 punto.-

La suma de las puntuaciones se dividirá por el número total de las asignaturas de la carrera, expresando el cociente con los dos primeros decimales obtenidos. No se valorarán las asignaturas de Idiomas, Religión, Ética, Formación Política y Educación Física.

- 2.- Estudios de Doctorado :
  - a) Sistema anterior al establecido por el Real Decreto 185/1.985 de 23 de Enero:
    - Aspirantes en posesión del grado de Licenciado ..... 1 punto.-
    - Aspirantes que hubieran superado la totalidad de los cursos del Doctorado (Cuatro Cursos).... 0,50 puntos.-
  - b) Sistema establecido por el Real Decreto 185/1.985 de 23 de Enero:
    - Aspirantes que hubieran realizado el programa de doctorado completo (créditos y reconocimiento de suficiencia investigadora) ..... 1,50 puntos.-

Las puntuaciones de los apartados a) y b) son excluyentes entre sí.

- 3.- Grado de Doctor. .... 2.-
  - \* Si "Cum Laude" o sobresaliente ..... 3.-

**BAREMO FACULTATIVOS. CONCURSO-OPOSICION.**

**II.- FORMACION ESPECIALIZADA. Máximo 17,5 puntos)**

La puntuación máxima para cada aspirante por el conjunto de los méritos previstos en este apartado II del baremo, será de 17,5 puntos.

- 4.- Formación en la especialidad para cuyas plazas se concursa:
  - a) Aspirantes que hayan obtenido el título de Especialista previo cumplimiento del período completo de formación como Residente del programa Internos Residentes o previo cumplimiento del período completo de formación como Residente en centros extranjeros, con programa reconocido de Docencia para Post-graduado en la especialidad y con la titulación de Especialista convalidada por el Ministerio de Educación y Ciencia. .... 12 puntos.-
  - b) Aspirantes en posesión del título de Especialista

mediante convocatoria anual y programa de residencia realizada por otras entidades o instituciones con acreditación docente no incluidas en el apartado anterior, o mediante programa de especialización en escuela profesional, con certificación mínima de 2 años.

..... 6 puntos.-

Las puntuaciones por los méritos previstos en los apartados A y B son excluyentes entre sí, y no podrán ser objeto de valoración como tiempo de servicios prestados en el apartado de Experiencia Profesional.

**5.- Otras actividades de Formación Post-graduada.**

Serán valorados en este apartado hasta un máximo de 5,5 puntos los siguientes títulos y diplomas:

a) Cursos relacionados con la especialidad, impartidos por Escuela de Salud Pública homologadas por los Ministerios de Sanidad, Nacional o extranjeros, Centros Universitarios u hospitales públicos,

Por cada 100 horas completas ..... 0,2 puntos.-

**BAREMO FACULTATIVOS. CONCURSO-OPOSICION.**

b) Por asistencia a cursos de duración igual o superior a 30 horas lectivas, de la especialidad de que se trate, impartidos por Escuelas de Salud Pública, homologadas por los Ministerios de Sanidad, Nacional o extranjeros, Centros Universitarios u hospitales públicos,

Por cada 30 horas completas ..... 0,05 puntos.-

c) Por haber disfrutado de becas de estudio y/o investigación de organismos oficiales, relacionados con la especialidad de que se trate y hasta un máximo de ..... 1 punto.-

**BAREMO FACULTATIVOS. CONCURSO-OPOSICION.**

**III.- EXPERIENCIA PROFESIONAL. (Máximo 17,5 puntos)**

La puntuación máxima posible por cada aspirante por el conjunto de los méritos previstos en este apartado III del baremo, será de 17,5 puntos.

- 6.- Por servicios prestados en la categoría y especialidad a la que se concursa en Centros Asistenciales del Servicio Andaluz de Salud:
  - a) Por cada mes de servicio en el mismo tipo de Institución (atención especializada) ..... 0,2 puntos.-
  - b) Por cada mes de servicio en otro tipo de Institución (atención primaria) ..... 0,1 puntos.-
- 7.- Por servicios prestados en la categoría y especialidad a la que se concursa en otras Instituciones Sanitarias Públicas:
  - a) Por cada mes de servicio en el mismo tipo de Institución (atención especializada) ..... 0,1 puntos.-
  - b) Por cada mes de servicio en otro tipo de Institución (atención primaria) ..... 0,05 puntos.-

Por cada tres fines de semana, o seis días festivos, prestados como refuerzo en servicio de atención especializada, se contabilizarán como medio mes de servicios prestados, de acuerdo con los apartados 6 y/o 7 según proceda.

8.- Por cada mes de servicios prestados en otra categoría y /o especialidad distinta a la que se concursa en Centros Asistenciales:..... 0,02 puntos.-

En este apartado de experiencia profesional, el desempeño en el sistema sanitario público de un puesto directivo o cargo intermedio, se valorará como tiempo de servicio activo, de acuerdo con la puntuación de los apartados 6 y/o 7, no pudiendo en ningún caso computarse el mismo período más de una vez.

**BAREMO FACULTATIVOS. CONCURSO-OPOSICION.**

**IV. OTRAS ACTIVIDADES. (Máximo 7,5 puntos).**

La puntuación máxima posible para cada aspirante por el

conjunto de los méritos previstos en este apartado IV del baremo, será de 7,5 puntos.

9.- Por cada curso académico desempeñando plaza de Profesor Asociado en Instituciones Sanitarias con convenio específico con la Universidad y con programa de docencia pregraduada, y hasta un máximo de 1 punto:

a) Si se trata de la misma especialidad de la plaza objeto de concurso ..... 0,25 puntos.-

10.- Por actividades como Tutor de los programas de Formación Post-graduada en relación con la Especialidad de la plaza objeto de concurso, y hasta un máximo de 3 puntos,

Por cada año ..... 0,4 puntos.-

11.- Por trabajos científicos y de investigación publicados, así como por aportaciones a reuniones y congresos científicos, y en función de la aportación del interesado a los mismos, de su rigor científico o investigador, y de su relación con la especialidad correspondiente a las plazas objeto de concurso, el tribunal podrá asignar hasta un máximo de ..... 7 puntos.-

12.- Aspirantes que hubieran obtenido en propiedad plaza en el Estatuto Jurídico del Personal Médico de la Seguridad Social o que ostenten la condición de funcionario de carrera de las Administraciones Públicas, en Cuerpo, Escala o Plaza de carácter sanitario del Grupo A. .... 2 puntos.-

13.- Por actividades docentes en cursos relativos a la especialidad de que se trate, impartidas en Escuelas de Salud Pública homologadas por los Ministerios de Sanidad Nacional o extranjeros, Centros Universitarios u hospitales públicos, hasta un máximo de un punto:

Por cada 100 horas lectivas ..... 0,25 puntos.-

#### **BAREMO FACULTATIVOS. CONCURSO-OPOSICION.**

14.- Aspirantes que hubieran formado parte de las distintas Comisiones de Garantía de Calidad constituidas en centros sanitarios públicos, hasta un máximo de 0,5 puntos:

Por cada año como miembro de dichas Comisiones ..... 0,1 puntos.-

Serán excluyentes entre sí, los puntos de los apartados referentes a servicios prestados, siempre que la prestación de servicios haya sido coincidente en el tiempo.

## **CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA**

*ORDEN de 29 de junio de 1994, por la que se convocan catorce becas para la realización de prácticas por alumnos universitarios en empresas radicadas en Huelva.*

Dada la importancia que la realización de prácticas en Empresas tiene para la formación de los estudiantes universitarios en Andalucía, como elemento favorecedor e integrador en el mundo laboral de este colectivo, la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía ha suscrito Convenios de Colaboración y Cooperación con Empresas e Instituciones radicadas en Andalucía.

En consecuencia y en desarrollo de lo anteriormente mencionado, esta Consejería ha dispuesto:

**PRIMERO.-** Convocar CATORCE becas para la realización de prácticas por alumnos universitarios en Andalucía en las Empresas e Instituciones que se citan en el anexo II a la presente Orden.

**SEGUNDO.-** Las normas por la que se regirá la presente Convocatoria son las que se fijan en el anexo I.

**TERCERO.-** Queda autorizada la Dirección General de Universidades e Investigación para que adopte las medidas precisas en orden al cumplimiento y desarrollo de la presente Orden que entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 29 de junio de 1994

ANTONIO PASCUAL ACOSTA  
Consejero de Educación y Ciencia,  
en funciones

## **ANEXO I**

Normas para la realización de prácticas en Empresas e Instituciones radicadas en Córdoba y Málaga.

### **1.- CARACTER DE LAS BECAS:**

Las becas están destinadas a alumnos universitarios en Andalucía para completar su formación académica y el mantenimiento de los primeros contactos con el mundo laboral.

### **2.- CONDICIONES DE LOS SOLICITANTES:**

Los alumnos que soliciten la realización de prácticas en las Empresas e Instituciones que figuran en el anexo II a la presente Orden, deberán reunir las condiciones siguientes:

a) Estar matriculados en cualquiera de las universidades de Andalucía.

b) Estar cursando estudios de tercer año en Escuelas Universitarias, el segundo ciclo en Facultades y Escuelas Técnicas Superiores o estar realizando el proyecto fin de carrera.

c) No estar en posesión del título de diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico, licenciado, ingeniero o arquitecto con anterioridad a la publicación de la presente Orden.

d) Quedan exceptuados de la condición del punto anterior los diplomados que, al presentar la solicitud, y sin solución de continuidad, estén realizando estudios en cursos puente o de segundo ciclo en la carrera a la que de acceso directo la diplomatura adquirida.

### **3.- OBJETO DE LA BECA:**

Las becas tienen como fin el que los alumnos que sean seleccionados realicen prácticas laborales en las Empresas e Instituciones que figuran en el Anexo II.

### **4.- OBLIGACIONES DE LAS EMPRESAS E INSTITUCIONES:**

4.1.- Las Empresas o Instituciones que hayan suscrito Convenio con la Junta de Andalucía y acojan becarios en prácticas, además de cumplir lo estipulado en el Convenio, vienen obligadas a:

4.1.1.- No cubrir con los becarios ningún puesto de trabajo en la Empresa o Institución.

4.1.2.- No tener con los becarios ningún tipo de vinculación o relación laboral, contractual o estatutaria.

4.1.3.- Las tareas que realicen los becarios durante el período de prácticas no tendrá un fin en sí mismas y estarán totalmente relacionadas con el nivel de estudios y formación académica recibida por los alumnos. Por tanto, dichas prácticas, no podrán solaparse o coincidir con las que, para cada modalidad de contrato, establezca la normativa vigente y/o los Convenios colectivos sectoriales a que hace referencia el Real Decreto-Ley 18/1993 de 3 de Diciembre de medidas urgentes de Fomento a la Ocupación.

4.1.4.- Observar las normas vigentes en todo lo relativo a la seguridad e higiene en el trabajo y a informar a los becarios de las mismas.

4.1.5.- Comunicar, necesariamente, a la Dirección General de Universidades e Investigación en el momento de la incorporación de los becarios a la Empresa o Institución, los datos personales de los becarios y la ubicación de los mismos en los distintos departamentos de la Empresa o Institución con el fin de que dichos datos puedan ser enviados por la precitada Dirección General a las Delegaciones de la Consejería de Trabajo de la Junta de Andalucía que corresponda.

4.1.6.- Designar para cada titulación y nivel de estudios solicitado, un Director de prácticas que deberá estar en posesión del título de diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico, licenciado, ingeniero arquitecto o doctor.

4.1.7.- Comunicar, de producirse, a la Dirección general de Universidades e Investigación, a través de la Universidad que corresponda, lo siguiente:

a) Las faltas de asistencia, las de disciplina interna de la Empresa o Institución y cualesquiera otra que, a criterio del director de prácticas, puedan cometer los becarios durante el período de realización de las prácticas.

b) Las renunciaciones que puedan producirse antes de haberse cumplido el período de vigencia de las prácticas y la fecha exacta de dicha renuncia o incomparecencia del becario.

c) El número de contratos de trabajo, en cualquiera de las modalidades previstas, que realice a los becarios antes o inmediatamente después de haber concluido el periodo de prácticas que figura en el anexo II.

#### 5.- CONDICIONES DEL DISFRUTE DE LAS BECAS Y OBLIGACIONES DE LOS BECARIOS.

5.1.- El disfrute de la beca comienza el mismo día de incorporación del becario a la Empresa o Institución para la que hubiese sido seleccionado en virtud de la Resolución dictada al efecto y concluye, una vez transcurrido el plazo de tiempo establecido en el Convenio y que figura en el anexo II.

5.2.- Aceptada una beca, el becario no podrá acceder a otras dentro de la misma Convocatoria.

5.3.- Los becarios estarán obligados a cumplir el horario pactado con la Empresa para la realización de prácticas, el cual no podrá exceder, en ningún caso, de cinco horas diarias o trescientas horas al trimestre, las normas de disciplina interna de la Empresa; las líneas de trabajo para las que hubiera sido seleccionado y las normas de higiene y seguridad en el trabajo.

5.4.- Los becarios deberán desarrollar eficazmente el plan de formación previsto por la Empresa y seguir las orientaciones del director de las prácticas.

5.5.- Los becarios deberán comunicar obligatoriamente a la Dirección General de Universidades e Investigación a través de la Universidad correspondiente, lo siguiente:

a) La carencia de director de las prácticas.

b) Las incidencias que puedan producirse como consecuencia de la inadecuación de las prácticas que realice, siempre que éstas sean distintas a la de las líneas de trabajo para la que fuera seleccionado.

c) Las que considere necesarias, siempre que las mismas estén en relación directa con las prácticas que realice.

d) La aceptación y renuncia a la beca.

La aceptación o renuncia a la beca deberá realizarla el becario en el Vicerrectorado de Alumno, C.O.I.E. o Centro que gestione la tramitación de estas ayudas.

e) La remisión de la encuesta y la memoria una vez concluido el periodo de prácticas.

5.6.- El beneficio global de la beca se alcanza cuando el becario cumpla en su totalidad el tiempo de práctica que figura en el anexo II, dentro de la Empresa o Institución para la que hubiese sido seleccionado.

5.7.- Los becarios que renuncien a la beca antes de cumplir un mínimo de sesenta horas de prácticas, no tendrán derecho a percepción económica, pero si la renuncia se produjera una vez superado dicho límite, tendrán derecho a la parte económica proporcional que le corresponda en función del número de horas de prácticas acreditadas por la Empresa mediante el correspondiente certificado.

5.8.- La certificación oficial acreditativa del tiempo y de las tareas realizadas en la Empresa o Institución, le será entregada a los becarios que hayan concluido en su totalidad el tiempo establecido en el Convenio y anexo II de la presente Orden.

5.9.- Los alumnos que renuncian a la beca antes de concluir el periodo de prácticas, no podrán acceder a otras de las convocadas en la presente Orden ni en las que se convoquen dentro del curso académico 93-94.

5.10.- La presentación de la solicitud por parte de los becarios, implica la aceptación del contenido de la presente Orden.

#### 6.- CARACTERISITICAS DE LAS BECAS.

6.1.- Los alumnos que sean seleccionados recibirán la comunicación de concesión de la beca a través de la Universidad que corresponda, debiendo personarse en el lugar que se les indique para aceptar o renunciar a la beca que le ha sido concedida. La incomparecencia de los becarios en el lugar y fecha señalados, presupone la dejación de su derecho, y en consecuencia, la no aceptación de la beca.

6.2.- El importe de la beca será el equivalente de multiplicar el número de meses de prácticas realizado por un módulo fijo de 40.000 pesetas/mes.

6.3.- La percepción del importe total de la beca o de la parte proporcional, caso de haber renunciado antes del

tiempo establecido, que le corresponda a cada becario en función de horas de prácticas realizadas, le será ingresado a la cuenta bancaria que estos indiquen en el impreso de aceptación de la beca.

6.4.- El abono de dicho importe se realizará una vez concluido el periodo de prácticas y recibidas en el Vicerrectorado, C.O.I.E. o Centro que gestione las ayudas, la encuesta y la memoria a que se refiere el punto 5.5 apartado e).

6.5.- Los becarios que realicen prácticas estarán cubiertos, durante el periodo de realización de las mismas, por un Seguro individual de accidente, intervención quirúrgica, hospitalización y asistencia médica.

6.7.- Las becas serán incompatibles, en todo momento, con las Becas de Colaboración y con cualesquiera otra no autorizada expresamente por la Dirección General de Universidades e Investigación.

#### 7.- SOLICITUDES.

7.1.- Las solicitudes se formalizarán en impresos normalizados que estarán a disposición de los alumnos en los Vicerrectorados de Alumnos, C.O.I.E.S., y en la Dirección General de Universidades e Investigación de la Junta de Andalucía, sita en Avda. República Argentina, 21 b.

7.2.- Las solicitudes irán dirigidas al Ilmo. Sr. Director General de Universidades e Investigación y se presentarán PREFERENTEMENTE en los C.O.I.E.S. de cada Universidad o Vicerrectorado de Alumnos, caso de no existir C.O.I.E. en dicha Universidad, en la Dirección General de Universidades e Investigación y en las Instituciones establecidas al efecto en la Ley de Gobierno y Administración de la Comunidad Autónoma de Andalucía y en la Ley del Régimen de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

7.3.- Las solicitudes deberán ir acompañadas de los siguientes documentos:

a) Fotocopia del N.I.F. del solicitante.

b) Fotocopia del resguardo de la matrícula.

c) Certificación académica personal o documento equivalente. Cuando la aportación de estos documentos no sea factible podrá admitirse, con las reservas necesarias y hasta tanto no se aporten los documentos originales, la declaración jurada del solicitante, en la que deberá hacerse constar, de forma clara y precisa, el número y denominación de asignaturas en las que ha estado matriculado y la calificación definitiva alcanzada en cada una de ellas.

d) Curriculum Vitae del solicitante.

e) Los documentos acreditativos de posesión de los conocimientos adicionales que figuran como tales dentro de los requisitos requeridos por la Empresa solicitada.

7.4.- Los alumnos presentarán una sola solicitud por provincia, indicando en dicha solicitud las Empresas o Instituciones en las que quieran participar.

7.5.- Los alumnos que sean seleccionados para poder acceder a la beca deberán presentar los originales de los documentos anteriormente reseñados. La no presentación de dichos originales será causa suficiente para denegarle la beca concedida.

#### 8.- SELECCION Y VALORACION DE LAS SOLICITUDES.

8.1.- Los alumnos solicitantes serán seleccionados por una Comisión de Selección que se creará al efecto y estará compuesta por un representante de la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía, uno de la Universidad que corresponda y dos representantes de la Empresa o Institución que haya sido solicitada.

8.2.- La Comisión de Selección tendrá en cuenta a la hora de evaluar las solicitudes lo siguiente:

a) Expediente académico del solicitante.

b) Adecuación de los estudios y del Curriculum Vitae personal a las líneas y tareas de trabajo solicitadas.

c) Otros méritos o conocimientos incluidos en la Convocatoria.

#### 9.- PUBLICACION DE LAS RESOLUCIONES:

La Resolución de cada Convocatoria, convención de las Empresas y los becarios designados a cada una de ellas, se hará pública en la Dirección General de Universidades e Investigación, en los Vicerrectorados de los Alumnos y C.O.I.E.S. de cada Universidad.

## 10.- PLAZO DE PRESENTACION.

El plazo de presentación de solicitudes finalizará transcurrido quince días naturales a partir del siguiente al de la publicación de la presente Orden en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

## ANEXO II

## EMPRESAS RADICADAS EN HUELVA

## ILTMO. AYUNTAMIENTO DE LA PALMA DEL CONDADO

Becarios: DIEZ

Tiempo: NUEVE MESES

Titulación y líneas de trabajo:

- Un alumno de los últimos cursos de la Facultad de Medicina (especialidad General): Reconocimientos, participación en actividades deportivas, etc. Reconocimiento de los participantes en las escuelas deportivas municipales. Reconocimientos periódicos en el Centro de la Tercera Edad. Cursos de primeros Auxilios, Accidentes Laborales, etc. Participación con Protección Civil.

- Dos alumnos de los últimos cursos de la Facultad de Graduado Social: Nóminas, contratos, seguros sociales. Declaraciones de IRPF.

- Un alumno de los últimos cursos de la Facultad de Psicología: Asesoramiento y atención al ciudadano. Atención a afectados, familiares, profesores sobre toxicomanías. Asesoramiento e información a profesores y alumnos de los Centros de Enseñanzas. Elaboración y realización de campañas de información.

- Un alumno de los últimos cursos de la Facultad de Derecho (especialidad Derecho Público): Información y atención al ciudadano. Elaboración de expedientes jurídicos. Documentación, información y asesoramiento al ciudadano. Colaboración con la Asesoría Jurídica del Ayuntamiento.

- Un alumno de los últimos cursos de la Facultad de Ingeniero Técnico (especialidad Forestal): Asesoramiento y atención al ciudadano. Controlar el desarrollo del campo experimental municipal. Puesta en marcha de la Dehesa Boyal. Información y Asesoramiento a los agricultores locales.

- Tres alumnos de los últimos cursos de la Facultad de Magisterio (especialidad Educación Física): Asesoramiento, programación, dinamización de actividades. Colaboración con las Escuelas Deportivas Municipales. Dinamización de los cuatro Centros Escolares de la localidad. Asesoramiento, programación y elaboración de actividades culturales-deportivas.

- Un alumno de los últimos cursos de la Facultad de Bellas Artes: Organización de cursos, actividades, premios, etc. Organización de cursos o talleres propios de la materia. Participación y organización de las actividades culturales que realiza el Área de Cultura. Elaboración de carteles alusivos de las actividades. Organización de Premios y Concursos.

## ILTMO. AYUNTAMIENTO DE AYAMONTE

Becarios: DOS

Tiempo: SEIS MESES

Titulación: Un alumno de los últimos cursos de la Facultad de Ciencias Económicas.

Líneas de Trabajo: Estudios costes de Servicios Municipales. Rentabilidad, economías, déficit. Estudios sobre sistemas recaudatorios municipales, cálculos de porcentajes en ingresos en Tributos del Municipio. Estudios económicos de los Organismos dependientes de esta entidad, estadísticas.

Tiempo: NUEVE MESES.

Titulación: Un alumno de tercer curso de la Escuela de Arquitectura Técnica.

Líneas de Trabajo: Intervenciones en el Departamento de Obras. Vigilancia y control de obras de nueva planta. Presupuestos de obras municipales. Mediciones de obras municipales.

## TALLER DE FINANZAS, S.L.

Becarios: DOS.

Tiempo: SEIS MESES.

Titulación y líneas de trabajo:

- Alumnos de los últimos cursos de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Empresariales (sección Empresarial): Fiscal, Financiero, Contable, Administración en General. Elaboración de Impuestos, seguimiento contable, estudios viabilidad informática, nóminas y seguros sociales.

- Alumnos del último curso de la E.U. de Relaciones Laborales (sección Graduado Social): Jurídico, Laboral, Administración General. Prácticas Jurídicas, elaboración de nóminas y seguros sociales, contratos de trabajo, finiquitos a las empresas.

ORDEN de 18 de julio de 1994, por la que se concede una subvención de tres millones de pesetas a la Asociación de Usuarios Españoles de Satélites para la Educación.

La Educación a Distancia, en sus diversas modalidades, es una cuestión que interesa y preocupa a la Consejería de Educación y Ciencia. En este sentido, la Junta de Andalucía es miembro fundador de la Asociación de Usuarios Españoles de Satélites con fines educativos, y está representada en ella a través de la Consejería de Educación y Ciencia, con el fin de que esta participación contribuya a elevar el nivel cultural y científico de la población andaluza.

En esta línea, se considera necesario apoyar y ayudar a la financiación de unas Jornadas que sobre la televisión educativa emitida vía satélite se celebraron en Sevilla en mayo pasado organizadas por la Asociación de Usuarios Españoles de Satélites.

En su virtud, esta Consejería ha resuelto:

1º. Conceder a la Asociación de Usuarios Españoles de Satélites para la Educación una subvención de 3.000.000 pts con cargo a la aplicación presupuestaria 03.480.04.42A.6, a fin de contribuir a la financiación de las Jornadas sobre «Programas Internacionales de Cooperación en relación a la Televisión educativa emitida vía satélite».

2º. El pago de la subvención se hará previa presentación de las facturas que justifiquen el gasto realizado.

Sevilla, 18 de julio de 1994

ANTONIO PASCUAL ACOSTA  
Consejero de Educación y Ciencia,  
en funciones

RESOLUCION de 30 de junio de 1994, del Instituto Andaluz de Evaluación Educativa y Formación Permanente del Profesorado, sobre formación del profesorado de los Centros que comienzan la aplicación o anticipación del nuevo sistema educativo establecido en la Ley 1/90, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, para el curso escolar 1994/95.

Los Decretos 107/92, 105/92 y 106/92, de 9 de junio, así como el Decreto 126/94, de 7 de junio, establecen las Enseñanzas correspondientes a las etapas de Educación Infantil, Primaria, Secundaria Obligatoria y Bachillerato en la Comunidad Autónoma de Andalucía, de acuerdo con la ordenación del nuevo sistema educativo establecida por la Ley Orgánica 1/90, de 3 de octubre. Asimismo, el Decreto 127/94, de 7 de junio, establece las enseñanzas correspondientes al Grado Elemental de Música en Andalucía.

La puesta en marcha del proceso de implantación gradual de dichas enseñanzas en los centros docentes de nuestra Comunidad Autónoma, exige una acción formativa continuada dirigida al profesorado. Con objeto de que éste pueda tener una información suficiente sobre las nuevas orientaciones curriculares contenidas en los citados Decretos, es preciso que durante el curso académico 94/95 se continúen organizando actividades de formación que, incorporando las experiencias formativas acumuladas en años anteriores, faciliten la correcta

aplicación de dichos diseños curriculares y presten la debida atención al profesorado que comienza su aplicación en todos los problemas relativos a estas enseñanzas.

Dentro de lo establecido en el Plan Andaluz de Formación Permanente del Profesorado, y en el marco de la Orden de 8 de junio de 1994, por la que se establece el Plan Anual de Formación Permanente del Profesorado de Andalucía para el curso 94/95 (BOJA de 30 de junio), la formación permanente del profesorado de los centros que se incorporan al desarrollo de la citada Ley Orgánica en el curso 94/95 se llevará a cabo de acuerdo con lo siguiente:

#### Primero.-

Los objetivos generales de estas actividades de formación serán los siguientes:

- \* Facilitar que el profesorado que comienza la aplicación del nuevo sistema educativo, conozca adecuadamente los nuevos diseños curriculares y las principales características del nuevo sistema educativo.

- \* Ayudar a que los centros que comienzan a implantar o anticipar el nuevo sistema educativo desarrollen la elaboración de las Finalidades Educativas y el Proyecto Curricular de Centro como componentes básicos del Proyecto de Centro.

- \* Facilitar a los equipos directivos de los centros que se incorporan a la implantación o anticipación del nuevo sistema educativo, la información necesaria para el correcto desempeño de su labor.

- \* Establecer los medios y vías de formación adecuados para la introducción de los nuevos diseños curriculares, así como la utilización de los materiales curriculares publicados por la Consejería de Educación y Ciencia.

#### Segundo.-

Los destinatarios de estas actividades de formación serán: los Asesores y Asesoras Técnicos de Etapa o Áreas, cargos directivos de los centros y profesorado, implicados en la aplicación del nuevo sistema educativo.

#### Tercero.-

La formación de asesores y asesoras estará organizada por este Instituto y se llevará a cabo mediante la realización de distintas modalidades formativas a lo largo del curso, de acuerdo con la formación de la función técnica asesora que se ha venido desarrollando durante los últimos años.

#### Cuarto.-

4.1. Los Directores y Jefes de Estudios de los Centros que comiencen la aplicación del nuevo sistema educativo recibirán información sobre dicho proceso a través de lo que establezca al respecto la Dirección General de Ordenación Educativa y Formación Profesional sobre la aplicación de la nueva ordenación del sistema educativo durante el curso escolar 1994/95.

En las reuniones a celebrar durante el mes de septiembre con dicha finalidad, los Coordinadores de los Centros de Profesores expondrán las diversas posibilidades de formación existentes para el próximo curso en las que tendrá un carácter prioritario la atención a dichos Centros. Igualmente, establecerán los procedimientos adecuados con objeto de que, una vez que se realice el proceso de adscripción del profesorado a los ciclos correspondientes de las nuevas enseñanzas, puedan conocer a través de las Direcciones de los Centros docentes, los elementos básicos de las necesidades de formación de dicho profesorado para el próximo curso, teniendo en cuenta la formación ya recibida, en su caso, sobre la introducción de los nuevos diseños curriculares.

4.2. Los Directores y Jefes de Estudios de los Centros que comiencen o anticipen la aplicación del nuevo sistema educativo recibirán información y asesoramiento sobre la elaboración de las Finalidades Educativas y el Proyecto Curricular de Centro, en el marco del proceso de elaboración del Proyecto de Centro. Esta formación se realizará con carácter prioritario, dentro del programa de formación para cargos directivos durante el próximo curso.

#### Quinto.-

El modelo curricular que se establece en la Comunidad Autónoma de Andalucía, viene caracterizado por el significado que atribuye a los diferentes elementos curriculares, por las relaciones que propone entre ellos y porque define tres niveles de concreción curricular sucesivos: El *Diseño Curricular Base*, competencia de la Administración educativa, fijado en los correspondientes Decretos de Enseñanzas para Andalucía, *El Proyecto Curricular de Centro y Etapa*, competencia de los equipos docentes y que deberá elaborarse en cada centro

educativo y, en tercer lugar, la concreción de todo ello en un programa de aula que, en última instancia, será competencia del profesorado que lo lleve a cabo.

#### Sexto.-

Las necesidades formativas vinculadas específicamente a la implantación o anticipación del nuevo sistema educativo, junto con las características singulares del modelo curricular establecido en nuestra Comunidad Autónoma, recomiendan, pues, establecer las siguientes modalidades de intervención formativa que requerirán de la ulterior concreción y adaptación óptima a cada realidad provincial o comarcal:

##### 6.1. Modalidad A (autoformación):

*Actividades de asesoramiento y seguimiento del comienzo de la elaboración de los Proyectos Curriculares de Centro.*

Con objeto de facilitar la realización por parte de los equipos docentes que comiencen la implantación o anticipación del nuevo sistema educativo, de los correspondientes Proyectos Curriculares, los Centros de Profesores establecerán un sistema de asesoramiento y seguimiento de dicho proceso a través de la constitución de grupos de trabajo. Estos grupos de trabajo podrán estar constituidos por las Jefaturas de Estudios y las Coordinaciones de Ciclos correspondientes de la Educación Infantil, Primaria, Secundaria Obligatoria y Bachillerato, así como por el profesorado que imparta dichos ciclos. El funcionamiento de estos grupos de trabajo contará con la coordinación y apoyo de los asesores/as técnicos, y en su caso, de aquellos otros profesionales (Inspectores, Profesorado experto, etc...) que se determine. A través de esta vía se facilitará y promoverá la formación del profesorado en su propio Centro para la elaboración de los correspondientes Proyectos Curriculares. La valoración en horas de formación de estos grupos de trabajo será establecida por los CEPs, en función del seguimiento y en un número máximo de 40 horas.

##### 6.2. Modalidad B (curso):

*Actividades de introducción a los Diseños Curriculares.*

El destinatario de estos cursos será aquel profesorado de estos centros que no haya recibido una información sistematizada acerca de los nuevos diseños curriculares. El número mínimo de participantes será de treinta.

El contenido de estos cursos girará en torno a:

- \* Las características generales de los nuevos Diseños Curriculares: tipificación curricular, caracterización de elementos curriculares, principios didácticos.

- \* Las bases psicopedagógicas, epistemológicas y socio-antropológicas que fundamentan el currículum.

- \* Las propuestas curriculares que se formulan para cada área, nivel o materia: diseño de áreas y orientaciones para la organización y secuenciación de contenidos.

- \* Las principales estrategias didácticas recomendadas así como las características asignadas al nuevo papel del profesorado.

La duración de estos cursos estará en torno a las treinta horas.

##### 6.3 Modalidad C (actividad mixta):

*Actividades de diseño, desarrollo y evaluación de los Proyectos Curriculares.*

Esta modalidad formativa va dirigida al profesorado que ya ha realizado cursos de introducción a los Diseños Curriculares, con objeto de incidir en la mejora de su práctica educativa, a través, esencialmente, de la elaboración, desarrollo y evaluación de sus propios Proyectos Curriculares de Centro.

En ellos deberá contextualizarse el diseño curricular, se establecerán los criterios de organización y secuenciación de los contenidos, así como los referidos a la evaluación. Finalmente se trabajará en el diseño, selección y elaboración de las correspondientes unidades didácticas.

6.3.1. Los contenidos de este curso se concretan en los siguientes apartados:

- \* El Proyecto Curricular de Centro: estructura y estrategias de elaboración.

- \* Materiales curriculares: selección, diseño y aplicación.

- \* Diseños de áreas o ámbitos de conocimiento y experiencia según las distintas etapas educativas: estrategias para la organización y secuenciación de contenidos.

\* La Evaluación del Proyecto Curricular de Centro.

\* La investigación educativa en relación con el desarrollo curricular y la formación permanente del profesorado.

El total de horas de este curso será de en torno a sesenta.

### 6.3.2. Grupos de trabajo.

Los equipos docentes que realicen esta última actividad formativa se podrán, asimismo, constituir como grupos de trabajo, recibiendo un asesoramiento adaptado a su nivel de formación y desarrollo profesional. A lo largo del curso se podrán realizar actividades de formación más intensivas que culminarán, a final del curso 94/95, con una evaluación del asesoramiento y del profesorado, sobre la evolución de los proyectos desarrollados, las actuaciones formativas realizadas, etc... Ello deberá servir de punto de partida para la reelaboración del Proyecto Curricular del curso siguiente.

6.4 La secuenciación de las modalidades B y C puede realizarse tal y como se establece en los apartados anteriores de esta circular o bien de una forma integrada. Esa integración podrá realizarse a propuesta de la Comisión Técnica Provincial de Renovación Pedagógica y deberá tener autorización de la Delegación Provincial. En tales casos se asegurará la participación de quienes hayan realizado ya la modalidad B. En cualquier caso, deberán cumplirse los objetivos, contenidos y duración de las mismas.

### Séptimo.-

Las actividades de formación se realizarán en dos periodos;

- Actividades a realizar durante el mes de septiembre, antes del comienzo de curso.
- Actividades a realizar a lo largo del curso.

### Octavo.-

#### Educación Infantil.

La incorporación al sistema educativo de niños y niñas de tres años requiere un tratamiento específico de los profesores y profesoras que los atienden. Las especiales características de estos alumnos, así como la novedad que supone para el profesorado la experiencia docente con niños y niñas de estas edades, aconsejan una formación previa al comienzo de curso, que deberá reunir las siguientes características:

- En cada provincia se organizará por la Delegación Provincial de Educación y Ciencia, con la colaboración de los Centros de Profesores, un curso para **todo el profesorado** de los Centros de Educación Infantil que comienzan a implantar el Segundo Ciclo de dicha etapa para niños y niñas de tres años, en el curso 94/95. Este curso tendrá una duración de diez días y en ellos se deberá trabajar con el módulo de Introducción de los Diseños Curriculares, y con el módulo de Proyectos Curriculares, tal y como se establece en el apartado sexto de esta Circular.
- Dichas actividades habrán de ser realizadas en el mes de septiembre antes del comienzo de las clases en Educación Infantil.
- En estas actividades de formación deberán utilizarse los recursos didácticos contenidos en la Colección de Materiales Curriculares para la etapa de Educación Infantil publicada por la Consejería de Educación y Ciencia en el presente año.

### Noveno.-

#### Educación Primaria.

a) De acuerdo con lo establecido en la modalidad A, los asesores y asesoras de los Centros de Profesores, antes del comienzo del curso académico, celebrarán la primera reunión con estos grupos de trabajo. En dicha reunión el asesor o asesora que coordine el grupo de trabajo, o en su caso, el personal experto que se determine, darán una información básica sobre la normativa y materiales establecidos por la Consejería de Educación y Ciencia sobre los Proyectos Curriculares y se realizará una previsión de las tareas a realizar a lo largo del curso 94/95.

b) En cuanto a la modalidad B de formación, habrán de organizarse actividades de Introducción a los Diseños Curriculares en la primera quincena del mes de septiembre para el máximo número posible de profesorado adscrito al quinto curso

de la Ed. Primaria y que no hubieran realizado actividades de introducción a dichos diseños. Estas actividades se organizarán en ámbitos geográficos lo más cercanos posible a los Centros, y siempre que sea posible, en los mismos Centros.

c) En cualquier tipo de modalidad formativa desarrollada, deberán utilizarse los recursos didácticos contenidos en la Colección de Materiales Curriculares para la Educación Primaria, publicada por la Consejería de Educación y Ciencia en 1.992.

### Décimo.-

#### Educación Secundaria Obligatoria.

Para el profesorado de los Centros que comiencen la anticipación de algún curso del Primero o Segundo Ciclo de la Educación Secundaria Obligatoria, las Delegaciones Provinciales de Educación y Ciencia organizarán, en el mes de septiembre, una serie de actividades de formación que responderán, en líneas generales, a las establecidas en las modalidades B y C de la presente Circular. Así mismo durante el resto del curso escolar se organizarán actividades de acuerdo con la modalidad A.

Teniendo en cuenta las necesidades formativas específicas del profesorado que imparte este nivel educativo, y la importancia que cobran las áreas y disciplinas en la estructura organizativa de la etapa, dichas actividades deberán tener en cuenta el siguiente esquema:

a) Actividades de carácter general, dirigidas al profesorado del centro que comience la anticipación en torno a los siguientes módulos temáticos:

- \* La Educación Secundaria Obligatoria en el marco del nuevo sistema educativo: características generales de la etapa.
- \* El nuevo modelo curricular. Tipificación y caracterización de objetivos, contenidos, metodología y evaluación. Relaciones que se establecen entre los distintos elementos del curriculum.
- \* Supuestos sobre el aprendizaje que subyacen en los diseños curriculares de la etapa e implicaciones didácticas de los mismos.
- \* Medidas de atención a la diversidad: optatividad, adaptación y diversificación curricular. El papel de la evaluación integradora en la atención a la diversidad.
- \* Aspectos básicos de la orientación escolar y profesional.

b) Actividades específicas dirigidas al profesorado de las distintas áreas curriculares, en torno a los siguientes módulos temáticos:

- \* Análisis y comentario del Decreto 106/92, de 9 de junio, por el que se establecen las Enseñanzas para la etapa de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en relación con el diseño curricular del área correspondiente.
- \* Criterios y orientaciones para la secuenciación y organización de los contenidos en unidades didácticas así como su distribución en cursos.
- \* Criterios y orientaciones para el diseño y organización de las actividades de enseñanza y aprendizaje que conforman las unidades didácticas.

c) Los Centros que sean autorizados para desarrollar con carácter experimental proyectos de diversificación curricular recibirán formación al respecto de acuerdo con lo que se establezca en la normativa específica que se dicte a tales efectos.

### Undécimo.-

#### Bachillerato

Para el profesorado de los Centros que comiencen la anticipación de algún curso del Bachillerato, las Delegaciones Provinciales de Educación y Ciencia organizarán, en el mes de septiembre, una serie de actividades de formación que responderán, en líneas generales, a las establecidas en las modalidades B y C de la presente Circular.

Teniendo en cuenta las necesidades formativas específicas del profesorado que imparte este nivel educativo, y la importancia que cobran las disciplinas y materias en la estructura organizativa de la etapa, dichas actividades deberán tener en cuenta el siguiente esquema:

a) Actividades de carácter general, dirigidas al profesorado del centro que comience la anticipación en torno a los siguientes módulos temáticos:

- \* El Bachillerato en el marco del nuevo sistema educativo: características generales de la etapa.

\* El nuevo modelo curricular. Tipificación y caracterización de objetivos, contenidos, metodología y evaluación. Relaciones que se establecen entre los distintos elementos del curriculum.

\* El Proyecto Curricular de Etapa en el Bachillerato: estrategias de elaboración, desarrollo y evaluación.

\* Supuestos sobre el aprendizaje que subyacen en los diseños curriculares de la etapa e implicaciones didácticas de los mismos.

\* Medidas de atención a la diversidad: optatividad e itinerarios formativos.

b) Actividades específicas dirigidas al profesorado de las distintas materias curriculares, en torno a los siguientes módulos temáticos:

\* Análisis y comentario del Decreto 126/94, de 7 de junio, por el que se establecen las Enseñanzas de Bachillerato en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en relación con el diseño curricular de la materia correspondiente.

\* Criterios y orientaciones para la secuenciación y organización de los contenidos.

\* Criterios y orientaciones para el diseño y organización de las actividades de enseñanza y aprendizaje.

#### Duodécimo.-

##### Grado Elemental de Música.

Para el profesorado de los Centros que comiencen la anticipación del Grado Elemental de Música, las Delegaciones Provinciales de Educación y Ciencia organizarán, en el mes de septiembre, una serie de actividades de formación que responderán, en líneas generales, a las establecidas en las modalidades B y C de la presente Circular.

Teniendo en cuenta las necesidades formativas específicas del profesorado que imparte este nivel educativo dichas actividades deberán tener en cuenta el siguiente esquema:

a) Actividades de carácter general, dirigidas al profesorado del centro que comience su aplicación en torno a los siguientes módulos temáticos:

\* El Grado Elemental de Música en el marco del nuevo sistema educativo: características generales.

\* Supuestos sobre el aprendizaje que subyacen en los diseños curriculares de la etapa e implicaciones didácticas de los mismos.

b) Actividades específicas dirigidas al profesorado de las distintas asignaturas, en torno a los siguientes módulos temáticos:

\* Análisis y comentario del Decreto 127/94, de 7 de junio, por el que se establecen las Enseñanzas del Grado Elemental de Música en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en relación con el diseño curricular del área correspondiente.

\* Criterios y orientaciones para la secuenciación y organización de los contenidos.

\* Criterios y orientaciones para el diseño y organización de las actividades de enseñanza y aprendizaje.

#### Décimotercero.-

a) Las actividades mencionadas a realizar durante el mes de septiembre, se pondrán en marcha bajo la coordinación de la Comisión Técnica de Renovación Pedagógica de cada provincia y a través de los Centros de Profesores. Dichas actividades se incluirán, en su momento, en el Plan Provincial de Formación Permanente del Profesorado.

b) Las restantes actividades de formación de Centros a que se refiere esta Resolución, a realizar con posterioridad a septiembre, serán programadas por la Delegación Provincial a propuesta de la Comisión Técnica Provincial de Renovación Pedagógica, dentro del proceso general de elaboración de los Planes Provinciales de Formación.

c) Estas actividades de formación establecidas en esta Resolución, serán coordinadas por los asesores y asesoras de área o etapa de los Centros de Profesores, pudiéndose completar su actuación con otros apoyos de profesorado cualificado con experiencia en el ámbito de la renovación pedagógica o de la

reforma. En el caso de que se recurra a estos apoyos habrá de asegurarse una actuación homogénea y coordinada de todos los efectivos humanos, a través de la programación que se realice a tales efectos. En las actividades relacionadas con la formación para el curriculum de Bachillerato y Grado Elemental de Música se contará con el profesorado experto en las materias correspondientes.

d) Estas actividades de formación serán sufragadas con cargo a los créditos que asigne a cada Centro de Profesores el Instituto Andaluz de Evaluación Educativa y Formación del Profesorado dentro del apartado establecido para la introducción de los Diseños Curriculares en el Plan Anual de Formación para el curso 1994/95. En ellos se contemplará tanto las bolsas de ayuda para desplazamientos y manutención de los asistentes como los gastos derivados de la realización del curso. Las cantidades a percibir para la organización de los mismos se fijarán de acuerdo con lo establecido en la Orden de 19 de febrero de 1990 (BOJA de 13 de marzo) por la que se establecen los módulos económicos para actividades de perfeccionamiento.

#### Décimocuarto.-

14.1 Las actividades contempladas en esta Resolución se incluirán en el Plan Provincial de Formación Permanente del Profesorado. Estas actividades serán aprobadas por las Delegaciones Provinciales a propuesta de las Comisiones Técnicas de Renovación Pedagógica y convocadas por los Centros de Profesores.

14.2 En el mes de septiembre, antes del comienzo del curso escolar, se llevarán a cabo al menos las actividades correspondientes a Educación Infantil y Educación Secundaria Obligatoria.

#### Décimoquinto.-

La presente Resolución entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 30 de junio de 1994.- El Director, José Rodríguez Galán.

## CONSEJERIA DE ASUNTOS SOCIALES

RESOLUCION de 14 de julio de 1994, de la Dirección General de Acción Social, por lo que se hace pública la concesión de subvenciones específicas por razón del objeto.

Habiendo sido declaradas específicas por razón de su objeto, dado el interés social de su finalidad y la imposibilidad de promover la concurrencia, he resuelto conceder las subvenciones relacionadas en el Anexo de la presente Resolución.

Lo que se hace público en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 21.5 de la Ley 9/93 de 30 de diciembre del Presupuesto de la Comunidad Autónoma Andaluza para 1994.

Sevilla, 14 de julio de 1994.- El Director General, Francisco Alvarez de la Chica.

#### ANEXO

Nº Expediente: 14H014X018A

Beneficiario: Federación Provincial de Asociaciones de Vecinos, «La Unidad» de Málaga.

Importe: 500.000 ptas.

Objeto: V Asamblea de la Confederación de Asociaciones de Vecinos (CAVA).

Nº Expediente: 14H014X019

Beneficiario: Religiosas Terciarias Franciscanas (Sevilla).

Importe: 4.000.000 ptas.

Objeto: Mantenimiento del Hospital del Santísimo Cristo de los Dolores (Pozo Santo).

Nº Expediente: 14H014X020

Beneficiario: Unión Comarcal de CC.OO. del Campo de Gibraltar (Cádiz).

Importe: 500.000 ptas.

Objeto: Sufragar gastos de asesoramiento y orientación a los pensionistas afectadas del Campo de Gibraltar (Algeciras-Cádiz).

Nº Expediente: 14H014X021

Beneficiario: Enrique Reina Torrella (Sevilla).  
 Importe: 200.000 ptas.  
 Objeto: Gastos de estancia en el Centro Nacional de Paraplégicos de Toledo.

Nº Expediente: 14H014X022  
 Beneficiario: Ayuntamiento de Periana (Málaga).  
 Importe: 3.000.000 ptas.  
 Objeto: Construcción del Hogar del Pensionista.

Nº Expediente: 14H014X023  
 Beneficiario: Ayuntamiento de Cabra (Córdoba).  
 Importe: 300.000 ptas.  
 Objeto: Jornadas Andaluzas de Servicios Sociales en Municipios Intermedios.

Nº Expediente: 14H014X024  
 Beneficiario: Asociación «Acción Familiar» (Sevilla).  
 Importe: 300.000 ptas.  
 Objeto: Simposium Internacional sobre Adopción.

Nº Expediente: 14H014X026  
 Beneficiario: UGT de La Línea de la Concepción (Cádiz).  
 Importe: 500.000 ptas.  
 Objeto: Sufragar gastos de orientación y asesoramiento a los pensionistas afectadas del Campo de Gibraltar. (Algeciras-Cádiz).

Nº Expediente: 14H014X027  
 Beneficiario: Instituto de Desarrollo Regional (Sevilla).  
 Importe: 200.000 ptas.  
 Objeto: Jornadas «Presente y Futuro del Estado de Bienestar».

Nº Expediente: 14H014X028  
 Beneficiario: Ayuntamiento de Setenil de las Bodegas (Cádiz).  
 Importe: 7.000.000 ptas.  
 Objeto: Equipamiento del Centro Polivalente (Área de Tercera Edad).

Nº Expediente: 14H014X029  
 Beneficiario: Ayuntamiento de Campotéjar (Granada).  
 Importe: 2.000.000 ptas.  
 Objeto: Construcción del Hogar del Pensionista.

Nº Expediente: 14H014X030  
 Beneficiario: Federación de Organizaciones Andaluzas de Mayores (FOAM).  
 Importe: 12.000.000 ptas.  
 Objeto: «IV Jornadas Andaluzas de Mayores».

Nº Expediente: 14H017X031  
 Beneficiario: Ayuntamiento de Osuna (Sevilla).  
 Importe: 2.500.000 ptas.  
 Objeto: Programa de Eliminación de Barreras Arquitectónicas.

Nº Expediente: 14H017X032  
 Beneficiario: Ayuntamientos de Ayamonte (Huelva).  
 Importe: 1.500.000 ptas.  
 Objeto: Programa de Eliminación de Barreras Arquitectónicas.

Nº Expediente: 14H014X033  
 Beneficiario: Asociación de Atención Social «Siloé» (Jaén).  
 Importe: 3.000.000 ptas.  
 Objeto: Mantenimiento de la Residencia de Estudiantes Minusválidos.

Nº Expediente: 14H014X034  
 Beneficiario: Médicos del Mundo.  
 Importe: 3.000.000 ptas.  
 Objeto: Mantenimiento de la Unidad Móvil de Control y prevención de los afectados del Sida.

Nº Expediente: 14H017X035  
 Beneficiario: Federación Andaluza de Asociaciones de Sordos.  
 Importe: 8.000.000 ptas.  
 Objeto: Programa «Signo Visión».

Nº Expediente: 14H017X025  
 Beneficiario: Asociación de Amistad con el pueblo Saharaui de

Sevilla.  
 Importe: 3.000.000 ptas.  
 Objeto: Programa de Formación Profesional para jóvenes saharauis.

*RESOLUCION de 20 de julio de 1994, de la Dirección General de Política Migratoria, mediante la que se hacen públicas subvenciones concedidas a las entidades andaluzas de emigrantes legalmente reconocidas que se relacionan.*

La Orden de 3 de enero de 1994 (BOJA núm. 4 de 13 de enero de 1994), regula el régimen de concesión de subvenciones a Asociaciones y Federaciones de Comunidades Andaluzas de emigrantes.

En cumplimiento de lo establecido en su Art. 13 y Art. 21.5º de la Ley 9/93 de 30 de diciembre, del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía para 1994, he resuelto hacer pública la relación de subvenciones concedidas al amparo de la Orden citada, la cual figura como Anexo a la presente Resolución.

Sevilla, 20 de julio de 1994.— El Director General, José Manuel Cobo Domínguez.

#### A N E X O

Expediente: 14F014X240  
 Beneficiario: Centro Almería en Barcelona Asociación Andaluza  
 Importe: 1.450.000 Ptas.  
 Objeto: Actividades Culturales.

Expediente: 14F014X268  
 Beneficiario: Centro Cultural Casa de Andalucía en Polinyá  
 Importe: 200.000 Ptas.  
 Objeto: Actividades Culturales.

Expediente: 14F014X298  
 Beneficiario: Asociación Cultural Andaluza Tabernes Blanques  
 Importe: 200.000 Ptas.  
 Objeto: Actividades Culturales.

Expediente: 14F014X066  
 Beneficiario: Centro Cultural Andaluz Al Andalus  
 Importe: 450.000 Ptas.  
 Objeto: Actividades Culturales.

Expediente: 14F014X160  
 Beneficiario: Casa de Granada Cultural Andaluz Valles Occidentales  
 Importe: 150.000 Ptas.  
 Objeto: Actividades Culturales.

Expediente: 14F014X193  
 Beneficiario: Casa Cultural Andaluza Alto Empordá  
 Importe: 250.000 Ptas.  
 Objeto: Actividades Culturales.

Expediente: 14F014X341  
 Beneficiario: Casa de Andalucía en Tarragona y Provincia  
 Importe: 600.000 Ptas.  
 Objeto: Actividades Culturales.

*RESOLUCION de 22 de julio de 1994, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se hace pública la relación de ayudas en materia de Atención al Niño.*

Esta Delegación Provincial, de conformidad con lo establecido en la Orden de 3 de enero de 1994, de la Consejería de Asuntos Sociales (BOJA núm. 4 de 13 de enero), por la que se regula la convocatoria de Ayudas Públicas relativas al ámbito competencial de la Consejería, para el año 1994, resuelve conceder las Ayudas en materia de Atención al Niño a las Entidades de esta Provincia que a continuación se señalan, en virtud de las atribuciones que le confiere el artº 12 de la Orden citada:

Ayuntamiento de La Rambla Expediente 43/94 Concepto: Programas y Actividades	500.000 Pts.
A.D.S.A.M. (Colonial El Pedal) Expediente 12/94 Concepto: Programas y Actividades	10.000.000 Pts.
Cáritas Diocesana Expediente 14/94 Concepto: Programas y Actividades	3.727.650 Pts.
Asociación de Vecinos «Puente Romano» Expediente 45/94 Concepto: Programas y Actividades	412.500 Pts.
Centro Buen Pastor (Filipenses) Expediente 3/94 Concepto: Equipamiento	274.700 Pts.
San Felipe de Puente Genil Expediente 5/94 Concepto: Equipamiento	76.410 Pts.
Jesús María y José (Villafranca) Expediente 6/94 Concepto: Equipamiento	118.560 Pts.
Nuevo Futuro Expediente 24/94 Concepto: Equipamiento	509.350 Pts.
Hogar Nazaret (Calle Osio) Expediente 27/94 Concepto: Equipamiento	78.450 Pts.
Hogar Nazaret (Alderetes) Expediente 28/94 Concepto: Equipamiento	153.956 Pts.
Hogar Nazaret (Ronda de los Mórtires) Expediente 30/94 Concepto: Conservación	117.664 Pts.
Hogar Nazaret (Escritor Critóbal de Mesa) Expediente 32/94 Concepto: Equipamiento	75.468 Pts.
Virgen del Campo Expediente 33/94 Concepto: Equipamiento	296.511 Pts.

Córdoba, 22 de julio de 1994.- La Delegada, Presentación Fernández Morales.

**CONSEJERIA DE CULTURA Y MEDIO AMBIENTE**

*ORDEN de 1 de julio de 1994, por la que se reconoce, califica y dispone la inscripción en el Registro de Fundaciones Privadas de Carácter Cultural y Artístico, Asociaciones y entidades análogas de Andalucía de la Fundación Cultural denominada Lebrija Solidario.*

Vista la solicitud presentada por D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> José Fernández Muñoz en orden al reconocimiento por esta Consejería del interés público de la Fundación mencionada y su calificación de Fundación Cultural Privada, se resuelve con la decisión que figura al final, a la que sirven de motivación los hechos y fundamentos jurídicos detallados seguidamente:

**HECHOS**

12) Con fecha 29 de Marzo y 12 de Mayo de 1.994 se atendieron por la Asesoría Técnica de Fundaciones

de esta Consejería una serie de consultas realizadas por la Fundación "LEBRILJA SOLIDARIA", encaminadas a obtener información y orientación acerca de los requisitos jurídicos o técnicos que las disposiciones vigentes imponen a sus proyectos, actuaciones y solicitudes en el ejercicio de su derecho a información como así prevé el artículo 35 apartado g) de la Ley 30/92 de 26 de Noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Posteriormente, con fecha 13 de Junio de 1.994 y ante el Notario del Ilustre Colegio de Sevilla D. Alvaro Sánchez Fernández, con residencia en Lebrija (Sevilla), se procede al otorgamiento de la Escritura de Constitución de la Fundación Cultural Privada denominada "LEBRILJA SOLIDARIA", que queda registrada con el número 1006 de su Protocolo.

29) En ella se recoge la voluntad de Los fundadores de constituir una Fundación de carácter cultural y primado de promoción y en la que consta la aportación como dotación inicial de la Fundación la cantidad de un millón de pesetas (1.000.000.-Ptas.). Asimismo se designan Los tres miembros que han de constituir su Patronato y se deja constancia de la aceptación de Los mismos y de sus responsabilidades como tales.

39) También se presentan Los Estatutos de La Fundación, donde consta como es reglamentario su denominación, fines y objetivos de fomento y promoción de la cultura solidaria a través de la programación, iniciación y ejecución de planes culturales, la promoción, desarrollo y protección de toda clase de estudios, investigaciones y publicaciones que guarden relación con los objetivos culturales de La Fundación; su domicilio en Lebrija (Sevilla), calle José Bellido Ahumada, nº. 38; su órgano de gobierno y representación y sus atribuciones, así como las reglas para la aplicación de las rentas al objeto fundacional y para la determinación de Los beneficiarios.

**FUNDAMENTOS JURIDICOS**

19) Cumplidas fundamentalmente las exigencias establecidas en el artículo 19 del Reglamento de Fundaciones aprobado por Decreto 2930/72 de 21 de Julio, establecido como norma supletoria en la Disposición Transitoria Segunda del Decreto 89/85 de 2 de Mayo, por el que se crea el Registro de Fundaciones Privadas de carácter cultural y artístico. Asociaciones y Entidades análogas de Andalucía, que las define como patrimonios autónomos destinados primordialmente a actividades Culturales, sin ánimo de lucro.

29) Establecidos por Carta Fundacional los requisitos que reglamenta el artículo 7 de la Orden de 3 de julio de 1985, por la que se regula el funcionamiento del Registro de las Fundaciones Privadas de carácter cultural y artístico, Asociaciones y Entidades análogas de Andalucía, referidos a los datos personales de los Fundadores, la expresión de su voluntad fundacional, la dotación inicial de la Fundación y órganos representativos de la misma.

39) Articulados en sus Estatutos las exigencias del artículo 8 de la referida Orden de 3 de julio en cuanto a su denominación, objeto, domicilio, reglas para la aplicación de las rentas al objeto fundacional y para la determinación de los beneficiarios, así como para la elección y atribuciones de sus órganos directores. Establecidos en la misma Orden de 3 de julio de 1985, en su artículo 10.2 y en el Reglamento de fundaciones aprobado por Decreto 2930/72 de 21 de julio en su artículo 85.1 las competencias en la resolución, del Consejero de Cultura y Medio Ambiente.

42) A propuesta de la Asesoría Técnica de Fundaciones, previo informe favorable del Servicio de Asuntos Jurídicos de la Consejería y teniendo en cuenta las disposiciones citadas, sus concordantes y las normas de general aplicación así como lo previsto en la Disposición Transitoria de la Ley 6/83 de Gobierno y Administración de la Comunidad Autónoma.

**HE RESUELTO**

19) Reconocer el carácter cultural de interés general de la Fundación "LEBRIJA SOLIDARIA".

29) Calificarla como Fundación de promoción.

39) Encomendar su representación y gobierno al Patronato en los términos expresados en la Carta Fundacional y en los Estatutos.

42) Ordenar su inscripción en la Sección 18 del Registro de Fundaciones Privadas de carácter cultural, asociaciones y entidades análogas de Andalucía, y su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y en el Boletín Oficial del Estado.

Sevilla, 1 de julio de 1994

JUAN MANUEL SUAREZ JAPON  
Consejero de Cultura y Medio Ambiente,  
en funciones

*RESOLUCION de 15 de junio de 1994, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se adecua la protección conferida en el Registro General de Bienes de Interés Cultural a la Viga de Lagor ubicada en la Hacienda Pata de Hierro, de las Bodegas Góngora, SA, en Villanueva del Ariscal (Sevilla), de acuerdo con el contenido del artículo 27 de la Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español.*

La Resolución de 10 de julio de 1990, de la Dirección General de Bienes Culturales, acordaba la incoación de expediente de declaración, como Bien de Interés Cultural, a favor del bien mueble denominado: "Viga de Lagor", ubicada en la Hacienda Pata de Hierro, de las Bodegas Góngora, S.A., en Villanueva del Ariscal (Sevilla).

Posteriormente, por Resolución de fecha 4 de mayo de 1993, se incoa expediente para la inscripción, con carácter específico, en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, a favor del inmueble denominado Bodegas Góngora, en Villanueva del Ariscal (Sevilla). En el anexo de esta Resolución se incluye de forma expresa el bien mueble denominado "Viga de Lagor".

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 44 de la Ley 1/1991, de 3 de julio, de Patrimonio Histórico de Andalucía "los bienes muebles incluidos de forma expresa en la inscripción específica de un inmueble en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz con arreglo a lo previsto en el artículo 28 de esta Ley, son inseparables del inmueble del que forman parte y, por tanto, su transmisión o enajenación sólo podrá realizarse conjuntamente con el mismo

inmueble", se considera que la protección más idónea para la "Viga del Lagor" es su adscripción al inmueble del que forma parte por su vinculación física, funcional e histórica.

Por lo expuesto, esta Dirección General, resuelve dejar sin efecto dicha Resolución.

Contra esta Resolución cabrá interponer Recurso Ordinario ante el Excmo. Sr. Consejero de Cultura y Medio Ambiente en el plazo de un mes contado desde el día siguiente de la publicación.

Sevilla, 15 de junio de 1994.- El Director General, Lorenzo Pérez del Campo.

*RESOLUCION de 15 de junio de 1994, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se adecua la protección que goza el Castillo de Arcos de la Frontera (Cádiz) a lo previsto en la disposición adicional segunda de la Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español.*

Mediante Decreto de 22 de abril de 1949 sobre protección de los castillos españoles, todos los castillos de España, cualquiera que sea su estado de ruina, quedan bajo la protección del Estado, estableciendo en su artículo 4º que se proceda a redactar un inventario documental y gráfico lo más detallado posible, de los castillos existentes en España.

La disposición adicional 2º de la Ley 16/1985, de 25 de junio del Patrimonio Histórico Español establece que se consideran de Interés Cultural y quedan sometidos al régimen previsto en la presente Ley los bienes a que se contraen los Decretos de 22 de abril de 1949, antes reseñado, 571/1963 y 499/1973.

El castillo de Arcos de la Frontera (Cádiz), atendiendo a su condición de castillo fue incluido en el Inventario de Protección del Patrimonio Cultural Europeo. España. Monumentos de Arquitectura Militar. Madrid, 1968, de acuerdo con lo previsto en el artículo 4º del Decreto de 22 de abril de 1949 antes aludido.

Posteriormente por resolución de 22 de diciembre de 1971 de la Dirección General de Bellas Artes, se incoó expediente de declaración de Monumento Histórico a favor del Castillo de Arcos de la Frontera (Cádiz).

Considerando que el inmueble en cuestión posee ya la condición de Bien de Interés Cultural al estar afectado por la disposición adicional 2º de la Ley 16/1985 antes aludida que establece el rango de Bien de Interés Cultural para los inmuebles a que se contrae el Decreto de 22 de abril de 1949 sobre protección de los castillos españoles, resulta innecesario continuar con la tramitación del expediente incoado en 22 de diciembre de 1971 para el mismo fin.

En consecuencia, vista la propuesta del Servicio de Protección del Patrimonio Histórico, esta Dirección General, resuelve dejar sin efecto dicha Resolución.

Contra esta Resolución cabrá interponer Recurso Ordinario ante el Excmo. Sr. Consejero de Cultura y Medio Ambiente en el plazo de un mes contado desde el día siguiente de la publicación.

Sevilla, 15 de junio de 1994.- El Director General, Lorenzo Pérez del Campo.

*RESOLUCION de 15 de junio de 1994, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se adecua la protección que goza el Castillo de Olvera (Cádiz) en la disposición adicional segunda de la Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español.*

Mediante Decreto de 22 de abril de 1949 sobre protección de los castillos españoles, todos los castillos de España, cualquiera que sea su estado de ruina, quedan bajo la protección del

Estado, estableciendo en su artículo 4º que se proceda a redactar un inventario documental y gráfico lo más detallado posible, de los castillos existentes en España.

La disposición adicional 2ª de la Ley 16/1985, de 25 de junio del Patrimonio Histórico Español establece que se consideren de Interés Cultural y queden sometidos al régimen previsto en la presente Ley los bienes a que se contraen los Decretos de 22 de abril de 1949, antes reseñado, 571/1963 y 499/1973.

El castillo de Arcos de la Frontera (Cádiz), atendiendo a su condición de castillo fue incluido en el Inventario de Protección del Patrimonio Cultural Europeo. España. Monumentos de Arquitectura Militar. Madrid, 1968, de acuerdo con lo previsto en el artículo 4º del Decreto de 22 de abril de 1949 antes aludido.

Posteriormente por resolución de 22 de diciembre de 1971 de la Dirección General de Bellas Artes, se incoó expediente de declaración de Monumento Histórico a favor del Castillo de Olvera (Cádiz).

Considerando que el inmueble en cuestión posee ya la condición de Bien de Interés Cultural al estar afectado por la disposición adicional 2ª de la Ley 16/1985 antes aludida que establece el rango de Bien de Interés Cultural para los inmuebles a que se contrae el Decreto de 22 de abril de 1949 sobre protección de los castillos españoles, resulta innecesario continuar con la tramitación del expediente incoado en 22 de diciembre de 1971 para el mismo fin.

En consecuencia, vista la propuesta del Servicio de Protección del Patrimonio Histórico, esta Dirección General, resuelve dejar sin efecto dicha Resolución.

Contra esta Resolución cabrá interponer Recurso Ordinario ante el Excmo. Sr. Consejero de Cultura y Medio Ambiente en el plazo de un mes contado desde el día siguiente de la publicación.

Sevilla, 15 de junio de 1994.— El Director General, Lorenzo Pérez del Campo.

*RESOLUCION de 14 de julio de 1994, de la Agencia de Medio Ambiente, por la que se emplaza a los terceros interesados en el recurso contencioso-administrativo núm. 924/94 interpuesto por don Manuel Sevilla Carreras, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía.*

Ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, con sede en Sevilla, se ha interpuesto por Don Manuel Sevilla Carreras, recurso contencioso-administrativo núm. 924/94, contra Resolución del Presidente de la Agencia de Medio Ambiente de 24 de enero de 1994, desestimatoria del Recurso Ordinario interpuesto contra otra de la Dirección Provincial de este Organismo en Sevilla, recaída en el expediente sancionador núm. SE-CA/003/93. En consecuencia, y a tenor de lo dispuesto en el artículo 64.3 de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

#### HE RESUELTO

Primero: Anunciar la interposición del recurso contencioso-administrativo núm. 924/94.

Segundo: Ordenar la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y emplazar a aquellas personas, terceros interesados a cuyo favor hubieren derivado o derivasen derechos por la Resolución impugnada para que comparezcan y se personen en autos ante la referida Sala, en el plazo de nueve días siguientes a la publicación de la presente Resolución.

Lo que acuerdo mando y firmo.

Sevilla, 14 de julio de 1994.— El Presidente, Fernando Martínez Salcedo.

*RESOLUCION de 14 de julio de 1994, de la Agencia*

*de Medio Ambiente, por lo que se emplaza a los terceros interesados en el recurso contencioso-administrativo núm. 926/94 interpuesto por don José Erena Carreras, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía.*

Ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, con sede en Sevilla, se ha interpuesto por Don José Erena Carreras, recurso contencioso-administrativo núm. 926/94, contra Resolución del Presidente de la Agencia de Medio Ambiente de 24 de enero de 1994, desestimatoria del Recurso Ordinario interpuesto contra otra de la Dirección Provincial de este Organismo en Sevilla, recaída en el expediente sancionador núm. SE-CA/004/93. En consecuencia, y a tenor de lo dispuesto en el artículo 64.3 de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

#### HE RESUELTO

Primero: Anunciar la interposición del recurso contencioso-administrativo núm. 926/94.

Segundo: Ordenar la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y emplazar a aquellas personas, terceros interesados a cuyo favor hubieren derivado o derivasen derechos por la Resolución impugnada para que comparezcan y se personen en autos ante la referida Sala, en el plazo de nueve días siguientes a la publicación de la presente Resolución.

Lo que acuerdo mando y firmo.

Sevilla, 14 de julio de 1994.— El Presidente, Fernando Martínez Salcedo.

*RESOLUCION de 14 de julio de 1994, de la Agencia de Medio Ambiente, por la que se dispone el cumplimiento de la sentencia dictada por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía con sede en Sevilla, en el recurso contencioso-administrativo núm. 5526/92 S-1, interpuesto por don José Moreno Jurado.*

En el Recurso contencioso-administrativo núm. 5526/92 S-1, interpuesto por Don José Moreno Jurado, representado por el Procurador Sr. Don Antonio Candil del Olmo y defendido por Letrado, contra Resolución de la Presidencia de la Agencia de Medio Ambiente de 25 de agosto de 1992, desestimatoria del Recurso de Alzada interpuesto contra otra de la Dirección Provincial de Córdoba de la Agencia de Medio Ambiente de 8 de abril de 1993, recaída en el expediente sancionador núm. 78/91.

En consecuencia con el Recurso citado anteriormente, la Sala de lo Contencioso-Administrativo de Sevilla, ha dictado Sentencia con fecha 20 de abril de 1994, cuya parte dispositiva es del tenor literal siguiente:

Fallamos. Que debemos estimar y estimamos el presente recurso interpuesto por Don Juan Moreno Jurado contra las Resoluciones de la Agencia de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía de 8 de abril de 1992 (Dirección Provincial de Córdoba) y 25 de agosto de 1992 (Presidencia) que le impusieron una sanción de 100.001 pesetas de multa por infracción a la normativa sobre Espacios Naturales Protegidos, actos administrativos que anulamos por contrarios al ordenamiento jurídico. Sin costas.

En su virtud, este Organismo, de conformidad con lo establecido en los arts. 118 de la Constitución, 17.2 de la Ley Orgánica 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial y 103 y siguientes de la vigente Ley de la Jurisdicción de lo Contencioso-Administrativo, ha dispuesto la publicación de dicho fallo en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, y cumplimiento en sus propios términos de la expresada Sentencia.

Sevilla, 14 de julio de 1994.— El Presidente, Fernando Martínez Salcedo.

## 5. Anuncios

### 5.1. Subastas y concursos de obras, suministros y servicios públicos

#### CONSEJERIA DE OBRAS PUBLICAS Y TRANSPORTES

**RESOLUCION de 29 de junio de 1994, de la Dirección General de Obras Hidráulicas, por la que se anuncia la contratación de la asistencia técnica que se indica por el sistema de concurso con trámite de admisión previa. (PD. 2418/94).**

La Consejería de Obras Públicas y Transportes de la Junta de Andalucía ha resuelto anunciar a Concurso con Trámite de Admisión Previa, lo Asistencia Técnica que a continuación se especifica:

Objeto y tipo de licitación: Asistencia Técnico para la inspección, control y vigilancia de las obras de la estación depuradora de aguas residuales del Guadalhorce. 2ª Fase. Mólago. Concurso con Trámite de Admisión Previa.

Clave de la obra: 06.329.773/0611.  
Presupuesto de contrata estimado: 146.234.776 pesetas.  
Plazo de ejecución: Treinta (30) meses.  
Clasificación Requerido:  
Grupo 1, Subgrupo 1, Categoría B.  
Grupo 1, Subgrupo 2, Categoría B.  
Las empresas extranjeras que no tengan la clasificación exigida deberán acreditar su solvencia financiera, económica y técnica de conformidad con el art. 287 bis y ter del reglamento de Contratación del Estado.  
Fianza provisional: 2.924.696 pesetas.  
Fianza definitiva: 5.849.391 pesetas.

Exposición de expedientes: El Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y Técnicos, Cuadros Resúmenes y de Características y demás documentación estarán expuestos para su examen en la Delegación Provincial correspondiente y en la Dirección General de Obras Hidráulicas de la Consejería de Obras Públicas y Transportes durante el plazo de presentación de proposiciones de 10 o 13 horas.

Plazo de presentación de proposiciones: Comenzará el día de la publicación del presente anuncio y terminará el día 9 de septiembre de 1994 a las trece horas.

Lugar de presentación de proposiciones: En el Registro General de la Consejería de Obras Públicas y Transportes, sita en Plaza de la Contratación nº 3 de Sevilla, en sobre cerrado o enviadas por correo dentro del plazo de admisión señalado. Cuando las proposiciones se envíen por correo, el empresario deberá justificar la fecha de imposición del envío en la oficina de Correos y anunciar al órgano de contratación la remisión de la oferta mediante télex o telegrama en el mismo día, dirigidos al Registro General de la Consejería de Obras Públicas y Transportes sita en Plaza de la Contratación nº 3 de Sevilla. Sin la concurrencia de ambos requisitos no será admitida la proposición si es recibida por el órgano de contratación con posterioridad a la fecha de terminación del plazo señalado en el anuncio. Transcurridos no obstante diez días naturales siguientes a la indicada fecha sin haberse recibido la proposición, ésta no será admitida en ningún caso.

Documentación a presentar: Por cada obra se deberán presentar los siguientes documentos:

En el sobre nº 1 «Documentación Administrativa», los señalados y en la forma que determina la cláusula 6.1.1. del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares específico de la obra.

En el sobre nº 2 «Criterios objetivos para la Admisión Previa», los documentos señalados y en la forma que se determina en la cláusula 6.1.2. del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares específico de la obra.

En el sobre nº 3 «Proposición económico» con arreglo al modelo que se adjunta como Anejo 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares de cada obra, y en la forma que determina su cláusula 6.1.3.

Los adjudicatarios de la obra, deberán presentar además, cuando se les requiera para ello, los documentos que se señalen

en la cláusula 6.4 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares específico de la obra.

Apertura de proposiciones: Se realizará por la Mesa de Contratación el día 21 de septiembre de 1994, a las 11 horas, en la Sala del Edificio de la Plaza de la Contratación nº 3 de Sevilla.

Abono de los anuncios: Los anuncios en Boletines Oficiales y prensa serán por cuenta de los adjudicatarios, a cuyos efectos se realizará el oportuno prorrateo.

Los licitadores están obligados a mantener sus ofertas hasta los veinte días siguientes a la adjudicación provisional en el caso de subasta. En el caso de concurso o los tres meses a partir de la fecha de apertura de proposiciones.

Fecha de envío al D.O.C.E.: 18 de julio de 1994.

Sevilla, 29 de junio de 1994.— El Director General, Jaime Palop Piqueras.

**RESOLUCION de 4 de julio de 1994, de la Dirección General de Arquitectura y Vivienda, por la que se anuncia la contratación de las obras que se indican por el sistema de concurso con admisión previa sin variante de carácter técnico y económico. (PD. 2419/94).**

La Consejería de Obras Públicas y Transportes de la Comunidad Autónoma de Andalucía ha resuelto anunciar a Concurso con Admisión Previa sin variante de Carácter Técnico y Económico las obras que se indican:

Objeto y tipo de licitación:  
Edificación de 32 viviendas en línea de la Concepción.  
Clave de la obra: CA-93/020-V.  
Presupuesto de contrata: 148.190.377 Ptas.  
Plazo de ejecución: 24 meses.  
Fianza provisional: 2.963.808 Ptas.  
Fianza definitiva: 5.927.615 Ptas.  
Clasificación del contratista: Grupo C Subgrupo 2 Categoría D.

Objeto y tipo de licitación:  
Edificación de 30 viviendas en Viñuelo.  
Clave de la obra: MA-89/180-V.  
Presupuesto de contrata: 199.783.020 Ptas.  
Plazo de ejecución: 24 meses.  
Fianza provisional: 3.995.660 Ptas.  
Fianza definitiva: 7.991.321 Ptas.  
Clasificación del contratista: Grupo C Subgrupo 2 Categoría D.

Objeto y tipo de licitación:  
Edificación de 30 viviendas en Archidona.  
Clave de la obra: MA-90/110-V.  
Presupuesto de contrata: 205.569.084 Ptas.  
Plazo de ejecución: 24 meses.  
Fianza provisional: 4.111.382 Ptas.  
Fianza definitiva: 8.222.763 Ptas.  
Clasificación del contratista: Grupo C Subgrupo 2 Categoría D.

Las empresas extranjeras que no tengan la clasificación exigida, deberán acreditar su solvencia financiera, económica y técnica de conformidad con el art. 287 bis y ter del Reglamento de Contratación del Estado.

Exposición del expediente: Los Proyectos, Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y Técnicas (P.C.A.P. Aprobado por Orden del 11 de mayo de 1993 en el BOJA núm. 51 del 15 de mayo de 1993), Cuadro Resumen y de Características y demás documentación, estarán expuestos para su examen en la Delegación Provincial respectiva y en la D.G.A.V., sita en Doña María Coronel núm. 6 de Sevilla, durante el plazo de presentación de proposiciones de diez a trece horas.

Plazo de presentación de proposiciones: Comenzará el día

de la publicación del presente anuncio y terminará el día 2 de septiembre de 1994 a las 13 horas.

Lugar de presentación de las proposiciones: En el Registro General de la Consejería de Obras Públicas y Transportes, sita en Plaza de la Contratación núm. 3 de Sevilla, en sobre cerrado o enviadas por correo dentro del plazo de admisión señalado. Cuando las proposiciones se envíen por correo, el empresario deberá justificar la fecha de imposición del envío en la oficina de correos y anunciar al órgano de contratación la remisión de la oferta mediante télex o telegrama en el mismo día, dirigidos al Registro General antes mencionado. Sin la concurrencia de ambos requisitos no será admitida la proposición si es recibida por el órgano de contratación con posterioridad a la fecha de terminación del plazo señalado en el anuncio. Transcurridos o obstante diez días naturales siguientes a la indicada fecha sin haberse recibido la proposición, ésta no será admitida en ningún caso.

Documentación a presentar por los licitadores: Por cada obra se deberá presentar los siguientes documentos:

Sobre núm. 1: «Documentación General». La señalada y en la forma que determina la cláusula 8.2.1. del P.C.A.P. aprobada por Orden del 11 de mayo de 1993 en el BOJA núm. 51 del 15 de mayo de 1993, específico de cada obra.

Sobre núm. 2: «Documentos justificativos para la admisión previa». Los documentos señalados y en la forma que se determina en la cláusula 8.2.2. del P.C.A.P. aprobado por Orden del 11 de mayo de 1993 en el BOJA núm. 51 del 15 de mayo de 1993, específica de cada obra.

Sobre núm. 3: «Proposición Económica», Con arreglo al modelo que se adjunta como Anexo 2 del P.C.A.P. aprobado por Orden del 11 de mayo de 1993 en el BOJA núm. 51 del 15 de mayo de 1993, específico de cada obra y en la forma que determina su cláusula 8.2.3.

Los adjudicatarios de la obra deberán presentar además, cuando se les requiera para ello, los documentos que se señalen en la cláusula 9.8 del P.C.A.P. específico de la obra.

Apertura de proposiciones: Se realizará por la Mesa de Contratación el día 16 de septiembre de 1994, a las 11 horas, en la Sala de reuniones del Edificio de la Plaza de la Contratación núm. 3 de Sevilla.

Abono de los anuncios: Los anuncios en Boletines Oficiales y en Prensa serán por cuenta de los adjudicatarios, a cuyos efectos se realizará el oportuno prorrateo.

Los licitadores están obligados a mantener sus ofertas hasta los 3 meses a partir de la fecha de la apertura de proposiciones.

Declaración de urgencia: El contrato de las obras de este anuncio ha sido declarado de urgencia a los efectos prevenidos en el artículo 26 de la Ley de Contratos del Estado.

Sevilla, 4 de julio de 1994.- El Director General, José María Verdú Valencia.

## CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

*RESOLUCION de 13 de julio de 1994, de la Dirección General de Construcciones y Equipamiento Escolar, por la que se anuncia a subasta con trámite de admisión previa los contratos de obras que se indican. (PD. 2420/94).*

Esta Consejería de Educación y Ciencia ha resuelto anunciar a subasta con admisión previa los contratos de obras que a continuación se indican.

Obra: Comedor y polideportivo en el Campus Universitario de Almería.

Presupuesto tipo de licitación: 435.630.160 pesetas.

Plazo de ejecución: doce (12) meses.

Clasificación: Grupo C completo, categoría f.

Obra: Remodelación General del CP Campo del Sur de Cádiz.

Presupuesto tipo de licitación: 111.778.176 pesetas.

Plazo de ejecución: ocho (8) meses.

Clasificación: Grupo C completo, categoría d.

Los licitadores tendrán que acreditar la consignación previa de una fianza provisional equivalente al 2 por 100 del Presupuesto tipo de licitación que habrá de constituirse en los términos del artículo 112 de la ley de Contratos del Estado.

Exposición de Proyectos: El Proyecto y Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares podrá examinarse en los locales de la Dirección General de Construcciones y Equipamiento Escolar de la Consejería de Educación y Ciencia, sita en la Avda. de República Argentina, n.º 21, 3.º planta, Sevilla, durante el plazo de presentación de proposiciones de las diez a las trece horas.

Plazo de presentación de documentación: El plazo de presentación de la documentación terminará el día 1 de septiembre de 1994.

Lugar de presentación de documentación: En el Registro General de la Consejería de Educación y Ciencia, Avda. de la República Argentina, núm. 21, planta 3.º, Sevilla.

Documentación a presentar por los licitadores:

En el sobre A) Documentación General, en la forma que determina la cláusula 10.3 del Pliego de las Administrativas Particulares.

En el sobre B) Documentos Técnicos, en la forma que determina la cláusula 10.4 del Pliego de las Administrativas Particulares.

En el sobre C) Proposición Económica, en la forma que determina la cláusula 10.5 del Pliego de las Administrativas particulares.

Calificación de la documentación: La Mesa de Contratación el día 9 de septiembre de 1994 hará público en el tablón de Anuncios de la Dirección General de Construcciones y Equipamiento Escolar, Avda. de la República Argentina, n.º 21, 3.º planta, Sevilla, los defectos materiales observados en la documentación, de conformidad con lo establecido en el artículo 101 del Reglamento General de Contratación del Estado.

Apertura de proposiciones: La apertura de proposiciones se realizará por la Mesa de Contratación, a las once horas del día 14 de septiembre de 1994, en la Sala de Juntas, sita en la planta 3.º, del número 21, de la Avda. de República Argentina, Sevilla.

El presente anuncio y demás gastos de difusión serán por cuenta del contratista.

Sevilla, 13 de julio de 1994.- El Director General (Orden de 17.2.88), Eusebio Rojas-Marcos Merchante.

*RESOLUCION de 20 de julio de 1994, de la Dirección General de Construcciones y Equipamiento Escolar, por la que se anuncia concurso público que se cita. (PD. 2444/94).*

Esta Consejería de Educación y Ciencia ha resuelto anunciar concurso, para la adjudicación del contrato de: «Fabricación, entrega e instalación en su caso, de Material Didáctico complementario para Módulos Profesionales y Bachillerato dependientes de la Consejería».

Nombre y dirección del órgano de Contratación: Consejería de Educación y Ciencia, Comunidad Autónoma de Andalucía, Avda. República Argentina, 21, 3.º planta.

Modalidad de adjudicación: Concurso, procedimiento abierto.

Presupuesto total: 110.042.606 pesetas.

Nombre y dirección del servicio en que pueden examinarse los documentos pertinentes: Servicio de Equipamiento de la Dirección General de Construcciones y Equipamiento Escolar, Avda. República Argentina, 21, 3.º planta, teléfono 455 84 00, extensión 8455 y 8456.

Fecha límite de recepción de ofertas y muestras: El plazo de presentación de proposiciones y muestras, empezará al día siguiente de la primera publicación (en BOE o BOJA), y terminará a las (14) horas del día 5 de septiembre de 1994.

Dirección a la que se deben remitirse las ofertas: Registro General de la Consejería de Educación y Ciencia, Av. República Argentina, 21, 3.º planta.

Dirección a la que deben remitirse las muestras: Almacén de la Consejería de Educación y Ciencia, sito en Polig. Store, C/A, n.º 14 de Sevilla.

Idioma en que deben redactarse las ofertas: Castellano.

Personas admitidas a asistir a la apertura de las ofertas: Acto Público.

Fecha, hora y lugar de dicha apertura: La apertura de proposiciones económicas se realizará a las doce (12) horas del día

20 de septiembre de 1994. En la Sala de Juntas sita en República Argentina, 21, 3ª planta, Sevilla.

Fianzas garantías exigidas: Las especificadas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Modalidades de financiación: Se abonará según lo determinado en la cláusula 19.1 del Pliego de las Administrativas Particulares.

Formo jurídica que deberá adoptar la agrupación de proveedores a quien se adjudique el contrato: Las previas en el artículo 10 de la Ley de Contratos del Estado y 26 y 27 del Reglamento General de Contratación.

Condiciones mínimas de carácter económico y técnico que deben satisfacer los proveedores: Las exigidas en la cláusula 7 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Plazo durante el cual el licitador queda vinculado a su oferta: Tres (3) meses.

Otras informaciones: El día 16 de septiembre de 1994, la Mesa de Contratación hará público en la Dirección General de Construcciones y Equipamiento Escolar, los defectos subsanables observados en la documentación, de conformidad con lo establecido en el artículo 101 del Reglamento General de Contratación del Estado.

Fecha de envío del anuncio al DOCE 20.7.94.

El importe del presente anuncio y demás gastos de difusión será por cuenta de las empresas adjudicatarias.

Sevilla, 20 de julio de 1994.— El Director General, Eusebio Rajas-Marcos Merchante.

en cuya casa se trasladaría al siguiente día hábil.

#### MODELO DE PROPOSICION

D ..... (Nombre, apellidos y circunstancias) con domicilio en ..... (ciudad, calle y número) par si (o con la representación que ostente) enterado del anuncio del concurso para la concesión del Servicio Público de Regulación del Aparcamiento en la Vía Pública mediante expendedores de tickets, acompañando en forma reglamentaria los documentos requeridos, ofrece y se compromete a cumplir el objeto del contrato en la forma y condiciones establecidas en el correspondiente Pliego de Condiciones y en la oferta que presenta y ofrece asimismo la entrega de la ayuda económica o la realización de los servicios y prestaciones accesorias siguientes:  
... (detallar en su caso lo ayuda, el servicio o prestación que se ofrezca: si no se ofrece ninguno, se deja en blanco y se anula el espacio o se indica «ninguno»).

Se acompaña, carta de pago del depósito provisional exigido y se obliga a cumplir lo dispuesto en las leyes del trabajo, en todos sus aspectos, incluso los de previsión, accidentes y demás de la Seguridad Social.

Estepona, 11 de abril de 1994.— El Alcalde, Miguel Castro Carrasco.

#### AYUNTAMIENTO DE ESTEPONA (MALAGA)

**RESOLUCION** por la que se anuncia exposición pública, ordenanza y pliego de condiciones del concurso que se cita. (PP. 1299/94).

Aprobados por el Ayuntamiento Pleno en sesión de 24.3.94, la implantación del servicio de aparcamiento limitado y controlado mediante aparatos expendedores de tickets (ORA); la Ordenanza correspondiente, y el Pliego de Condiciones que ha de regir el concurso para su concesión; se someten a información pública durante el plazo de ocho días para oír reclamaciones, y cuyos documentos estarán de manifiesto en el Negociado de Tráfico de la Secretaría de este Ayuntamiento (Telf. 280.06.79).

Al propio tiempo se anuncia concurso público para la adjudicación de dicho servicio, que se llevará a efecto, en caso de no producirse reclamación alguna, al siguiente día hábil del que se cumplan 20 días hábiles de su inserción en el último de los BB.OO. en que aparezca publicado, de acuerdo con las siguientes normas:

Objeto: Concurso para implantación servicio aparcamiento limitado y controlado mediante aparatos expendedores de tickets.

Duración: 8 años prorrogables, en su caso.

Garantía: Provisional: 100.000 ptas. Definitiva: 4% del presupuesto anual de explotación más amortización del servicio.

Presentación de proposiciones: En la Tesorería Municipal, hasta las 13 horas del día en que se cumplan los 20 días hábiles de la publicación de este anuncio en el último de los BB.OO. en que aparezca publicado, o hasta el siguiente día hábil si fuese sábado, con el siguiente texto:

«Proposición para tomar parte en el concurso para la concesión del Servicio Público de Ordenación y Regulación del Aparcamiento mediante expendedores de tickets» con indicación del número de sobre y de su contenido.

Se ajustarán al modelo que se inserta al final, debidamente firmadas, en dos sobres:

El sobre nº 1 deberá contener la documentación relacionada en el Pliego de Condiciones.

El sobre nº 2 deberá contener la proposición ajustada al modelo que se inserta al final y demás detalles exigidos en el Pliego de Condiciones.

Apertura de proposiciones: El acto de apertura de las proposiciones será público. La mesa del concurso se constituirá en la Casa Consistorial del Excmo. Ayuntamiento de Estepona a las 13 horas del siguiente día hábil a aquel en que finolece el plazo de presentación de proposiciones, salvo que coincidiese en sábado

#### AYUNTAMIENTO DE MALAGA

**RESOLUCION** por la que se anuncia concurso público. (PP. 1827/94).

Aprobado por la Comisión de Gobierno del Excmo. Ayuntamiento, con fecha 18 de mayo de 1994, la contratación que se cita, mediante el procedimiento de concurso público, se hace público un resumen del pliego de condiciones, a los efectos de los artículos 122 y 123 del R.D.L. 781/86 de 18 de abril.

Objeto: Contratación de la cesión del derecho de distribución de licencias de uso de software de presentación de información en kioscos de autoserivicio.

Duración del contrato: Un año, contado a partir del primer día hábil siguiente a aquel en que se notifique al contratista la adjudicación del mismo, si bien podrá prorrogarse, tácitamente, por mutuo acuerdo de las partes, por períodos anuales y hasta un máximo de 5 años.

Fianza provisional: 500.000 pesetas.

Fianza definitiva: 1.000.000 pesetas.

Examen del expediente: En el Departamento de Administración del Centro Municipal de Informático, de 9,00 a 13,00 horas, desde el día hábil siguiente a aquel en que aparezca este anuncio en el «Boletín Oficial del Estado», «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», o en el de la Provincia, que primera lo publique, y hasta el vencimiento del plazo de presentación de plicas, a excepción de los sábados en que permanecen cerrados al público las oficinas municipales.

Presentación de plicas: En el mismo lugar y horario señalados, durante los veinte días hábiles siguientes, en los que no se computarán los sábados, a aquél en que aparezca el último de los referidos anuncios.

Las plicas se podrán remitir por correo, con sujeción o lo previsto en el artículo 100 del RGCE.

Apertura de plicas: A las 12,00 horas del primer día hábil siguiente al de terminación del plazo de presentación de proposiciones. Si cayese en sábado se trasladará al siguiente día hábil.

Modelo de proposición y documentación a presentar: Los licitadores deberán presentar sus ofertas ajustadas al modelo de proposición previsto en el pliego de condiciones y asimismo apartarán los documentos que en el mismo se señalan.

Málaga, 27 de mayo de 1994.— Lo Teniente de Alcalde Delegada de Organización y Personal, Genoveva Huerta Fernández.

## AYUNTAMIENTO DE SEVILLA

## ANUNCIO. (PP. 1960/94).

El Excmo. Ayuntamiento Pleno en sesión de 29 de abril de 1994 ha convocado subasta con admisión previa de licitadores para la adjudicación de las obras que se indican y su posterior explotación.:

Expediente: 1104/88

Objeto: La construcción y posterior explotación de un aparcamiento subterráneo no rotatorio para vehículos a ubicar en la intersección del Paseo de Catalina de Ribera-Cano y Cueto.

Plazo de concesión: Noventa y nueve (99) años.

Tipo de licitación: 450.997.851 Pts.

Fianza provisional: 9.476.757 Pts.

Fianza definitiva: 18.953.514 Pts.

Canon anual a satisfacer al Ayuntamiento: 1.370.400 Pts.

Plazo de ejecución de las obras: Doce (12) meses.

Presentación de proposiciones: En el Registro General del Excmo. Ayuntamiento, sito en C/ Pajaritos nº 14, de 9,30 a 13,30 horas. También podrán efectuarse por correo, en la forma establecida en el artículo 100 del Reglamento de Contratos del Estado.

Plazo: Durante 40 días hábiles contados a partir del siguiente al de publicación del anuncio de licitación en el Boletín Oficial del Estado; si fuese sábado, el inmediatamente hábil posterior.

Forma de presentación de proposiciones: Las proposiciones se presentarán en los siguientes sobres:

Sobre N° 1: Se incluirá la Documentación General exigida.

Sobre N° 2: La Documentación relativa a los criterios que han de servir de base para la admisión previa.

Sobre N° 3: La oferta económica.

Todos los sobres se presentarán cerrados y firmados por el licitador o sus representantes y expresarán el contenido y el nombre de aquel.

Criterios para la admisión previa de licitadores: Los determinados en la Cláusula XIV del Pliego de Condiciones Técnicas.

Criterios para la fijación de la oferta económicamente más ventajosa: Los determinados en la cláusula XV del Pliego de Condiciones Técnicas.

Apertura de proposiciones: La mesa, el día que determine la Presidencia, procederá a la apertura del sobre números 1 y 2. Se podrá conceder un plazo para subsanar errores o defectos materiales en la documentación presentada, conforme al art. 101 del Reglamento General de Contratos del Estado.

La apertura del sobre número 3 que será pública, se realizará el decimoquinto día hábil siguiente al de la terminación del plazo de presentación de las proposiciones.

Exposición pública de los pliegos de condiciones: Durante los primeros 8 días del plazo anterior, a partir del siguiente de la publicación de este anuncio en el «Boletín Oficial de la Provincia», quedan expuestos al público los Pliegos de Condiciones con el fin de que puedan formularse contra ellos las reclamaciones que se consideren oportunas.

Examen del expediente: Durante el plazo previsto para la presentación de plicas podrá consultarse el expediente en el Servicio de Protección Ciudadana, sito en el Pabellón del Brasil, Avda. de las Delicias nº 15, en horas de 9 a 14.

## MODELO DE PROPOSICION ECONOMICA

D .....  
 en representación de ....., vecino de .....  
 con domicilio en .....  
 enterado de los Pliegos de Condiciones Administrativas, Económicas, Jurídicas y Técnicas para la construcción y explotación de un aparcamiento subterráneo no rotatorio en Calle Cano y Cueto de Sevilla, para vehículos automóviles, los acepta en su integridad, adjunta los documentos en los que se detallan sus características funcionales y se compromete a tomar a su cargo la concesión en las siguientes condiciones:

1º) El canon anual será de ..... pesetas.

2º) El precio de cesión de las plazas a los usuarios de los mismos será de ..... pesetas, por metro cuadrado.

Asimismo se compromete al cumplimiento de lo legislado o regla-

mentado en materia fiscal, laboral, en especial Previsión y Seguridad Social y Protección a la Industria Española.

(Fecha y firma del licitador)

Sevilla, 31 de mayo de 1994.- El Capitular Delegado de Tráfico y Transportes, Adolfo Rubio Cobos.

## ANUNCIO de convocatoria de concurso público. (PP. 2329/94).

Objeto: Expte. 329/93: Selección de socios que junto con el Ayuntamiento constituyan una Sociedad Mixta, para la ampliación del actual Cementerio en los terrenos colindantes al mismo, construcción de edificio tanatorio, construir igualmente en nuevo Cementerio y gestión de los servicios mortuorios de la Ciudad.

Fianza: 30.000.000 pesetas.

Exposición del expediente: Oficinas del Cementerio de San Fernando, durante el plazo de presentación de proposiciones.

Presentación de proposiciones, modelo y documentación exigida: El plazo será de cuarenta días hábiles a contar desde la última publicación de la presente convocatoria, y si el último día fuera sábado, el siguiente hábil, en el Registro General del Ayuntamiento, sito en calle Pajaritos, 14, de nueve y treinta a trece y treinta horas. El modelo de proposición, así como la documentación requerida, vienen determinados en el pliego de condiciones.

Apertura de las plicas económicas: En acto público, a las doce horas del decimoquinto día hábil siguiente al que finalice el plazo de presentación de proposiciones, y si éste fuera sábado, el acto tendrá lugar el siguiente día hábil.

Reclamaciones contra el pliego: Contra el pliego de condiciones podrán interponerse reclamaciones durante los primeros treinta días del plazo señalada para la presentación de ofertas.

Sevilla, 6 de julio de 1994.- El Secretario General.

## AYUNTAMIENTO DE EL PUERTO DE SANTA MARIA

## ANUNCIO de subasta para la contratación de la obra que se cita. (PP. 2207/94).

Aprobado por la Comisión de Gobierno, en sesión celebrada el día 30 de junio de 1994, el Pliego de Condiciones Económico-Administrativas que habrá de regir en la contratación de las obras de «Recuperación de la margen derecha del río Guadalete, desde el Club Náutico a la Playa de La Puntilla», se expone al público el mismo, durante el plazo de ocho días hábiles, a contar del siguiente al de la inserción de este anuncio en el Boletín Oficial de la Provincia, para que los interesados puedan presentar cuantas reclamaciones estimen oportunas contra dicho Pliego.

Asimismo, se acordó convocar licitación de forma simultánea y, para el caso de que no se formulen reclamaciones, se anuncia la licitación con arreglo a las siguientes condiciones:

Objeto. Contratación de las obras de «Recuperación de la margen derecha del río Guadalete, desde el Club Náutico a la playa de La Puntilla».

Procedimiento. Subasta.

Plazo de ejecución. El plazo de ejecución de las obras se fija en cuatro meses, contados a partir de la firma del Acta de Replanteo.

Tipo de licitación. El importe de la licitación se fija en ochenta y siete millones diecinueve mil seiscientos cincuenta y dos (87.019.652) pesetas, incluido IVA.

Fianza provisional: 1.740.393 ptas.

Fianza definitiva: El 4% sobre el precio del remate.

Clasificación del contratista. Para optar a la adjudicación de este Contrato, el licitador deberá acreditar la siguiente clasificación:

Grupo: g, Subgrupo: 6, Categoría: e.

Examen del expediente. En la Unidad Administrativa de Contratación de este Ayuntamiento, de 9,00 a 13,00 horas, desde el día hábil siguiente a aquel en que aparezca este anuncio en

el Boletín Oficial del Estado, de la Junta de Andalucía o de la Provincia y hasta el vencimiento del plazo de presentación de plicas.

Presentación de plicas. Podrán presentarse durante los veinte días hábiles (excepto sábados) siguientes al de la publicación de este anuncio en el Boletín Oficial del Estado en la Unidad Administrativa nº 1.3. Contratación, de 9,00 a 13,00 horas.

Apertura de plicas. En la Casa Consistorial, a las 12,00 horas del día siguiente hábil a aquél en que finalice el plazo de presentación de proposiciones (a estos efectos el sábado se considera como día no hábil), se abrirán los sobres nº 1, certificando el Secretario de la Mesa, la relación de documentos que figure en cada sobre.

A las 12,00 horas del séptimo día hábil siguiente al de terminación del plazo de presentación de plicas (a estos efectos el sábado se considera como día no hábil), se procederá a la apertura de las Proposiciones Económicas (sobre nº 2).

Modelo de proposición y documentación a presentar. Los licitadores deberán presentar sus ofertas ajustadas al modelo de proposición previsto en el Pliego de Condiciones y, asimismo, aportarán los documentos que en el mismo se señalan.

El Puerta de Santa María, 1 de julio de 1994.- El Alcalde, Hernán Díaz Cortés.

## AYUNTAMIENTO DE ROQUETAS DE MAR (ALMERIA)

ANUNCIO de licitación. (PP. 2328/94).

Aprobado por acuerdo del Ayuntamiento Pleno de fecha 4 de julio de 1994, el Pliego de Condiciones Técnicas que rige la Concesión de los servicios de Abastecimiento y Distribución de Agua Potable y Alcantarillado y habiéndose expuesto al público en el Boletín Oficial del Estado del 11 de mayo de 1994, BOJA número 42 del 24 de febrero de 1994 y BOP del 25 de marzo de 1994 número 58, es por lo que se procede a efectuar el anuncio de licitación previsto en el art. 96.3 del Reglamento de Contratación del Estado.

Objeto. Concesión de los Servicios de Abastecimiento y Distribución de Agua Potable y Alcantarillado de la ciudad de Roquetas de Mar.

Duración de la concesión: 20 años.

Garantía provisional: 5.000.000 de pesetas.

Garantía definitiva: 40.000.000 de pesetas.

Clasificación del contratista:

Grupo E, subgrupo 1, categoría F.

Grupo E, subgrupo 7, categoría F.

Plazo y lugar de presentación de proposiciones. Durante el plazo de 20 días contados desde el siguiente a aquél en que aparezca publicado este anuncio en el BOE. El lugar de presentación de las Plicas es la Secretaría General del Ayuntamiento de Roquetas de Mar entre las 9,00 y las 13,00 horas.

Documentos que deben presentar los licitadores. Los licitadores deberán presentar sus ofertas ajustadas al modelo de proposición previsto en el Pliego de Condiciones aportando los documentos que en el mismo se señalan.

Apertura de proposiciones. En el Salón de Sesiones de la Casa Consistorial o las 12,00 horas del día siguiente hábil al que finalice el plazo de presentación de proposiciones. Si coincide en día de sábado, la apertura tendrá lugar el día siguiente hábil.

Anuncios. El pago de los anuncios relativos al presente concurso correrá a cargo del adjudicatario.

Roquetas de Mar, 8 de julio de 1994.- El Alcalde-Presidente, Jasé Dana Loguna.

## AYUNTAMIENTO DE MONTORO

ANUNCIO. (PP. 2330/94).

Se expone al público, para oír reclamaciones, por plazo de ocho días hábiles, contados desde el siguiente hábil al de la publicación de este anuncio en el Boletín Oficial de la Provincia de Córdoba, el Pliego de Condiciones Económico-Administrativas y Técnicas para la contratación, por el procedimiento de Concurso, del Servicio de Limpieza de Dependencias e Inmuebles Municipales de Montoro, aprobada por la Corporación Municipal en sesión del día 30 de junio de 1994.

Simultáneamente se anuncia el Concurso del referido Servicio, si bien la licitación quedará en suspenso en caso de reclamaciones contra el referido Pliego, para que por los interesados, durante el plazo de veinte días hábiles a contar desde la publicación de este anuncio en el Boletín Oficial de la Provincia, puedan presentar proposiciones en el modelo y con las cláusulas que en dicho diario se publican.

Los interesados en participar en el concurso podrán retirar de la Secretaría General del Ayuntamiento, copia del Pliego de Condiciones base regulador del mismo.

Montara, 5 de julio de 1994.- El Alcalde, Antonio Cañas Pobán.

## AYUNTAMIENTO DE BAENA

ANUNCIO. (PP. 2371/94).

Concurso para la concesión de las obras de urbanización Plan Parcial «Las Llanas».

El Ayuntamiento Pleno en sesión celebrada el día 7 de julio de 1994, acordó la ejecución mediante concesión de las obras de urbanización y gestión del Plan Parcial del Area del Transporte y Servicios Múltiples «Los Llanas», a ejecutar por el sistema de expropiación, así como el Pliego de Condiciones Económico-Administrativas que ha de regir dicha contratación, que se encuentra a disposición de quien la solicite en el negociado de Urbanismo de este Ayuntamiento.

Podrán presentarse ofertas durante el plazo de 30 días hábiles a contar desde el siguiente al también hábil en el que aparezca el presente anuncio en el Boletín Oficial del Estado. La apertura de proposiciones tendrá lugar el quinto día hábil siguiente a la finalización del plazo anterior.

Coste estimado de las obras	390.552.504 Pts.
Expropiaciones	73.079.640 Pts.
Documentos urbanísticos	17.537.204 Pts.
Fianza provisional	9.623.387 Pts.
Clasificación del contratista:	
Grupo G-6, Categoría E	
Canon concesión	24.000.000 Pts.
	mejorable al alza
Duración de la concesión	Será el plazo fijado en el proyecto de urbanización para su ejecución.

Baena, 11 de julio de 1994.- El Alcalde.

## 5.2. Otros anuncios

### CONSEJERIA DE ECONOMIA Y HACIENDA

ANUNCIO de la Delegación Provincial de Málaga, sobre extravío de resguardo. (PP. 1878/94).

Habiendo sufrido extravío el resguardo de 1.000.000 ptas., expedido por esta Caja de Depósitos con los números 737 de entrada y 965 de registro, constituido por Asociación de Bares y Recreativos, S.A., y a disposición de la Consejería de Gobernación, se anuncia en este periódico oficial para que dentro del plazo de dos meses, contados desde el día en que aparezca el presente anuncio en el Boletín Oficial que aque dentro del plazo de dos meses, contados desde el día en que aparezca el presente anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, se sirva presentarlo en la Tesorería de esta Delegación la persona que lo hubiere encontrado, en la inteligencia de que están tomadas las precauciones oportunas para que no se entregue sino a su legítimo dueño, quedando dicho resguardo sin ningún valor ni efecto transcurridos que sean dos meses desde la publicación del presente anuncio, expidiéndose el correspondiente duplicado.

Málaga, 26 de mayo de 1994.- El Delegado, Juan A. Aguayo Pérez.

### AYUNTAMIENTO DE CORDOBA

#### ANUNCIO

En relación con la convocatoria para la provisión de plazas de Suboficial de la Policía Local, en turno libre, se hace público que la primera prueba de la fase de Oposición se realizará en la fecha, hora y lugar que se indican a continuación:

Día 1 de septiembre, a las 9,00 horas, en el Nuevo Estadio Municipal del Arcángel, carrera de 60 mts., 1.000 mts., salto de longitud y lanzamiento de balón medicinal.

Día 2 de septiembre, a las 9,00 horas, en el Palacio de Deportes Vista Alegre, prueba de natación.

Córdoba, 21 de julio de 1994.- El Alcalde.

### AYUNTAMIENTO DE EL PEDROSO (SEVILLA)

#### BANDO. (PP. 1671/94).

Don Rafael Rosendo Villavieja, Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de El Pedroso (Sevilla).

#### HACE SABER:

Que el Ayuntamiento Pleno, en sesión extraordinaria celebrada el pasado 3 de mayo de 1994, aprobó inicialmente el Proyecto de Urbanización de parte de la Acción de Planeamiento AP-6 de las Normas Subsidiarias de Planeamiento de este término municipal, presentado por D. José Cotaño Madroñal, en la actualidad de COGARI, S.L., y redactado por el Arquitecto D. Carmelo Rodríguez Merchán, visado por el Colegio Oficial de Arquitectos de Andalucía Occidental, con el n° 5209/93 n° 1 con fecha 20 de diciembre de 1993.

El expediente queda de manifiesto en la Secretaría de este Ayuntamiento, durante el plazo de quince días, a contar desde el siguiente al de la publicación de este anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, durante el cual se podrán formular las alegaciones y reclamaciones que se consideren oportunas, por escrito, todo ello conforme a lo dispuesto en el artículo 146 del R.D.L. 1/92 de 26 de junio por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley sobre el Régimen del Suelo y Ordena-

ción Urbano y 38 del Reglamento de Gestión Urbanística de 25 de agosto de 1978.

El Pedroso, 9 de mayo de 1994.- El Alcalde.

### AYUNTAMIENTO DE ALGECIRAS

#### ANUNCIO. (PP. 1707/94).

El Excmo. Ayuntamiento Pleno de esta ciudad de Algeciras, al punto 4.5 de la sesión Ordinaria celebrada el 18.4.94, ha acordado aprobar inicialmente el «Proyecto de Plan Parcial de Ordenación sobre el Sector «La Menacha», promovido por S.E.P.E.S. (Sociedad Estatal de Promoción y Equipamiento del Suelo), como asimismo, y en cumplimiento de exigencia legal, se ha resuelto someter a información pública el citado Proyecto y la demás documentación del correspondiente expediente.

En consecuencia, durante el plazo de un mes a contar desde la inserción de este Anuncio en el último de las diarias en el que aparezca (BOJA o Periódico de mayor difusión de la Provincia de Cádiz), puede examinarse todo ello en la Sección Administrativa del Área de Urbanismo (edificio municipal en calle Regino Martínez n° 16) y presentarse, dentro de dicho tiempo, las alegaciones y observaciones que al respecto se estimen pertinentes.

Iguolmente se hace saber: Que por un período de dos años queda suspendido el otorgamiento de licencias afectado por dicho planeamiento, que está comprendido dentro de los límites siguientes:

Norte: Río Palmones

Sur: Carretera Vieja de Los Barrios

Este: Colonia San Miguel y Fábrica «Celupal»

Oeste: Línea de ferrocarril Algeciras-Bobadilla.

Dicha suspensión abarca el tiempo de dos años y se extinguirá, en todo caso, con la aprobación definitiva del Proyecto.

Algeciras, 12 de mayo de 1994.- El Teniente de Alcalde, Delegado de Urbanismo, Jorge Ramos Aznar.

### AYUNTAMIENTO DE ALHAMA DE ALMERIA

#### EDICTO. (PP. 1872/94).

Don José Manuel Alonso Martínez, Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de Alhama de Almería.

#### HAGO SABER:

Que el Pleno del Ayuntamiento en sesión ordinaria del día 18.5.94 adoptó el siguiente acuerdo:

Aprobar inicialmente la modificación puntual de las NN.SS. de Planeamiento del municipio reseñadas.

Someter a información pública por plazo de un mes el expediente, mediante anuncio en el BOJA, en el BOP y en un diario de la provincia, de conformidad con lo dispuesto en el art. 114 del R.D. 1/92 de 26 de junio, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Suelo y Ordenación Urbana.

El Ayuntamiento de Alhama en vista del resultado de la información pública, y si no hubiere alegaciones o reclamaciones elevará este acuerdo a aprobación provisional, sin necesidad de adoptar nuevo acuerdo plenario, sometiendo el expediente completo a la aprobación definitiva de la Comisión Provincial de Urbanismo.

Alhama de Almería, 31 de mayo de 1994.- El Alcalde.

### AYUNTAMIENTO DE LORA DE ESTEPA (SEVILLA)

#### ANUNCIO. (PP. 2020/94).

D. Antonio Pachón Carmona, Alcalde-Presidente del Ayuntamiento.

HACE SABER:

Aprobados inicialmente las Normas Subsidiarias del Planeamiento Urbanístico Municipal, se encuentra expuesto al público el expediente y proyecto, durante treinta días o efecto de posibles reclamaciones.

Loro de Estepa, 14 de junio de 1994.

AYUNTAMIENTO DE GRANADA

EDICTO. (PP. 2049/94).

Información Pública para alegaciones al Estudio de Detalle en C/ Poeta Gracián, esquina Ingeniero Santacruz.

El Alcalde-Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Granada,

HACE SABER:

Que el Pleno Municipal, en sesión celebrada el pasado día 29 de abril de 1994, adoptó acuerdo por el que se aprueba inicialmente el Estudio de Detalle para ordenación de volúmenes y ajuste de alineaciones en C/ Poeta Gracián, esquina Ingeniero Santacruz.

Lo que se hace público para general conocimiento, sometiéndose tal acuerdo a Información Pública por plazo de quince días, contados a partir del día siguiente de la publicación de este anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, en cumplimiento de lo establecido en los artículos 117.3, del Real Decreto Legislativo 1/92, de 26 de junio y concordantes del Reglamento de Planeamiento.

Durante dicho plazo se podrán formular las alegaciones que se estimen pertinentes, encañtrándose el expediente de manifiesto en el Area de Urbanismo y Vivienda, sita en calle Escudo del Cormen n° 3 -edf. Rey Soler-.

Granada, 24 de mayo de 1994.- El Alcalde, P.D.

AYUNTAMIENTO DE ROQUETAS DE MAR (ALMERIA)

EDICTO. (PP. 2107/94).

Don Juan Ortega Paniagua, Concejal Delegado de Urbanismo, Infraestructura, Obras Públicas, Transportes y Comunicaciones del Ayuntamiento de Roquetas de Mar (Almería).

HACE SABER:

Que este Ayuntamiento Pleno, en sesión de 13 de mayo de 1994, acordó aprobar inicialmente la Modificación Puntual de Normas Subsidiarias Municipales, Cambio de Uso de parcela de propiedad municipal sita en Sector 32, de este Término Municipal promovido por este Ayuntamiento, para su transformación de «Equipamiento de interés social» a «Tipología de vivienda plurifamiliar en bloque», para posibilitar la construcción de viviendas de protección oficial, según proyecto redactado por D. Manuel Bermejo Domínguez.

Lo que se somete a información pública de conformidad con lo establecido en el artículo 116.a) del R.D.L. 1/1992 de 26 de junio; por plazo de un mes, contado a partir de la inserción del presente Edicto en el BOJA, para que pueda ser examinado y formularse las alegaciones que procedan, con la documentación que las justifique, en el Area de Urbanismo de este Ayuntamiento, en horas y días hábiles de oficina.

Roquetas de Mar, 8 de junio de 1994.- El Concejal Delegado.

AYUNTAMIENTO DE PINOS PUENTE (GRANADA)

EDICTO. (PP. 2181/94).

El Alcalde-Presidente de esta Ciudad.

HACE SABER:

Que el Pleno Municipal, en sesión de 12.5.94 prestó aprobación inicial a la modificación puntual Normas Subsidiarias para cambio de vial y de uso en calle Ancha.

Expte: 516/93 Jesús Martínez Fernández.

Conforme con la legislación vigente, se somete a Información Pública, por un mes a contar de su publicación en el BOJA para examinar el expediente y formular alegaciones y reclamaciones.

Pinos Puente, 21 de junio de 1994.- El Alcalde, Manuel Bejarano Zafra.

ANUNCIO. (PP. 2211/94).

El Ayuntamiento Pleno, en sesión celebrada el día 26.5.94, entre otros acordó aprobar definitivamente el Proyecto de Urbanización de la Unidad de Actuación P-02 (Zona A) de Pinos Puente, presentado por expte 64/94 Francisco Casado Cuenca.

Lo que se hace público en cumplimiento de lo preceptuado en el art. 124.1 del Texto Refundido de la Ley del Suelo.

Pinos Puente, 22 de junio de 1994.- El Alcalde, Manuel Bejarano Zafra.

ANUNCIO. (PP. 2212/94).

El Ayuntamiento Pleno, en sesión celebrada el día 26.5.94, entre otros acordó aprobar definitivamente la Modificación de la Delimitación de la Unidad de Actuación P-2 de Pinos Puente.

Presentado por Francisco Casado Cuenca y Arturo Morfinez Maza, expte 7/94.

Lo que se hace público en cumplimiento de lo preceptuado en el art. 124.1 del Texto Refundido de la Ley del Suelo.

Pinos Puente, 22 de junio de 1994.- El Alcalde, Manuel Bejarano Zafra.

ANUNCIO. (PP. 2214/94).

El Ayuntamiento Pleno, en sesión celebrada el día 26.5.94, entre otros acordó aprobar definitivamente el Estudio de Detalle y Reparcelación de la Unidad de Actuación P-02 (Zona A) de Pinos Puente, presentado por expte 63/94 Francisco Casado Cuenca.

Lo que se hace público en cumplimiento de lo preceptuado en el art. 124.1 del Texto Refundido de la Ley del Suelo.

Pinos Puente, 22 de junio de 1994.- El Alcalde, Manuel Bejarano Zafra.

AYUNTAMIENTO DE CENES DE LA VEGA

ANUNCIO. (PP. 2204/94).

D. Emilio Carrasca Castillo, Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de Cenes de la Vega,

HACE SABER:

Que el Ayuntamiento de mi presidencia en Sesión celebrada

el día 29 de abril de 1994, aprobó definitivamente el Estudio de Detalle promovido por D. Emiliano Rodríguez Carrillo, para reordenación volumétrica y fijación de alineaciones en paraje denominado Cerro del Sol.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Cenes de la Vega, 10 de junio de 1994.- El Alcalde.

## AYUNTAMIENTO DE LINARES

ANUNCIO. (PP. 2220/94).

El Alcalde-Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Linares (Jaén).

HACE SABER:

Que el Pleno de la Corporación, en sesión celebrada el día 7 de marzo de 1994, adoptó el acuerdo de aprobar inicialmente el Plan Parcial del Sector S-21, del vigente P.G.O.U., promovido por «LAYRO, S.A.», y correspondiente a terrenos situados en el borde septentrional de la mesa de Linares, a 2 Kms. de la ciudad, con una extensión superficial de 45,15 Has., y delimitados por terrenos clasificados como «no urbanizables», propiedad asimismo, de la empresa promotora debiendo subsanar las deficiencias señaladas en el informe técnico emitido el día 3 de enero de 1994, y que obra en el expediente.

Dicho acuerdo, con su respectivo expediente, se somete a información pública, por plazo de un mes contado a partir de la publicación del presente anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, durante el cual podrá ser examinado en el Departamento de Urbanismo y formularse las alegaciones que se estimen pertinentes.

Linares, 27 de junio de 1994.- El Alcalde, P.D., El Concejal-Delegado de Urbanismo, Ignacio Ortega Campos.

## AYUNTAMIENTO DE LA CAMPANA (SEVILLA)

ANUNCIO. (PP. 2291/94).

El Alcalde-Presidente del Excmo. Ayuntamiento de La Campana.

HACE SABER:

Que aprobada inicialmente por el Pleno de esta Corporación, en sesión celebrada el día 1 de julio de 1994, la Modificación Puntual de las Normas Subsidiarias de este municipio relativas a 1.834 m<sup>2</sup> situada en la zona de entrada al municipio desde Carmona, en esquina con Avda. de Carmona y Avda. de Lora del Río, calificados en la actualidad como no urbanizable, redactado por el Arquitecto Don Juan José Romérez García a instancia de Hnos. Ibáñez Materiales de Construcción, se somete a información pública por plazo de un mes, a contar desde la publicación del presente anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de conformidad con el art. 114 del Texto Refundido de la Ley sobre el Régimen del Suelo y Ordenación Urbana, de 26 de junio de 1992.

Durante el citado plazo, el expediente podrá ser examinado en la Secretaría de este Ayuntamiento para formular las alegaciones que se estimen oportunas.

La Campana, 4 de julio de 1994.- El Alcalde, Manuel Pérez Navajas.

## AYUNTAMIENTO DE MENGIBAR (JAEN)

ANUNCIO. (PP. 2310/94).

Don Antonio Barahona Vallecillo, Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de esta Villa de Mengibar (Jaén)

HACE SABER:

Que ante las importantes modificaciones que ha sido preciso introducir en el Proyecto de Revisión de las Normas Subsidiarias del Planeamiento de este Municipio, según el resultado de la información pública practicada subsiguientemente a su aprobación inicial, y los informes técnicos incorporados al expediente, se someten nuevamente a información pública las Normas Subsidiarias del Planeamiento expresadas, con las modificaciones introducidas, por igual plazo de un mes, contado desde la publicación del presente anuncio en el Boletín Oficial de la Provincia, durante cuyo plazo podrá examinarse dicho Expediente en Secretaría del Ayuntamiento, y presentar las alegaciones que se estimen oportunas, todo ello de acuerdo con lo dispuesto en el Art. 130 del Reglamento de Planeamiento.

Mengibar, 6 de julio de 1994.

## AYUNTAMIENTO DE SANTA FE (GRANADA)

ANUNCIO. (PP. 2318/94).

Aprobado Inicialmente por el Excmo. Ayuntamiento Pleno en sesión celebrada el día 16 de mayo de 1994, el Estudio de Detalle promovido por D. Jesús Sáez Díaz, y redactado por el Arquitecto D. Pedro Barranco Vela, para armonización de alturas en C/ Calderón, 42, de esta localidad. Por medio del presente se somete a información pública el expediente por plazo de quince días, contados desde el siguiente a la publicación de este anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, durante el cual podrán formularse sugerencias y alegaciones.

Santa Fe, 1 de julio de 1994.- El Alcalde-Presidente.

## AYUNTAMIENTO DE VILLANUEVA DEL ARZOBISPO (JAEN)

EDICTO. (PP. 2325/94).

D. Eloy García Carcelén, Alcalde-Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Villanueva del Arzobispo (Jaén).

HACE SABER:

Que el Excmo. Ayuntamiento Pleno, en sesión ordinaria celebrada el día 30 de junio de 1994, aprobó definitivamente el Proyecto de Delimitación del Área de Reserva de Suelo de posible adquisición para Patrimonio Municipal del Suelo.

Lo que se publica para general conocimiento.

Villanueva del Arzobispo, 6 de julio de 1994.- El Alcalde.

## AYUNTAMIENTO DE MONTORO

ANUNCIO. (PP. 2331/94).

El Pleno de este Ayuntamiento en sesión extraordinaria celebrada el día veinticinco de mayo del presente año acordó por mayoría absoluta legal prestar aprobación inicial al documento de modificación puntual de las Normas Subsidiarias de Planeamiento Urbano en el sector de la zona industrial, próxima al Camino del Jarrón.

Dicho documento se somete a información pública por plazo de un mes, contado a partir de la inserción de este anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, durante el cual podrá ser examinado y presentarse las alegaciones que se estimen procedentes.

Montoro, 15 de junio de 1994.- El Alcalde.

## AYUNTAMIENTO DE EL PUERTO DE SANTA MARIA

ANUNCIO de Información Pública. (PP. 2403/94).

El Pleno del Excmo. Ayuntamiento de la Ciudad de El Puerto de Santa María, en sesión celebrada el día 8 de julio de mil novecientos noventa y cuatro, adoptó el acuerdo de aprobar, con carácter definitivo, el Estudio Detalle de la Manzana 5 del Sector PP.CN-6 «El Tomillar».

Lo que se hace público de conformidad con lo preceptuado por el art. 124 del TRLS, con indicación de que contra la presente resolución, que pone fin a la vía administrativa, podrán interponerse los siguientes recursos:

1) Contencioso-Administrativo, ante la Sala correspondiente del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en el plazo de dos meses desde el día siguiente a la publicación de esta resolución (art. 58.3 de la Ley de 27.12.1956), previo comunicación a este órgano (art. 110.3 de la Ley 30/1992, de 27 de noviembre).

2) Cualquier otra que se estime procedente (art. 58.2 de la Ley 30/1992, de 27 de noviembre).

El Puerto de Santa María, 8 de julio de 1994.— El Alcalde.

## AYUNTAMIENTO DE RONDA

ANUNCIO sobre aprobación inicial de estudio de detalle UE-22 Las Quinientos. (PP. 2440/94).

Juan Fraile Cantón, Alcalde Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Ronda,

## HAGO SABER:

Que el Excmo. Ayuntamiento Pleno en sesión del 21 de julio 1994, acordó:

Primero. Aprobar Inicialmente el Estudio de Detalle de iniciativa privada promovido por Don Francisco Retamero Blázquez (Calle Montes número 40, semisótano, Ronda) en representación de las mercantiles Residencial las Rosalejos S.L. y Ciudad Residencial Ruiz Jurado S.L. referido a la Unidad de Ejecución UE-22 «Las Quinientos».

Segundo. Abrir un trámite de información pública mediante anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA) y en el Diario «Sur» de Málaga por plazo de quince días, y se notificará personalmente a los propietarios y demás interesados directamente afectados, comprendidos en el ámbito territorial del Estudio de Detalle, pudiendo ser examinado por cualquier persona y formular las alegaciones que procedan.

Tercero. Deberán subsanarse las deficiencias señaladas en el informe del Sr. Arquitecto Municipal de fecha 20 de julio, sobre el presente Estudio de Detalle y que obra en el expediente que se encuentra de manifiesto en la Secretaría General del Ayuntamiento de Ronda.

Ronda, 22 de julio de 1994.— El Alcalde. P.O.

## AYUNTAMIENTO DE SANLUCAR LA MAYOR (SEVILLA)

## EDICTO.

Se expone al público, por plazo de un mes, el expediente de expropiación del Polígono de actuación situado en Sanlúcar la Mayor, y delimitado, al Norte, con Urbanización «Los Sajarines»; al Sur con límite del Término Municipal con Benacazón; al Este con Carretera SE-633 de Sanlúcar la Mayor a Benacazón; y al Oeste con Ferrocarril Sevilla-Huelva, para que quienes puedan resultar interesados puedan examinarlo en la Secretaría del Ayuntamiento y formular las observaciones y reclamaciones que estimen convenientes, especialmente en lo que se refiere a la titularidad o valoración de sus respectivos derechos.

Lo que se hace público conforme al artículo 219.3 del Texto Refundido de la LS y 202.3 del RGU, para general conocimiento.

Sanlúcar la Mayor, 15 de julio de 1994.— El Alcalde.

## C.P. NUEVA ANDALUCIA

ANUNCIO de extravia de título de Graduado Escolar (PP. 2273/94).

Según Orden de 24.8.88 (BOE del 30) y posterior Resolución de la Subsecretaría de Educación y Ciencia de 13.12.88 (BOE núm. 10, de 12.1.89), se hace público el extravía de título de Graduado Escolar de D. José María Vilches Valcárcel, expedido por el Ministerio de Educación y Ciencia, o propuesta del C.P.C. Nueva Andalucía Rus, 4 de julio de 1994.— El Director Fco. Damián Checa Mareno.

## NOTARIA DE DON CRISTOBAL GAMIZ AGUILERA

ANUNCIO. (PP. 2327/94).

Yo, Cristóbal Gómiz Aguilera, Notario de Armilla, con despacho en Calle Real Número 9, hago saber: Que ante mí se tramita procedimiento extrajudicial de ejecución hipotecaria, número de expediente 1475/94 de la siguiente finca:

Número seis. Casa Tipo 1. Edificación en dos plantas, distribuidas, planta baja en hall, cocina, cochera, distribuidor, aseo, salón-comedor y escalera de acceso a la planta alta, planta alta, salón, tres dormitorios, cuarto de baño y terrazo.

De suelo ocupa sesenta y un metros treinta y cuatro decímetros cuadrados. Sienda la superficie total construida de ciento seis metros noventa y cinco decímetros cuadrados. Sobre parcela número seis de ciento sesenta y dos metros dos centímetros cuadrados, que linda: Sur, Camina de Gájar, Norte, zona recreativa, Este, casa tipo 7-TI, Oeste, casa 5-TI.

Tiene asignada una cuota de participación en los elementos comunes de Tres enteros treinta centésimas por ciento.

Situación. Sitúa a forma parte de la Urbanización denominada «Loma Linda, Décimo Fase», sita en término de Los Ogijares (Granada), pago del Cerro de San Cristóbal.

Inscripción. Registro de la Propiedad número seis de Granada en el libro 95 de Los Ogijares, folio 39, finca 6.607, habiendo causado la indicada hipoteca la inscripción 2ª.

Y que procediendo la subasta de dicha finca, ésta se llevará a cabo bajo las siguientes condiciones:

1. Se señala la primera subasta para el día uno de septiembre de mil novecientos noventa y cuatro a las once horas y treinta minutos; la segunda en su caso, para el día veintisiete de septiembre de mil novecientos noventa y cuatro, a las once horas y treinta minutos; y la tercera en el suya para el día veinticuatro de octubre de mil novecientos noventa y cuatro y en su caso de mejora de la posturo de la tercera subasta, se señala para la licitación entre los mejorantes y mejores postores el día treinta y uno de octubre de 1994, a las once horas y treinta minutos.

2. Todas las subastas se celebrarán en mi despacho, sito en Armilla, (Granada), Calle Real s/n, 1º B.

3. El tipo para la primera subasta es de quince millones cuatrocientos diecinueve mil pesetas; para la segunda subasta el setenta y cinco por ciento de la cantidad indicada; la tercera se hará sin sujeción a tipo.

4. La documentación y la certificación registral pueden consultarse en la Notaría, se entenderá que todo licitador acepta como bastante la titulación. Las cargas, gravámenes y asientos anteriores a la hipoteca que se ejecuta continuarán subsistentes.

5. Los postores deberán consignar previamente en mi despacho, sito en Armilla (Granada), Calle Real, s/n, 1º B, el treinta por ciento del tipo correspondiente, a el veinte por ciento del de la segunda subasta para tomar parte en la tercera.

6. Sólo la adjudicación a favor del ejecutante a el remate a favor del mismo o de un acreedor posterior podrá hacerse a la calidad de ceder a un tercero.

Armilla, 7 de julio de 1994.

**SDAD. COOP. AND. BEGASA**

ANUNCIO de convocatoria. **PP. 2412/94**).

D. Ana M<sup>o</sup> Muñoz Iglesias, en calidad de socio-liquidador de

Begasa, Soc. Coop. And. en nombre y representación de la comisión liquidadora, por la presente convoca a A. G. Ext. a celebrar el próximo día 5 de agosto de 1994, con el siguiente orden del día.

- 1º. Lectura y aprobación, si procede, del acta anterior.
- 2º. Estudio y aprobación del Balance Final.
- 3º. Apoderamiento del liquidador a fin de extinguir la entidad.

Cádiz, 20 de julio de 1994

---

(Continúa en el fascículo 2 de 2)

# PUBLICACIONES

## Título: AGENDA DE LA COMUNICACION DE ANDALUCIA. 1994

### CONTENIDO:



- Medios de Comunicación de Andalucía
- Agencias de Publicidad
- Junta de Andalucía. Consejo de Gobierno
- Junta de Andalucía. Parlamento
- Organismos del Gobierno de la Nación
- Puntos Específicos de Información Ciudadana
- Diputaciones, Ayuntamientos y Mancomunidades
- Organizaciones Políticas
- Organizaciones Sindicales
- Organizaciones Empresariales
- Organizaciones y Centros de Prensa e Imagen y Sonido
- Universidades

**Realización:** Oficina del Portavoz del Gobierno

**Edita y distribuye:** Servicio de Publicaciones y BOJA

**P.V.P. ejemplar:** 650 ptas. (IVA incluido)

Venta en librerías

**Pedidos:** Servicio de Publicaciones y BOJA

Apartado Oficial Sucursal nº 11. Bellavista 41014 SEVILLA

**Forma de pago:** Giro postal o talón nominativo conformado a nombre de  
BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCIA



# PUBLICACIONES

## ADMINISTRACION DE ANDALUCIA

### Revista Andaluza de Administracion Publica

#### SUMARIO del núm. 17, Enero-Febrero-Marzo 1994

#### ESTUDIOS

*María Jesús Montoro Chiner*  
La Revocación de los actos administrativos en la Ley 30/1992

*Jaime Rodríguez-Arana*  
*Juan José Raposo Arceo*  
Las Entidades Regionales y su relación con las Entidades Locales en el Derecho Comparado.

*Manuel José Terol Becerra*  
La Sentencia recaída en el Conflicto Positivo de Competencia.

#### JURISPRUDENCIA

##### COMENTARIOS DE JURISPRUDENCIA

La tensión medio ambiente-desarrollo en la jurisprudencia del Tribunal Constitucional y del Tribunal Supremo  
*(Jesús Jordano Fraga)*

##### NOTAS DE JURISPRUDENCIA

##### TRIBUNAL CONSTITUCIONAL

I. Constitución.-II. Derechos y Libertades.-III. Principios Jurídicos Básicos.-IV. Instituciones del Estado.-V. Fuentes.- VI. Organización Territorial del Estado.- VII. Economía y Hacienda.-  
*(Francisco Escribano López)*

##### TRIBUNAL SUPREMO Y TRIBUNAL SUPERIOR DE JUSTICIA DE ANDALUCIA

I. Acto Administrativo.-II. Administración Local.-III. Administración Pública.-IV. Bienes Públicos.-V. Comunidades Autónomas.-VI. Contratos.-VII. Corporaciones de Derecho Público.-VIII. Cultura, Educación, Patrimonio Histórico-Artístico.- IX. Derecho Administrativo Económico.-X. Derecho Administrativo Sancionador.-XI. Derechos Fundamentales y Libertades.-XII. Expropiación Forzosa.-XIII. Fuentes.-XIV. Hacienda Pública.-XV. Jurisdicción Contencioso-Administrativa.-XVI. Medio Ambiente.-XVII. Organización.-XVIII. Personal.-XIX. Procedimiento Administrativo.-XX. Responsabilidad.-XXI. Salud y Servicios Sociales.-XXII. Urbanismo y Vivienda.  
Tribunal Supremo *(José I. López González)*  
Tribunal Superior de Justicia de Andalucía *(José L. Rivero Ysern)*

#### CRONICA PARLAMENTARIA

La disolución del Parlamento  
*(Antonio Porras Nadales)*

#### DOCUMENTOS

Bases Constitucionales y regulación autonómica de los Colegios Profesionales  
*(M.ª del Carmen Ortiz de Tena)*

#### RESEÑA LEGISLATIVA

Disposiciones de las Comunidades Europeas.  
Legislación del Estado.  
Disposiciones Generales de la Junta de Andalucía.  
Disposiciones Generales de las Comunidades Autónomas.  
Índice Analítico.  
*(Lucía Millán Moro)*  
*(Antonio Jiménez Blanco)*  
*(Javier Barnés Vázquez)*  
*(Concepción Barrero Rodríguez)*

#### NOTICIAS DE LA ADMINISTRACION AUTONOMICA

INFORMES: La Ley Reguladora de la Demarcación Municipal de Andalucía.  
*(José Ignacio Morillo-Velarde Pérez)*

ESQUEMAS sobre Procedimiento Administrativo: Procedimientos sobre ayudas y subvenciones públicas  
*(M.ª del Carmen Núñez Lozano)*  
Otras disposiciones de interés para la Comunidad Autónoma

#### BIBLIOGRAFIA

Nota Bibliográfica sobre la Potesiad Reglamentaria  
*(Severiano Fernández Ramos)*



Suscripción anual (4 números): 4.000 Ptas. (IVA incluido)

Número suelto: 1.300 Ptas.

Pedidos y suscripciones: Servicio de Publicaciones y BOJA

Apartado Oficial sucursal núm. 11. Bellavista

41014 SEVILLA

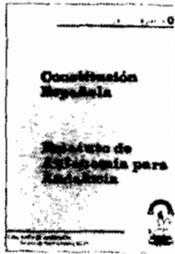
Tifs.: (95) 469 31 60\*

Forma de pago: Talón nominativo conformado o Giro Postal en cualquier caso a nombre de:

BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCIA

# PUBLICACIONES

## Colección: TEXTOS LEGALES



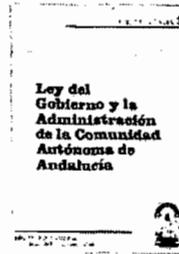
PVP: 450 ptas.



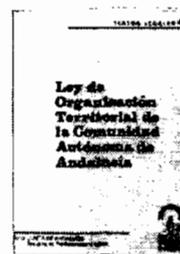
PVP: 200 ptas.



Ver núm. 20



PVP: 200 ptas.



PVP: 200 ptas.



PVP: 200 ptas.



PVP: 200 ptas.



PVP: 200 ptas.



Agotado



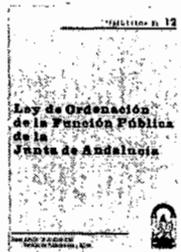
Agotado



Agotado



PVP: 300 ptas.



PVP: 200 ptas.



Agotado



PVP: 560 ptas.



Agotado



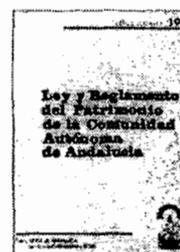
PVP: 200 ptas.



PVP: 300 ptas.



PVP: 550 ptas.



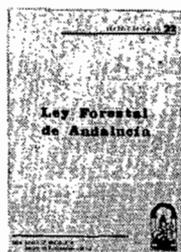
PVP: 400 ptas.



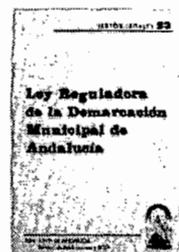
PVP: 300 ptas.



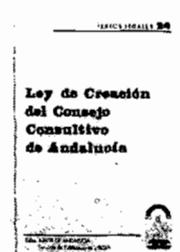
PVP: 300 ptas.



PVP: 490 ptas.



PVP: 450 ptas.



PVP: 300 ptas.

Formato: UNE A5L.

PVP: En los precios señalados se incluye el IVA.

Forma de pago: Talón nominativo conformado o giro postal, en cualquier caso a nombre de BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCIA.

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA.

Junta de Andalucía.

Apartado Oficial Sucursal núm. 11, Bellavista. SEVILLA 41014.

## NORMAS PARA LA SUSCRIPCIÓN AL BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA PARA EL AÑO 1994

### 1. SUSCRIPCIONES

- 1.1. Las suscripciones al **BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA**, sean obligatorias o voluntarias, están sujetas al pago de las correspondientes tasas, (Art. 25.a, de la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía).
- 1.2. Las solicitudes de suscripción deberán dirigirse al **Servicio de Publicaciones y BOJA**. Apartado Oficial Sucursal núm. 11, Bellavista. — 41014 Sevilla.

### 2. PLAZOS DE SUSCRIPCIÓN

- 2.1. Las suscripciones al **BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA** serán por **años naturales indivisibles**. No obstante, para las solicitudes de alta comenzado el año natural, las suscripciones podrán hacerse por el semestre o trimestres naturales que resten. (Artº. 16, punto 3 del Reglamento del BOJA).
- 2.2. El pago de las suscripciones se efectuará **necesariamente dentro del mes anterior** al inicio del período de suscripción. (Artº. 16, punto 3 del Reglamento).

### 3. TARIFAS

- 3.1. Si la suscripción se efectúa dentro del mes de junio, el precio para los seis meses que restan del año (2º semestre) será de 7.570 ptas., y si se hace dentro del mes de septiembre (para el 4º trimestre) será de 3.785 ptas.
- 3.2. El precio del fascículo suelto es de 100 ptas.

### 4. FORMA DE PAGO

- 4.1. El pago de la suscripción, será siempre por **ADELANTADO**.
- 4.2. Los pagos se harán efectivos, bien por **GIRO POSTAL** o mediante **TALON NOMINATIVO, DEBIDAMENTE CONFORMADO**, a favor del **BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA**. (Resolución de 19.4.85, BOJA núm. 39 del 26).
- 4.3. **NO SE ACEPTARÁN** transferencias bancarias ni pagos contra reembolso.
- 4.4. **NO SE CONCEDE** descuento alguno sobre los precios señalados.

### 5. ENVIO

- 5.1. El envío por parte del **Servicio de Publicaciones y BOJA**, de los ejemplares del **BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA**, comenzará a hacerse, una vez tenga entrada en dicho Servicio la solicitud de suscripción y el abono de su importe en alguna de las formas señaladas en el punto 4.2.
- 5.2. En el caso de que el abono correspondiente al período de suscripción tenga entrada en este Servicio una vez comenzado el mismo, el envío de los Boletines **será a partir de dicha fecha de entrada**.

FRANQUEO CONCERTADO núm. 41/63



# JUNTA DE ANDALUCIA

# BOLETIN OFICIAL

Año XVI

viernes, 29 de julio de 1994

Número 118 (2 de 2)

Edita: Servicio de Publicaciones y B.O.J.A.  
SECRETARIA GENERAL TECNICA. CONSEJERIA DE LA PRESIDENCIA  
Dirección: Apartado Oficial Sucursal núm. 11. Bellavista  
41014 - SEVILLA  
Talleres: Servicio de Publicaciones y B.O.J.A.

Teléfono: (95) 469 31 60\*  
Fax: (95) 469 30 83  
Depósito Legal: SE 410 - 1979  
ISSN: 0212 - 5803  
Formato: UNE A4

(Continuación del fascículo 1 de 2)

## 1. Disposiciones generales

### CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

DECRETO 129/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las Enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico en Cocina en la Comunidad Autónoma de Andalucía. (Conclusión).

## ANEXOS

## ANEXO I

## 1. Formación en el centro educativo:

## a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

**Módulo profesional 1: OFERTAS GASTRONÓMICAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO.**

Duración: 96 horas.

**CAPACIDADES TERMINALES**

- 1.1. Analizar los subsectores de restauración y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.

- 1.2. Analizar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas, así como ofertas de productos de pastelería/repostería/panadería y análogos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, teniendo en cuenta:
  - . Características fundamentales.
  - . Procesos básicos.
  - . Tipo de ofertas gastronómicas o de productos elaborados.
  - . Tipologías de clientela.
  - . Normativa europea, estatal y autonómica aplicables.
- Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, y de las industrias de panadería y de pastelería artesanal, explicando las relaciones interdepartamentales internas.
- Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas/departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.
- Describir los circuitos y tipos de información/documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas y/o de servicio.
- Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.
- Describir ofertas gastronómicas indicando elementos que las componen, características y categoría.
- Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, o con tipos de industrias de pastelería/panadería, de acuerdo con la legislación vigente.

- En supuestos prácticos, a partir de un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios:
  - Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietético, económico, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.
  - Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas, que resulten equilibrados dietéticamente, variados, y de calidad, presentándolos en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.
    - Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas, que resulten equilibrados dietéticamente, variados y de calidad, presentándolos en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.
  
- 1.3. Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas.
  - A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas y los datos que fueran necesarios:
    - Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas implícitas en el supuesto.
    - Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, la categoría de la oferta, el tipo de servicio, los objetivos económicos, los proveedores y, en su caso, el tipo de industria de pastelería/panadería.
    - Realizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para la formalización de las fichas.
  
- 1.4. Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición.
  - Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento, y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.
  - A partir de supuestas ofertas gastronómicas o planes de trabajo debidamente caracterizados:
    - Determinar las necesidades de suministro de géneros indicando cantidades.

- Redactar solicitudes de aprovisionamiento exterior o, si procede, de algún departamento interno, utilizando los medios adecuados.
  - Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
- 1.5. Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Identificar señas y atributos de calidad de géneros culinarios, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan.
  - Describir métodos de control para géneros culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza, identificando instrumentos y medios necesarios.
  - Efectuar operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos, y proponiendo medidas para su resolución.
  - Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- 1.6. Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y, en su caso, ejecutar las operaciones.
- Describir diversos sistemas de almacenamiento indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.
  - Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.
  - Clasificar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, describiendo sus finalidades y utilidades.
  - Relacionar las necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas con los lugares apropiados para obtener una correcta conservación.
  - Ordenar alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.
  - Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

- 1.7. Calcular costes de materias primas y estimar posibles precios de las supuestas ofertas gastronómicas asociadas.
- Describir la documentación y libros necesarios para el control del almacén.
  - Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.
  - Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas.
  - A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas:
    - . Obtener costes de platos y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente.
    - . Cumplimentar la documentación específica.
    - . Fijar precios de la oferta gastronómica.
  - Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles.

## CONTENIDOS:

### 1.- LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN:

- 1.1.- Concepto de restauración.
- 1.2.- Evolución en los últimos años del sector y tendencia de éste.
- 1.3.- Aspectos económicos.
- 1.4.- Tipos de establecimientos y formulas de restauración.
- 1.5.- Análisis de la industria de restauración a nivel europeo, nacional, regional y comarcal.
- 1.6.- Estructura organizativa y funcional:
  - . Áreas o departamentos básicos.
  - . Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas.
  - . Relaciones interdepartamentales.
  - . Circuitos y tipos de información/documentos internos y externos.
  - . Instalaciones necesarias.
- 1.7.- Estructura sectorial de las empresas de restauración.

### 2.- LA INDUSTRIA DE PANADERÍA Y PASTELERÍA ARTESANAL:

- 2.1.- Conceptos de panadería y pastelería:
  - . Análisis y situación de la panadería artesanal en la estructura europea y nacional y andaluza.
- 2.2.- Aspectos económicos.
- 2.3.- Tipos de establecimientos.
- 2.4.- Oferta básica de productos.
- 2.5.- Estructura organizativa y funcional:
  - . Áreas o departamentos básicos.
  - . Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas.
  - . Relaciones interdepartamentales.

- . Circuitos y tipos de información/documentos internos y externos.
- . Instalaciones necesarias.

2.6.- Estructura sectorial de las empresas de panadería y pastelería.

2.7.- La industria de panadería y pastelería artesanal aplicada en la restauración.

### 3.- OFERTAS GASTRONÓMICAS:

3.1.- Definición y clases.

3.2.- Elementos y variables de la oferta gastronómica.

3.3.- Estudio de las ofertas básicas: Menú y carta.

3.4.- Diseño y realización de menús, cartas y ofertas de productos de pastelería/panadería.

### 4.- NUTRICIÓN Y DIETÉTICA:

4.1.- Principios inmediatos y otros nutrientes. Conceptos. Clases.

4.2.- Alimentos:

- . Concepto.
- . Clasificación.
- . Grupos.
- . Clasificación. La calidad alimentaria.

4.3.- Necesidades nutricionales.

4.4.- Dietas tipo.

4.5.- Formas alternativas de alimentación.

4.6.- Alimentación colectiva.

4.7.- Aplicación de la dietética al proceso de elaboraciones culinarias. Resultados.

4.8.- Efectos sobre los alimentos de las diferentes elaboraciones culinarias.

### 5.- ECONOMATO Y BODEGA:

5.1.- Concepto de economato y bodega.

5.2.- Procedimientos para solicitud y recepción de géneros:

- . Técnicas de compra.
- . Relación con los proveedores.
- . Peculiaridades de la recepción de géneros.

5.3.- Almacenamiento:

- . Concepto de almacén.
- . Tipos de almacén y ubicación ideal de los mismos.

5.4.- Controles: métodos y documentos:

- . Clasificación de las mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- . Despacho y distribución de géneros.
- . Funciones administrativas de compras y consumos.
- . Fichas y ficheros.
- . Aplicación informática de los procesos.

5.5.- Gestión y valoración de inventarios:

- . Inventarios. Tipos.
- . Rotación de stocks.

## 6.- TÉCNICAS DE EVALUACIÓN DE PRECIOS EN RESTAURACIÓN E INDUSTRIAS DE PASTELERÍA ARTESANAL Y PANADERÍA:

- 6.1.- Definición y clases de costes que se generan.
- 6.2.- Cálculos de costes. Fichas técnicas de costes.
- 6.3.- Componentes del precio.

### Módulo profesional 2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Duración: 320 horas.

#### CAPACIDADES TERMINALES

- 2.1. Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Describir útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, explicando:
  - . Funciones.
  - . Normas de utilización.
  - . Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
  - . Riesgos asociados a su manipulación.
  - . Mantenimiento de uso necesario.
- Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predefinidos.
- Identificar y describir materias primas alimentarias describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación.

- 2.2. Analizar las materias primas alimentarias de uso más común en la cocina describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

- Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de las materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.
  - Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.
- 2.3. Describir y realizar las operaciones de preelaboración de los diferentes géneros culinarios.
- Describir y clasificar los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a diferentes géneros utilizados en elaboraciones culinarias, indicando sus características comerciales y sus aplicaciones culinarias.
  - Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.
  - Deducir necesidades de preelaboración de cualquier género de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias y/o un determinado plan de producción-comercialización.
  - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
  - Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.
  - Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en las operaciones de preelaboración para obtener el nivel de calidad deseado.
  - Justificar el método y lugar de conservación de los productos preelaborados teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y las normas higiénico-sanitarias.
- 2.4. Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semi-elaborados y elaboraciones culinarias terminadas.
- Diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.
  - Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino/consumo asignado.

- 2.5. Analizar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y aplicar las reglas y métodos correspondientes.
- Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de todo tipo de géneros.
  - Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.
  - Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas del sistema adoptado y la normativa higiénico-sanitaria.
  - Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de productos culinarios.
  - Relacionar las características de las unidades de producción y/o servicios con los productos y útiles autorizados para la limpieza.
  - Clasificar, interpretando su etiquetado, productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización.
  - Clasificar y explicar los riesgos e intoxicaciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.
  - Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

## CONTENIDOS:

### 1.- EQUIPOS DE COCINA:

- 1.1.- Maquinaria básica:
- . Clasificación.
  - . Procedimientos de operación y control.
  - . Mantenimiento de uso.
  - . Ubicación y distribución.
- 1.2.- Batería y utillaje:
- . Clasificación.
  - . Modos de operar y aplicaciones.
  - . Mantenimiento de uso.

### 2.- MATERIAS PRIMAS:

- 2.1.- Descripción. Variedades y características. Estacionalidad.
- 2.2.- Cualidades y aplicaciones gastronómicas.
- 2.3.- Procedencia y calidad.
- 2.4.- Presentación comercial:
  - . Sistemas de abastecimiento.
  - . Normas reguladoras del abastecimiento.

### **3.- PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS:**

- 3.1.- Tratamiento básico. Limpieza y preparaciones previas del producto y del lugar de trabajo.
- 3.2.- Cortes y piezas:
  - . Cortes básicos aplicados a los diferentes productos.
  - . Cortes aplicados a los diferentes tipos de servicio.
  - . Preparación de piezas.
- 3.3.- Técnicas de preelaboración. Control de resultados. Técnicas básicas. Técnicas aplicadas a productos autóctonos. Nuevas técnicas.

### **4.- CONSERVACIÓN:**

- 4.1.- Sistemas y métodos.
- 4.2.- Equipos asociados a cada sistema/método.
- 4.3.- Técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos.
- 4.4.- Nuevas tecnologías de conservación aplicadas.
- 4.5.- Envasado, rotulación y etiquetado.

### **5.- REGENERACIÓN DE PRODUCTOS:**

- 5.1.- Definición.
- 5.2.- Procedimientos.
- 5.3.- Control de resultados.

### **6.- SEGURIDAD E HIGIENE EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA:**

- 6.1.- Instalaciones y equipos.
- 6.2.- Manipulación.
- 6.3.- Transporte de productos manipulados y semielaborados:
  - . En el centro de producción.
  - . Hacia el exterior.
- 6.4.- Normas reguladoras de la manipulación.
- 6.5.- Intoxicaciones alimentarias.
- 6.6.- Sistemas de limpieza.

**Módulo profesional: 3 TÉCNICAS CULINARIAS****Duración: 384 horas.****CAPACIDADES TERMINALES**

3.1. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y/o, en su caso, de conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

3.2. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Describir las elaboraciones básicas de cocina, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.
- Identificar necesidades de elaboraciones básicas derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados y deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su realización.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas.
- Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad establecidos.
- Justificar los métodos y/o lugares de conservación de los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
- Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.
- Complimentar documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.
- Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

- 3.3. Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocina y/o, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias elementales.
- Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones culinarias.
  - Justificar el lugar de depósito de los géneros, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
  - Describir las técnicas culinarias indicando:
    - . Fases de aplicación/procesos.
    - . Procedimientos y modos operativos.
    - . Instrumentos base que se deben utilizar.
    - . Resultados que se obtienen.
  - Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de técnicas determinadas.
  - Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión.
  - Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones elementales, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.
  - Proponer posibles medidas correctivas al aplicar las técnicas culinarias de acuerdo con los resultados obtenidos en cada fase del proceso para alcanzar los niveles de calidad predeterminados.
  - Justificar los lugares y/o métodos de almacenamiento/conservación más apropiados, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado a las elaboraciones culinarias elementales, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
- 3.4. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias.
- Relacionar las necesidades de regeneración que precisen las elaboraciones culinarias en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.

- Realizar operaciones de regeneración que precisen tales elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso.
  - Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales/información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.
- 3.5. Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- Describir y justificar tipos de guarnición/decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones que acompañan, clases de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización.
  - Realizar las operaciones de guarnición/decoración de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.

## **CONTENIDOS:**

### **1.- TERMINOLOGÍA UTILIZADA EN LA PRODUCCIÓN CULINARIA.**

### **2.- DEONTOLOGÍA PROFESIONAL EN EL SECTOR DE RESTAURACIÓN.**

### **3.- TÉCNICAS DE COCINA:**

- 3.1.- Conceptos generales.
- 3.2.- Características. Procesos de ejecución de las técnicas básicas. Resultados y controles.
- 3.3.- Efectos en las materias primas.
- 3.4.- Técnicas de aprovechamiento:
  - Recuperación de géneros.

### **4.- ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES:**

- 4.1.- Definición y aplicaciones.
- 4.2.- Clasificación, elaboración y resultados

### **5.- ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA:**

- 5.1.- Aplicaciones de las técnicas y resultados culinarios.
- 5.2.- Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo.
- 5.3.- Guarniciones culinarias.

### **6.- DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES:**

- 6.1.- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- 6.2.- Aplicaciones y ensayos prácticos.

## Módulo profesional 4: REPOSTERÍA

Duración: 160 horas.

### CAPACIDADES TERMINALES

4.1. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de elaboración y/o, en su caso, de conservación de masas y pastas para panadería y pastelería y determinados platos.

4.2. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, así como de masas o pastas base, de acuerdo con planes de producción determinados.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Describir diferentes tipos de masa o pastas base, indicando las fases más importantes de su elaboración y aplicaciones más significativas.
- Identificar necesidades de masas o pastas base derivadas de planes de trabajo determinados.
- Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de masas y pastas base.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de masas o pastas base.
- Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de masas o pastas base con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas.
- Proponer posibles medidas correctivas, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- Justificar los métodos y/o lugares de conservación de las masas o pastas base obtenidas, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
- Ejecutar las operaciones de puesta a punto del lugar de trabajo para realizar el plan de producción asignado.
- Deducir y calcular necesidades de géneros y de masas o pastas base para hacer frente a planes de producción determinados, especificando niveles de calidad.
- Complimentar documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.

4.3. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de elaboración y/o, en su caso, de conservación de productos elementales de panadería, pastelería dulce o salada y postres de cocina.

- Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
- Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería y repostería.
- Justificar el lugar de depósito de los géneros teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- Describir rellenos básicos utilizados en repostería-pastelería, indicando su composición y aplicaciones más significativas.
- Describir la estructura técnica de elaboración de postres de cocina y helados, explicando sus fases más importantes, clases y resultados que se obtienen.
- Describir la estructura técnica de elaboración de productos elementales de pastelería, explicando sus fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.
- Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para hacer frente a planes de producción pastelero-reposteros, formalizando las correspondientes solicitudes.
- Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los planes de producción pastelero-reposteros.
- Ejecutar las operaciones necesarias para elaborar postres de cocina, helados, productos elementales de pastelería y pan, de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan.
- Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las elaboraciones, de tal manera que se alcance el estándar de calidad previamente fijado.
- Justificar los métodos y/o lugares de almacenamiento/conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y las normativa higiénico-sanitaria.

- 4.4. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones.
- Deducir necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.
  - Realizar operaciones de regeneración que precisen tales elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso.
  - Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales/información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con las instrucciones formuladas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.
- 4.5. Efectuar operaciones de acabado y decoración de postres y/o productos elementales de pastelería de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- Justificar necesidades de acabado, normalmente de guarnición/decoración, de acuerdo con la definición del postre de cocina, helado o producto elemental de pastelería, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, de la modalidad de comercialización.
  - Realizar las operaciones de guarnición/decoración necesarias, de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predefinido.
- 4.6. Practicar posibles variaciones en las elaboraciones pasteleras, postres, helados y pan, ensayando modificaciones en cuanto al proceso, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación/decoración.
- Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones pasteleras, postres, helados y pan.
  - Identificar posibles alternativas o modificaciones en el proceso, forma y corte de los géneros, cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación/decoración.
  - Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevos géneros o recetas, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.
  - Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.
  - Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la demanda.

**CONTENIDOS:****1.- EQUIPO Y HERRAMIENTAS BÁSICAS.****2.- LAS MATERIAS PRIMAS EN REPOSTERÍA.****3.- MASAS Y PASTAS BÁSICAS:**

3.1.- Clasificación. Descripción.

3.2.- Aditivos y Reglamentación Técnico Sanitaria.

3.3.- Conservación.

3.4.- Productos alternativos.

3.5.- Elaboración de masas y pastas básicas principales y derivadas.

**4.- CREMAS Y RELLENOS:**

4.1.- Clasificación. Descripción.

4.2.- Elaboración de cremas y rellenos principales y derivados.

4.3.- Conservación.

4.4.- Productos alternativos.

4.5.- Aditivos y Reglamentación Técnico Sanitaria.

**5.- POSTRES:**

5.1.- Simples. Elaboración y aplicaciones.

5.2.- Elaborados. Elaboración y aplicaciones.

5.3.- Derivados. Elaboración y aplicaciones.

**6.- PRODUCTOS ELEMENTALES DE PASTELERÍA:**

6.1.- Clases y elaboración.

**7.- PREELABORADOS DE PASTELERÍA:**

7.1.- Comercialización.

7.2.- Rentabilidad.

7.3.- Fiabilidad.

**8.- TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN:**

8.1.- Normas y combinaciones básicas.

8.2.- Aplicaciones y ensayos prácticos.

8.3.- Nociones decorativas. Escaparatismo.

**9.- EL PAN:**

9.1.- Historia y clases.

9.2.- Evolución.

9.3.- Reglamentación Técnico Sanitaria.

9.4.- Alteraciones y enfermedades del pan.

9.5.- Fórmulas básicas. Elaboración.

9.6.- Panes especiales.

9.7.- Aditivos y mejorantes panarios.

## 10.- HELADERÍA BÁSICA:

- 10.1.- Concepto y clasificación.
- 10.2.- Aplicación de la normativa vigente.
- 10.3.- Aplicaciones y resultados.

### Módulo profesional 5: TÉCNICAS BÁSICAS DE SERVICIO Y DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A LA VISTA DEL CLIENTE

Duración 128 horas.

#### CAPACIDADES TERMINALES

- 5.1. Analizar y realizar el proceso de montar y disponer las elaboraciones culinarias de servicios tipo "buffet", "self service" o análogos, de acuerdo con normas y/o niveles de calidad establecidos.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identificar los principales utensilios e instrumentos necesarios para ofertas de servicio tipo "buffet", "self-service" o análogos, subrayando sus características y posibles aplicaciones.
- Describir el proceso de puesta a punto de dichos servicios, indicando necesidades técnicas y condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los utensilios, los instrumentos y las instalaciones.
- Efectuar el montaje de utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para recibir las elaboraciones culinarias y desarrollar el posterior servicio.
- Ejecutar la terminación del montaje de los servicios, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por necesidades técnicas, calificación gastronómica y, en su caso, instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- Deducir posibles alternativas o combinaciones en el montaje global de utensilios y elaboraciones, justificando y proponiendo su ejecución.
- Aplicar rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria referida a equipos y locales específicos para el desarrollo de estos servicios.

- 5.2. Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala, de acuerdo con instrucciones preestablecidas.
- Deducir necesidades de géneros y guarnición/decoración que precisan las elaboraciones para poder aplicar las técnicas y desarrollar las operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal.
  - Identificar necesidades de útiles, menaje y equipos que se necesitan para efectuar operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal.
  - Ejecutar las operaciones de puesta a punto de instalaciones y equipos para realizar operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal, de acuerdo con instrucciones recibidas y tipos de elaboración.
  - Aplicar las técnicas de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal de una forma ordenada, correcta, en los tiempos y cantidades precisos y con la actitud e imagen de buena atención al cliente que este tipo de servicios requiere.
  - Sintetizar posible información que se recibe al atender al comensal sobre gustos o peticiones específicas, operando en consecuencia.
- 5.3. Analizar y/o aplicar el proceso de preparación y servicio de bebidas no alcohólicas.
- Identificar las diferentes bebidas no alcohólicas que habitualmente son ofertadas, describiendo su proceso de elaboración.
  - Explicar las cualidades de las variedades de las materias primas base para la realización de las bebidas no alcohólicas.
  - Efectuar operaciones para obtener diferentes bebidas no alcohólicas de acuerdo con su definición e incorporando posibles modificaciones en función de los gustos, expectativas o necesidades de la supuesta o real demanda.
  - Servir bebidas no alcohólicas de acuerdo con los medios de trabajo y procedimientos preestablecidos.

- 5.4. Relacionar elaboraciones culinarias y tipos de servicio con vinos apropiados y normas de servicio.
- Asociar elaboraciones culinarias con tipos de vinos apropiados en función de su maridaje o contraste.
  - Identificar las normas de servicio de vino apropiadas a determinadas elaboraciones culinarias y/o tipos de servicio.
- 5.5. Analizar y desarrollar diferentes técnicas de servicio.
- Explicar las diferentes técnicas de servicio, describiendo las características más destacadas de cada una de ellas.
  - Describir los procesos de creación de los diferentes servicios, indicando las fases más importantes.
  - Deducir necesidades de utensilios, tiempo y personal en relación con las técnicas de servicio aplicables.
  - Asistir en el servicio a mesa, aplicando técnicas definidas y de acuerdo con instrucciones preestablecidas.
  - Aplicar, de acuerdo con la definición del servicio y/o instrucciones predeterminadas, las técnicas de asistencia y servicio en aquellas ofertas gastronómicas tipo "buffet", "self-service" o análogas que por su naturaleza precisen la actuación del cocinero.
  - Actuar de acuerdo con los procedimientos y normas establecidos, desarrollando el servicio con pulcritud, elegancia, precisión y buena atención al comensal.

## CONTENIDOS:

### 1.- EQUIPAMIENTO DE SALA-COMEDOR:

- 1.1.- Mobiliario y equipos.
- 1.2.- Vajilla y utensilios.

### 2.- TIPOS DE SERVICIO:

- 2.1.- Conceptos.
- 2.2.- Clases y características.
- 2.3.- Preservicio.
- 2.4.- Aplicaciones de las técnicas básicas de servicio.

**3.- FINALIZACIÓN DEL SERVICIO:**

- 3.1.- Operaciones de recogida.
- 3.2.- Reposición de géneros.

**4.- OPERACIONES DE CONTROL:**

- 4.1.- Soportes impresos.

**5.- SERVICIOS TIPO "BUFFET, "SELF-SERVICE" O ANÁLOGOS:**

- 5.1.- Operaciones de montaje.
- 5.2.- Servicio al comensal y distribución de las elaboraciones.
- 5.3.- Modelos decorativos.

**6.- ELABORACIONES ANTE EL COMENSAL:**

- 6.1.- Equipamiento básico.
- 6.2.- Fases del servicio.
- 6.3.- Aplicaciones prácticas
- 6.4.- Atención al cliente.

**7.- VINO Y RESTAURACIÓN:**

- 7.1.- Clasificación de vinos.
- 7.2.- Características de vinos significativos.
- 7.3.- Normas generales del servicio de vinos.
- 7.4.- Maridaje de alimentos y bebidas.

**8.- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS:**

- 8.1.- Clases, variedades y características.
- 8.2.- Elaboración de las diferentes bebidas no alcohólicas.
- 8.3.- Servicio básico de las bebidas no alcohólicas.

**Módulo profesional 6: ELABORACIONES Y PRODUCTOS CULINARIOS.**

Duración 256 horas.

**CAPACIDADES TERMINALES**

- 6.1. Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de fabricación, complementadas, en su caso, por las explicaciones pertinentes:
  - Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.

- . Deducir necesidades de útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.
  - . Explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, necesidades de tiempo y géneros y orden de trabajo que precisan.
  - . Representar, mediante gráficos o dibujos adecuados, la presentación de los resultados esperados.
- 6.2. Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias, generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, de autoría o temporales.
- Distribuir útiles y herramientas, así como géneros, en forma y lugares apropiados para la realización de elaboraciones culinarias.
  - Efectuar las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias de acuerdo con la receta base o procedimiento que la sustituya, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.
  - Ejecutar las operaciones de guarnición/decoración necesarias que se deriven de la definición de la elaboración, tipo de servicio, nuevas fórmulas de creación y, en su caso, modalidad de comercialización.
  - Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.
  - Justificar los lugares y/o métodos de almacenamiento/conservación más apropiados teniendo en cuenta el destino/consumo asignado a las elaboraciones, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
- 6.3. Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación/decoración.
- Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones culinarias.
  - Explicar las nuevas técnicas culinarias, describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen.
  - Identificar posibles alternativas o modificaciones en la técnica, forma y corte de los géneros, cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o formas de presentación/decoración.
  - Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevos géneros o recetas, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.

- 6.4. Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.
- Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones culinarias originales.
  - Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.
  - Estimar la información que sobre cambios en las elaboraciones culinarias se genera a partir de gustos, expectativas o necesidades de potenciales comensales.
  - A partir de supuestas elaboraciones, y ofrecidos los datos sobre gustos, expectativas o necesidades demandadas por una potencial clientela:
    - . Explicar el proceso de adaptación de las elaboraciones, indicando los cambios que en su ejecución se derivan de la supuesta demanda.
    - . Deducir posibles alternativas culinarias a las elaboraciones originales que puedan responder satisfactoriamente a la supuesta demanda.
    - . Desarrollar elaboraciones culinarias incorporando las modificaciones y obteniendo resultados finales que satisfagan a la supuesta demanda, alcancen los niveles de calidad predeterminados y cumplan con los objetivos del establecimiento.

## CONTENIDOS:

### 1.- ANÁLISIS DE LAS ELABORACIONES CULINARIAS:

- 1.1.- Estudio de las cualidades organolépticas:
  - . Estudio del producto en función a la zona de producción.
  - . Aplicaciones y resultados.
- 1.2.- Estudio de formas y colores en las elaboraciones:
  - . Presentación de platos:
    - El aspecto técnico.
    - El aspecto estético.
  - . Formas, colores y contrastes:
    - Colores primarios y opuestos.
    - Intensidad del color.
    - Gama de colores.
- 1.3.- Tradiciones en la alimentación.
- 1.4.- Fuentes de información.
- 1.5.- Bibliografía gastronómica clásica y moderna.
- 1.6.- La cocina de autor:

- . Movimientos gastronómicos.
- . Evolución de la cocina en los últimos años.
- . Nuevas tendencias.

## 2.- COCINAS TERRITORIALES:

- 2.1.- Conceptos. Características generales.
- 2.2.- Raíces de la cocina española.
- 2.3.- Descripción de elaboraciones significativas.
- 2.4.- Técnicas de elaboración. Aplicaciones prácticas.
- 2.5.- Análisis comparativos.

## 3.- COCINA DE MERCADO:

- 3.1.- Características generales.
- 3.2.- Aplicaciones prácticas.
- 3.3.- Análisis y control de los resultados.

## 4.- COCINA REGIONAL ANDALUZA:

- 4.1.- La base de nuestra alimentación.
- 4.2.- Los productos más significativos de la cocina andaluza.
- 4.3.- Evolución de nuestra cocina.
- 4.4.- Elaboraciones significativas. Aplicaciones y resultados.

## 5.- COCINAS NACIONALES:

- 5.1.- Concepto.
- 5.2.- Análisis comparativo.
- 5.3.- Aplicaciones y resultados.

## Módulo profesional 7: ADMINISTRACIÓN, GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA PEQUEÑA EMPRESA.

Duración 96 horas

### CAPACIDADES TERMINALES

- 7.1. Analizar las diferentes formas jurídicas vigentes de empresa, señalando la más adecuada en función de la actividad económica y los recursos disponibles.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Especificar el grado de responsabilidad legal de los propietarios, según las diferentes formas jurídicas de empresa.
- Identificar los requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica.
- Especificar las funciones de los órganos de gobierno establecidas legalmente para los distintos tipos de sociedades mercantiles.
- Distinguir el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de empresa.

- Esquematizar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresa.
  - A partir de unos datos supuestos sobre capital disponible, riesgos que se van a asumir, tamaño de la empresa y número de socios, en su caso, seleccionar la forma jurídica más adecuada explicando ventajas e inconvenientes.
- 7.2. Evaluar las características que definen los diferentes contratos laborales vigentes más habituales en el sector.
- Comparar las características básicas de los distintos tipos de contratos laborales, estableciendo sus diferencias respecto a la duración del contrato, tipo de jornada, subvenciones y exenciones, en su caso.
  - A partir de un supuesto simulado de la realidad del sector:
    - . Determinar los contratos laborales más adecuados a las características y situación de la empresa sujeta.
    - . Cumplimentar una modalidad de contrato.
- 7.3. Analizar los documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica de una pequeña empresa, su organización, su tramitación y su constitución.
- Explicar la finalidad de los documentos básicos utilizados en la actividad económica normal de la empresa.
  - A partir de unos datos supuestos, cumplimentar los siguientes documentos:
    - . Factura
    - . Albarán
    - . Nota de pedido
    - . Letra de cambio
    - . Cheque
    - . Recibo
  - Explicar los trámites y circuitos que recorren en la empresa cada uno de los documentos.
  - Enumerar los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa, nombrando el organismo donde se tramita cada documento, el tiempo y forma requeridos.

- 7.4. Definir las obligaciones mercantiles, fiscales y laborales que una empresa tiene para desarrollar su actividad económica legalmente.
- Identificar los impuestos indirectos que afectan al tráfico de la empresa y los directos sobre beneficios.
  - Describir el calendario fiscal correspondiente a una empresa individual o colectiva en función de una actividad productiva, comercial o de servicios determinada.
  - A partir de unos datos supuestos cumplimentar:
    - . Alta y baja laboral
    - . Nómina
    - . Liquidación de la Seguridad Social
  - Enumerar los libros y documentos que tiene que tener cumplimentados la empresa con carácter obligatorio según la normativa vigente.
- 7.5. Aplicar las técnicas de relación con los clientes y proveedores, que permitan resolver situaciones comerciales tipo.
- Explicar los principios básicos de técnicas de negociación con clientes y proveedores, y de atención al cliente.
  - A partir de diferentes ofertas de productos o servicios existentes en el mercado, determinar cual de ellas es la mas ventajosa en función de los siguientes parámetros:
    - . Precios del mercado
    - . Plazos de entrega
    - . Calidades
    - . Transportes
    - . Descuentos
    - . Volumen de pedido
    - . Condiciones de pago
    - . Garantía
    - . Atención post-venta
- 7.6. Analizar las formas mas usuales en el sector de promoción de ventas de productos o servicios.
- Describir los medios más habituales de promoción de ventas en función del tipo de producto y/o servicio.
  - Explicar los principios básicos del merchandising.

- 7.7. Elaborar un proyecto de creación de una pequeña empresa o taller, analizando su viabilidad y explicando los pasos necesarios.
- El proyecto deberá incluir:
    - . Los objetivos de la empresa y su estructura organizativa.
    - . Justificación de la localización de la empresa.
    - . Análisis de la normativa legal aplicable.
    - . Plan de inversiones.
    - . Plan de financiación.
    - . Plan de comercialización.
    - . Rentabilidad del proyecto.

## CONTENIDOS:

### 1.- LA EMPRESA Y SU ENTORNO:

- 1.1.- Concepto jurídico-económico de empresa.
- 1.2.- Definición de la actividad.
- 1.3.- Localización, ubicación, dimensión y forma legal de la empresa.

### 2.- FORMAS JURÍDICAS DE LAS EMPRESAS:

- 2.1.- El empresario individual.
- 2.2.- Sociedades.
- 2.3.- Análisis comparativo de los distintos tipos de sociedades mercantiles.

### 3.- GESTIÓN DE CONSTITUCIÓN DE UNA EMPRESA:

- 3.1.- Relación con organismos oficiales.
- 3.2.- Trámites de constitución.
- 3.3.- Ayudas y subvenciones al empresario.
- 3.4.- Fuentes de financiación.

### 4.- GESTIÓN DE PERSONAL:

- 4.1.- Convenio del sector.
- 4.2.- Diferentes tipos de contratos laborales.
- 4.3.- Nóminas.
- 4.4.- Seguros sociales.

### 5.- GESTIÓN ADMINISTRATIVA:

- 5.1.- Documentación administrativa.
- 5.2.- Técnicas contables.
- 5.3.- Inventario y métodos de valoración de existencias.

5.4.- Cálculo del coste, beneficio y precio de venta.

## 6.- GESTIÓN COMERCIAL:

6.1.- Elementos básicos de la comercialización.

6.2.- Técnicas de venta y negociación.

6.3.- Técnicas de atención al cliente.

## 7.- OBLIGACIONES FISCALES:

7.1.- Calendario fiscal.

7.2.- Impuestos que afectan a la actividad de la empresa

7.3.- Cálculo y cumplimentación de documentos para la liquidación de impuestos indirectos: IVA e IGIC, y de impuestos directos: EOS e IRPF.

## 8.- PROYECTO EMPRESARIAL.

### Módulo profesional 8: LENGUA EXTRANJERA

Duración 96 horas.

#### CAPACIDADES TERMINALES

8.1. Obtener información global, específica y profesional en situación de comunicación tanto presencial como no presencial.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Después de escuchar y/o visualizar una grabación de corta duración en lengua extranjera:
  - . Captar el significado del mensaje.
  - . Responder a una lista de preguntas cerradas.
  - . Reconocer las técnicas profesionales que aparecen en la grabación.
- A partir de un folleto publicitario en lengua extranjera:
  - . Identificar el mensaje principal/real.
  - . Detectar la terminología publicitaria.
  - . Destacar los elementos gramaticales característicos.
- Después de escuchar atentamente una conversación breve en la lengua extranjera:
  - . Captar el contenido global.
  - . Distinguir el objetivo de la conversación.
  - . Especificar el registro lingüístico utilizado por los interlocutores.

- 8.2. Producir mensajes orales en lengua extranjera, tanto de carácter general como sobre aspectos del sector, en un lenguaje adaptado a cada situación.
- Dada una supuesta situación de comunicación a través del teléfono en lengua extranjera:
    - . Contestar identificando al interlocutor.
    - . Averiguar el motivo de la llamada.
    - . Anotar los datos concretos para poder transmitir la comunicación a quien corresponda.
    - . Dar respuesta a una pregunta de fácil solución.
  - Pedir información telefónica de acuerdo con una instrucción recibida previamente, formulando las preguntas oportunas de forma sencilla y tomando nota de los datos pertinentes.
  - Simulando una conversación en una visita o entrevista:
    - . Presentar y presentarse de acuerdo con las normas de protocolo.
    - . Mantener una conversación utilizando las fórmulas y nexos de comunicación estratégicos (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita...).
- 8.3. Traducir textos sencillos relacionados con la actividad profesional, utilizando adecuadamente los libros de consulta y diccionarios técnicos.
- Traducir un manual de instrucciones básicas de uso corriente en el sector profesional, con la ayuda de un diccionario técnico.
  - Traducir un texto sencillo relacionado con el sector profesional.
- 8.4. Elaborar y cumplimentar documentos básicos en lengua extranjera correspondientes al sector profesional, partiendo de datos generales y/o específicos.
- Dados unos datos generales, cumplimentar y/o completar un texto (contrato, formulario, documento bancario, factura, recibo, solicitud, etc...).
  - A partir de un documento escrito, oral o visual:
    - . Extraer las informaciones globales y específicas para elaborar un esquema.
    - . Resumir en la lengua extranjera el contenido del documento, utilizando frases de estructura sencilla.
  - Dadas unas instrucciones concretas en una situación profesional simulada:
    - . Escribir un fax, telex, telegrama...

- . Redactar una carta transmitiendo un mensaje sencillo.
  - . Elaborar un breve informe en lengua extranjera.
- 8.5. Valorar y aplicar los aspectos socioculturales y los comportamientos profesionales de los distintos países de la lengua extranjera en cualquier situación de comunicación.
- A partir de un documento auténtico (película, vídeo, obra literaria, publicación periódica, etc.) señalar y diferenciar los rasgos socioculturales característicos de los países de lengua extranjera comparándolos con los del propio.
  - Supuesto un viaje a uno de los países de la lengua extranjera, responder a un cuestionario propuesto seleccionando las opciones correspondientes a posibles comportamientos y actuaciones relacionados con una situación concreta.

## CONTENIDOS:

### 1.- USO DE LA LENGUA ORAL:

- 1.1.- Participación en conversaciones relativas a situaciones cotidianas y a situaciones de aprendizaje profesional.
- 1.2.- Glosario de términos socioprofesionales.
- 1.3.- Aspectos formales (actitud adecuada al interlocutor de lengua extranjera).
- 1.4.- Aspectos funcionales (tomar parte en diálogos dentro de un contexto).
- 1.5.- Utilizar expresiones de uso frecuente e idiomáticas en el ámbito profesional y fórmulas básicas de interacción socioprofesional.
- 1.6.- Desarrollar la capacidad de comunicación utilizando las estrategias que estén a su alcance para familiarizarse con otras formas de pensar, y ordenar la realidad con cierto rigor en la interpretación y producción de textos orales.

### 2.- USO DE LA LENGUA ESCRITA:

- 2.1.- Comprensión y producción de documentos sencillos (visuales, orales y escritos) relacionados con situaciones de la vida cotidiana, introduciendo la dimensión profesional.
- 2.2.- Utilización del léxico básico, general y profesional, apoyándose en el uso de un diccionario.
- 2.3.- Selección y aplicación de estructuras típicas y fundamentales formales en los textos escritos (estructura de la oración, tiempos verbales, nexos...).

### 3.- ASPECTOS SOCIOCULTURALES:

- 3.1.- Análisis de los comportamientos propios de los países de la lengua extranjera en las posibles situaciones de la vida cotidiana y profesional.
- 3.2.- Valoración y actitud positiva ante las distintas normas de conducta y en el ámbito de las relaciones socioprofesionales.
- 3.3.- Utilización de los recursos formales y funcionales como medio de comunicación apropiado en las relaciones de empresa.

**b) Módulos profesionales socioeconómicos:****Módulo profesional 9: EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO EN ANDALUCÍA.****Duración: 32 horas.****CAPACIDADES TERMINALES****CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- |  |   |
|--|---|
| <p>9.1 Analizar la disposición geográfica del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.</p> <p>9.2 Definir/Describir la estructura y organización del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.</p> <p>9.3 Analizar/Interpretar los datos económicos del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.</p> <p>9.4 Identificar/Analizar la oferta laboral del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificar las fuentes de información más relevantes.</li> <li>● Emplear las fuentes básicas de información de geografía física, económica, historia, etc., estableciendo las relaciones existentes entre ellas.</li> <li>● Definir los componentes que caracterizan a las empresas del sector turístico/hostelero.</li> <li>● Describir los distintos tipos de empresas y entidades vinculadas al sector de la hostelería y el turismo identificando sus productos y servicios.</li> <li>● Describir los distintos tipos de empresas del sector de la hostelería y el turismo definiendo sus estructuras organizativas y funcionales.</li> <li>● A partir de informaciones económicas y datos de empleo referidas al sector de la hostelería y el turismo:             <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificar las principales magnitudes económicas y analizarlas relaciones existentes entre ellas.</li> <li>· Identificar los datos de mayor relevancia sobre el empleo relacionándolos entre sí y con otras variables.</li> <li>· Describir las relaciones del sector con otros sectores de la economía andaluza.</li> </ul> </li> <li>● En un supuesto práctico de diversas demandas laborales:             <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificar las ofertas laborales más idóneas referidas a sus capacidades e intereses.</li> </ul> </li> </ul> |
|--|---|

**CONTENIDOS:****1.- INTRODUCCIÓN A LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO.****2.- EL TURISMO COMO ACTIVIDAD ECONÓMICA EN ANDALUCÍA:**

- 2.1.- Determinación de su naturaleza. Fenómeno. Sector. Industria o actividad.
- 2.2.- Concepto de la empresa turística. Clasificación de las empresas turísticas.

### 3.- EL TURISMO Y SU IMPORTANCIA SOCIO-ECONÓMICA EN NUESTRA COMUNIDAD:

3.1.- Situación actual y posibilidades.

### 4.- RECURSOS TURÍSTICOS EN ANDALUCÍA:

4.1.- Clima, orografía, costas, etc.

4.2.- Gastronomía.

### 5.- LAS COMUNICACIONES:

5.1.- Su importancia para el desarrollo del sector de la hostelería y el turismo.

## Módulo profesional 10: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

Duración: 64 horas.

### CAPACIDADES TERMINALES

- 10.1 Detectar las situaciones de riesgo más habituales en el ámbito laboral que puedan afectar a la salud y aplicar las medidas de protección y prevención correspondientes.
- 10.2 Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.
- 10.3 Diferenciar las formas y procedimientos de inserción en la realidad laboral del trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identificar, en situaciones de trabajo tipo, los factores de riesgo existentes.
- Describir los daños a la salud en función de los factores de riesgo que los generan.
- Identificar las medidas de protección y prevención en función de la situación de riesgo.
- Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones.
- Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes.
- Realizar la ejecución de las técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado...), aplicando los protocolos establecidos.
- Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente.
- Describir el proceso que hay que seguir y elaborar la documentación necesaria para la obtención de un empleo, partiendo de una oferta de trabajo de acuerdo con su perfil profesional.

- Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios, de acuerdo con la legislación vigente, para la constitución de un trabajador por cuenta propia.
- 10.4 Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.
- Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador.
  - Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.
  - Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.
- 10.5 Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los Trabajadores, Directivas de la Unión Europea, Convenio Colectivo...), distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.
  - Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una "Liquidación de haberes".
  - En un supuesto de negociación colectiva tipo:
    - . Describir el proceso de negociación.
    - . Identificar las variables (salariales, de seguridad e higiene, de productividad, tecnológicas, etc...) objeto de negociación.
    - . Describir las posibles consecuencias y medidas resultado de la negociación.
    - . Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.

## CONTENIDOS:

### 1.- SALUD LABORAL:

- 1.1.- Condiciones de trabajo y seguridad.
- 1.2.- Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos y organizativos. Medidas de prevención y protección.
- 1.3.- Primeros auxilios. Aplicación de técnicas.
- 1.4.- Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.

### 2.- LEGISLACIÓN Y RELACIONES LABORALES Y PROFESIONALES:

- 2.1.- Ámbito profesional: dimensiones, elementos y relaciones. Aspectos jurídicos (Administrativos,

fiscales, mercantiles). Documentación.

2.2.- Derecho laboral: Nacional y Comunitario. Normas fundamentales.

2.3.- Seguridad Social y otras prestaciones.

2.4.- Representación y negociación colectiva.

### 3.- ORIENTACIÓN E INSERCIÓN SOCIOLABORAL:

3.1.- El mercado de trabajo. Estructura. Perspectivas del entorno.

3.2.- El proceso de búsqueda de empleo:

- . Fuentes de información.
- . Organismos e instituciones vinculadas al empleo.
- . Oferta y demanda de empleo.
- . La selección de personal.

3.3.- Iniciativas para el trabajo por cuenta propia:

- . El autoempleo: procedimientos y recursos.
- . Características generales para un plan de negocio.

3.4.- Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales:

- . Técnicas de autoconocimiento. Autoconcepto.
- . Técnicas de mejora.

3.5.- Hábitos sociales no discriminatorios. Programas de igualdad.

3.6.- Itinerarios formativos/profesionalizadores.

3.7.- La toma de decisiones.

**c) Módulo profesional integrado:****Módulo profesional 11: PROYECTO INTEGRADO.**

Duración mínima: 60 horas.

**2.- Formación en el centro de trabajo.****Módulo profesional 12: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.**

Duración mínima: 240 horas.

**RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES Y DURACIONES**

MÓDULOS PROFESIONALES	DURACIÓN (horas)
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	96
2. Preelaboración y conservación de alimentos	320
3. Técnicas culinarias	384
4. Repostería	160
5. Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente	128
6. Elaboraciones y productos culinarios.	256
7. Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.	96
8. Lengua extranjera.	96
9. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	32
10. Formación y orientación laboral	64
11. Proyecto integrado.	368
12. Formación en centros de trabajo	

**ANEXO II**  
**PROFESORADO**  
**ESPECIALIDADES Y CUERPOS DEL PROFESORADO QUE DEBE IMPARTIR LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA DE TÉCNICO EN COCINA.**

MODULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	● Hostelería y Turismo	● Profesor de Enseñanza Secundaria
2. Preelaboración y conservación de alimentos	● Cocina y Pastelería	● Profesor Técnico de Formación Profesional.
3. Técnicas culinarias	● Cocina y Pastelería	● Profesor Técnico de Formación Profesional
4. Repostería	● Cocina y Pastelería	● Profesor Técnico de Formación Profesional
5. Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente	● Servicios de Restauración	● Profesor Técnico de Formación Profesional
6. Elaboraciones y productos culinarios.	● Profesor Especialista	● Profesor Especialista
7. Administración, gestión y comercialización de la pequeña empresa.	● Formación y Orientación Laboral ● Hostelería y Turismo	● Profesor de Enseñanza Secundaria ● Profesor de Enseñanza Secundaria
8. Lengua extranjera	● (1)	● Profesor de Enseñanza Secundaria
9. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía	● Hostelería y Turismo ● Formación y Orientación Laboral	● Profesor de Enseñanza Secundaria
10. Formación y orientación laboral	● Formación y Orientación Laboral	● Profesor de Enseñanza Secundaria
11. Proyecto integrado	● Cocina y Pastelería. ● Servicios de Restauración. ● Hostelería y Turismo.	● Profesor Técnico de Formación Profesional. ● Profesor de Enseñanza Secundaria
12. Formación en centros de trabajo (2)	● Cocina y Pastelería ● Servicios de Restauración ● Hostelería y Turismo	● Profesor Técnico de Formación Profesional ● Profesor de Enseñanza Secundaria

(1) Alemán, Francés, Inglés, Italiano o Portugués, en función del idioma elegido.

(2) Sin perjuicio de la prioridad de los Profesores Técnicos de Formación Profesional de las Especialidades, para la docencia de este módulo, dentro de las disponibilidades horarias.

*DECRETO 130/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las Enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico Superior en Información y Comercialización Turística en la Comunidad Autónoma de Andalucía. (Conclusión).*

## **ANEXOS**

## ANEXO I

## 1.- Formación en el centro educativo:

## a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

**Módulo profesional 1: DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS LOCALES Y REGIONALES**

Duración: 192 horas.

## CAPACIDADES TERMINALES

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- |  |  |
|--|--|
| <p>1.1. Analizar información del mercado turístico de una zona o localidad que permita detectar oportunidades de creación y/o desarrollo de productos turísticos.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Enumerar, describir e interrelacionar las variables que conforman la oferta y la demanda turísticas de una zona determinada.</li> <li>● Identificar y describir las fuentes de información turística más relevantes.</li> <li>● Analizar métodos de recogida de datos y técnicas de tratamiento de los mismos apropiados al mercado turístico.</li> <li>● A partir de un supuesto dado:             <ul style="list-style-type: none"> <li>. Seleccionar y adaptar el método de recogida de datos más idóneo.</li> <li>. Seleccionar y adaptar las técnicas de tratamiento de la información.</li> <li>. Identificar los segmentos de mercado susceptibles de desarrollo o lanzamiento de nuevos productos.</li> <li>. Interpretar los resultados obtenidos.</li> </ul> </li> </ul> |
| <p>1.2. Evaluar la potencialidad turística de los recursos culturales y naturales y de la oferta de servicios en un ámbito local, seleccionando aquellos susceptibles de ser incluidos en un producto turístico.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificar el conjunto de recursos de una zona dada.</li> <li>● Definir criterios para valorar los recursos disponibles, atendiendo a su potencialidad turística.</li> <li>● Interrelacionar los criterios definidos y los recursos identificados.</li> <li>● Seleccionar los recursos que mejor se adecuen a las necesidades detectadas en el mercado.</li> <li>● Elaborar un inventario de los recursos turísticos y oferta básica y complementaria, tanto actuales como potenciales, susceptibles de ser incluidos en un producto turístico.</li> </ul>   |

- 1.3. Definir productos turísticos en un ámbito local, basándose en el análisis del mercado turístico de la zona.
- Describir los distintos tipos de turismo, identificando las modalidades que se pueden desarrollar en un ámbito local convenientemente caracterizado.
  - Definir los componentes que caracterizan un producto turístico: recursos geoturísticos, oferta básica, oferta y servicios complementarios.
  - A partir de un supuesto práctico convenientemente caracterizado:
    - . Elaborar un proyecto de creación o desarrollo de un producto turístico en un ámbito local.
    - . Definir los componentes que caracterizan el producto.
    - . Razonar las acciones necesarias para el desarrollo del producto.
    - . Justificar su oportunidad.
    - . Analizar la viabilidad.
    - . Aplicar la legislación vigente sobre urbanismo, turismo y medio ambiente y ordenación turística.
    - . Fijar la estrategia de comercialización.
    - . Elaborar una planificación temporal de acciones para su desarrollo.
- 1.4. Evaluar distintas estrategias de comercialización turística en un ámbito local acordes con las características de los recursos y servicios turísticos del entorno.
- Describir y analizar las diferentes estrategias y medios de distribución del mercado turístico.
  - Describir y valorar las diferentes estrategias de comunicación.
  - A partir de información suministrada sobre un producto turístico de ámbito local, elaborar un proyecto para su comercialización, que contenga:
    - . La estrategia y los canales de distribución.
    - . El ámbito geográfico, el público objetivo y las acciones de comunicación adecuados al producto.
    - . Los instrumentos de comunicación en los que se canalizarán dichas acciones.
    - . La estimación de los costes, el alcance y los posibles resultados de las acciones definidas.

**CONTENIDOS:****1.- EL SECTOR TURÍSTICO:**

1. 1.- Análisis de la situación actual y perspectivas del turismo.
1. 2.- La Organización del sector.
1. 3.- El marco económico y social.
1. 4.- Los servicios y equipamientos turísticos.
1. 5.- La estructura de comercialización en el sector.
1. 6.- Tendencias que influyen en la organización del producto o destino.
1. 7.- Tendencias que influyen en las necesidades y objetivos del turista.
1. 8.- Las profesiones y actividades turísticas.
1. 9.- Normativa.
- 1.10.- Los efectos del turismo.
- 1.11.- La planificación turística.
- 1.12.- Política turística.

**2.- RECURSOS TURÍSTICOS DEL ENTORNO:**

- 2.1.- Geografía del turismo.
- 2.2.- Recursos naturales.
- 2.3.- Patrimonio histórico-artístico.
- 2.4.- Manifestaciones culturales.
- 2.5.- Elaboración de inventarios turísticos.
- 2.6.- Técnicas para la evaluación de los recursos turísticos:
  - . Valoración de los recursos más demandados y oferta existente.
  - . Posicionamiento en el segmento del mercado más rentable.

**3.- PLANIFICACIÓN TERRITORIAL:**

- 3.1.- Factores de la actividad turística:
  - . Marco natural y atracción turística.
  - . Factores humanos.
- 3.2.- Tipos de espacio turísticos.
- 3.3.- Urbanismo.
- 3.4.- Turismo y medio ambiente.
- 3.5.- Ordenación turística y normativa legal.

**4.- INVESTIGACIÓN DEL MERCADO TURÍSTICO:**

- 4.1.- Fuentes de información.
- 4.2.- Tipos de información turística.
- 4.3.- Técnicas de investigación.
- 4.4.- Técnicas de tratamiento de la información.
- 4.5.- La oferta turística nacional, regional y local:
  - . Oferta de base.
  - . Oferta complementaria.
- 4.6.- La demanda turística nacional, regional y local.
- 4.7.- El consumidor. Elasticidad de la demanda y segmentación.

**5.- CREACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS REGIONALES Y LOCALES:**

- 5.1.- Perspectiva del crecimiento del turismo.
- 5.2.- Tipología y características de productos turísticos:
  - . Una propuesta sistémica.

**5.3.- Proceso de definición o redefinición de un producto:**

- . La dimensión diacrónica.

**5.4.- Proyectos de desarrollo de productos turísticos:**

- . Oportunidad, viabilidad y plan de ejecución.
- . Coordinación, control y evaluación.

**5.5.- Gestión de iniciativas turísticas:**

- . Cooperación local, comarcal y regional.

**6.- MARKETING:****6.1.- Concepto.****6.2.- Instrumentos de acción.****6.3.- Conceptos básicos diferenciales del marketing de servicios en relación con el marketing general.****6.4.- La servucción.****7.- MARKETING TURÍSTICO:****7.1.- Definición y concepto.****7.2.- El plan de marketing.****7.3.- Marketing Mix:**

- . Instrumentos:
- . Producto-servicio turístico.
- . Política de precios.
- . Canales de distribución.
- . Promoción de ventas.

**8.- LA COMUNICACIÓN:****8. 1.- Comunicación e información.****8. 2.- El proceso de la comunicación.****8. 3.- La publicidad:**

- . Concepto, objetivos e instrumentos.
- . Plan de desarrollo de una campaña publicitaria.
- . Los medios.

**8. 4.- La propaganda turística.****8. 5.- Creación de marca e identidad corporativa.****8. 6.- La promoción.****8. 7.- Relaciones Públicas.****8. 8.- El marketing directo.****8. 9.- El patrocinio.****8.10.- Planificación y control de acciones de comunicación:**

- . Comunicación comercial integral.

**8.11.- Organización de eventos promocionales.**

## Módulo profesional 2: ASISTENCIA Y GUÍA DE GRUPOS

**Duración: 128 horas.**

### CAPACIDADES TERMINALES

2.1. Analizar las distintas modalidades, procesos y funciones de la actividad de guía y asistencia a los grupos.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Distinguir las distintas modalidades de la actividad y enumerar las características de los servicios que se prestan, atendiendo a la legislación vigente.
- Describir las fases fundamentales del desarrollo de la actividad de guía y asistencia turística, atendiendo al tipo de servicio.
- Identificar, describir e interpretar los documentos de viaje más usuales que aportan las agencias de viajes y medios de transporte.
- Enumerar y describir las fuentes de información turística, relacionándolas con la actividad de asistencia y guía turísticas.
- Describir los procesos y trámites habituales en aeropuertos, estaciones y medios de transporte, cuando se asiste o guía un grupo.
- Identificar y seleccionar las disposiciones legales que afectan al movimiento de viajeros entre países y aduanas, destacando la vigente en el ámbito de la CEE.
- Describir las contingencias que habitualmente se producen en el desarrollo de la actividad, justificando las medidas que se pueden adoptar para evitarlos y/o solucionarlos.
- Identificar actividades complementarias susceptibles de ser realizadas y/o propuestas por un guía y señalar los derechos económicos del profesional en estos casos.
- Describir las distintas empresas y entidades vinculadas al sector de hostelería y turismo, explicando sus estructuras organizativas y funcionales habituales y los servicios que prestan.
- Identificar y definir las relaciones funcionales y contractuales que habitualmente mantienen los profesionales de la asistencia y guía de grupos turísticos con entidades y profesionales del sector.

2.2. Analizar las relaciones de los profesionales de la asistencia y guía de grupos con las empresas y profesionales del sector.

- 2.3. Determinar y confeccionar itinerarios turísticos y analizar su viabilidad.
- A partir de supuestos grupos turísticos interesados en una determinada ruta o destino y debidamente caracterizados:
    - . Concretar el ámbito territorial y temporal del itinerario.
    - . Identificar las fuentes de información turística que sea preciso consultar.
    - . Programar los distintos servicios y actividades, en función de las características del grupo supuesto, ajustándose a la temporalización establecida.
    - . Sintetizar la información recogida, relacionándola con el grupo a que se dirige y organizándola en función del itinerario previsto.
    - . Justificar la viabilidad del itinerario.
- 2.4. Analizar las características y el comportamiento de los diferentes tipos de grupos turísticos que habitualmente participan en viajes organizados.
- Explicar los métodos y las variables utilizados para el estudio del comportamiento de un grupo.
  - Identificar las características sociales de diferentes grupos turísticos.
  - Explicar los papeles y actitudes individuales que se pueden encontrar entre los miembros de un grupo, identificando los problemas de relación que plantean.
  - Identificar medidas de retroalimentación que se pueden utilizar ante un grupo turístico para ajustar las actividades a los comportamientos observables.
- 2.5. Analizar técnicas de dinámica de grupos adecuadas a diferentes públicos turísticos.
- Explicar las técnicas de dinámica de grupos adecuadas al desarrollo de la actividad de asistencia y guía turística.
  - Relacionar el empleo de determinadas técnicas de dinámica de grupos con las fases de desarrollo de un viaje y las situaciones que se pueden crear en el seno de un grupo.
  - Analizar las actitudes que el guía debe mantener a lo largo de un viaje, relacionándolas con diferentes situaciones.
  - Identificar y describir las técnicas de motivación y liderazgo aplicables a la asistencia y guía de grupos turísticos.

- Describir las técnicas de comunicación verbal y no verbal propias de la actividad.
- Describir los canales a través de los cuales se puede ofrecer información a un grupo de viajeros, explicando sus normas de uso y aplicaciones.
- A partir de diferentes supuestos de viajes y visitas organizados:
  - . Establecer la programación de las explicaciones informativas ofertadas.
  - . Expresarse oralmente, de forma directa o con otros medios de amplificación, con tono, ritmo, volumen de voz y expresión gestual adecuados a la situación.
  - . Utilizar las normas de acogida y despedida adecuadas y en el idioma preciso.

## CONTENIDOS:

### 1.- TIPOLOGÍA Y CARACTERÍSTICAS DE LA ACTIVIDAD DE ASISTENCIA Y GUÍA DE GRUPOS:

- 1.1.- El informador turístico:
  - . Concepto.
  - . Clasificación.
- 1.2.- Guía acompañante o correo turístico:
  - . Actividades principales.
- 1.3.- Guía local:
  - . Actividades principales.
- 1.4.- Guía interprete:
  - . Actividades principales.
- 1.5.- Transferista.

### 2.- LEGISLACIÓN SOBRE VIAJEROS EN TRÁNSITO Y ADUANAS:

- 2.1.- Trámites aduaneros:
  - . Normas sobre divisas, tarjetas de crédito y fotografías.
- 2.2.- Derechos del viajero:
  - . Carta del turismo y código del turista (OMT).
- 2.3.- Seguros de viajes:
  - . Tipos de seguros de viajes.
  - . Prestaciones más habituales de los seguros turísticos.
  - . Funcionamiento de las compañías de seguros.
  - . El seguro turístico español (ASTES).
- 2.4.- Consulados y embajadas:
  - . Conceptos y servicios que prestan.

### **3.- REGULACIÓN DE LA ACTIVIDAD PROFESIONAL:**

- 3.1.- Legislación de ámbito nacional y autonómico.
- 3.2.- Normas comunitarias.
- 3.3.- El informador turístico y la agencia de viajes.
- 3.4.- Relaciones contractuales de los guías con las entidades contratantes.
- 3.5.- Programación de un viaje tipo.
- 3.6.- Fases de un viaje tipo.
- 3.7.- Conocimiento del funcionamiento de empresas y actividades turísticas.

### **4.- TÉCNICAS DE PROGRAMACIÓN DE ITINERARIOS TURÍSTICOS:**

- 4.1.- Elementos de la programación.
- 4.2.- Metodología.
- 4.3.- Información y documentación.

### **5.- TÉCNICAS DE ASISTENCIA Y ANIMACIÓN DE GRUPOS:**

- 5.1.- Tipología de la demanda turística.
- 5.2.- Técnicas de conducción de grupos.
- 5.3.- Los grupos turísticos:
  - . Características.
- 5.4.- Dinamización de grupos.
- 5.5.- Técnica de dinámicas de grupos.
- 5.6.- Motivación y liderazgo:
  - . Concepto, Teorías y Técnicas.
- 5.7.- Animación turística:
  - . Concepto.
  - . Clases.
  - . Función del animador.
- 5.8.- Animación en ruta:
  - . Cruceros.
  - . Autocares.
  - . Trenes turísticos.
  - . Aviones.

### **6.- TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN APLICADAS A LA ACTIVIDAD:**

- 6.1.- Definición, elementos y tipos de comunicación.
- 6.2.- Etapas del proceso. "Retroalimentación".
- 6.3.- Dificultades en la comunicación.
- 6.4.- Las Relaciones Públicas.
- 6.5.- Técnicas de acogida, espera y despedida.
- 6.6.- Telemarketing.
- 6.7.- Resolución de contingencias previsibles:
  - . Situaciones conflictivas.
  - . Proceso de resolución de problemas.
  - . Toma de decisiones en grupo.

### **7.- LA NATURALEZA Y EL ARTE COMO RECURSOS TURÍSTICOS:**

- 7.1.- Geografía turística.
- 7.2.- Historia de la cultura.
- 7.3.- Historia social, política y económica reciente.

7.4.- Arte y entorno.

7.5.- Métodos para la explicación de obras artísticas y de recursos naturales:  
· Tipos y niveles de grupo.

### **Módulo profesional 3: INFORMACIÓN TURÍSTICA EN DESTINO**

**Duración: 128 horas.**

#### **CAPACIDADES TERMINALES**

- 3.1. Analizar y valorar los tipos de centros y servicios de información turística explicando su función en el sector turístico.
  
- 3.2. Analizar y diferenciar las estructuras organizativas y funcionales más frecuentes de los servicios de información turística.
  
- 3.3. Identificar y analizar fuentes de información que permitan formar un fondo de documentación turística actualizado y adaptado al público objetivo.

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Diferenciar los distintos tipos de centros y servicios de información turística, explicando sus características y funciones.
- Estimar la función de los centros de información turística en el mercado turístico actual.
- Describir los servicios que prestan los centros de información turística.
- Identificar las disposiciones legales que regulan el funcionamiento de los centros y oficinas de información turística, precisando sus implicaciones.
  
- Explicar diferentes formas de organización de un servicio de información turística.
- Confeccionar organigramas representativos de servicios de información turística según diferentes tipologías.
- Identificar sobre un gráfico la ubicación de los elementos materiales de un centro o departamento de información turística, en función de su tipología y los servicios que presta, justificando su distribución según criterios de ergonomía y fluidez del trabajo.
- Describir las relaciones externas de trabajo y/o colaboración que puede mantener un servicio de información turística.
- Identificar y describir las fuentes de información turística más relevantes.
- Calificar las fuentes de información turística en función de su fiabilidad, periodicidad, continuidad y grado de elaboración.
- Describir métodos de recogida y actualización de datos.

- 3.4. Analizar y aplicar los procedimientos de gestión de la información en un servicio de información turística, describiendo sus aplicaciones.
- Reconocer los elementos que componen los materiales informativos y registrarlos en un soporte.
  - Identificar los documentos propios de un servicio de información, explicando el modo de cumplimentarlos.
  - Describir los circuitos y tipos de información interna y externa producida por el desarrollo de la actividad.
  - Reconocer y aplicar criterios de clasificación y ordenación de un fondo documental.
  - Distinguir y aplicar métodos de obtención, archivo y disposición de la información.
- 3.5. Analizar las necesidades de información y atención que habitualmente se demandan en las oficinas o servicios de información turística y su resolución más adecuada.
- Describir los tipos de demanda de información más usuales en un servicio de información turística.
  - Describir el proceso de una solicitud de información.
  - Explicar los métodos de recuperación de información, atendiendo a los medios materiales y a los sistemas de clasificación.
  - Describir las situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto y su modo de resolución más conveniente.
  - Identificar la legislación vigente aplicable sobre protección del consumidor.
  - Explicar técnicas de comunicación verbal y no verbal, relacionándolas con las situaciones analizadas.
  - En supuestos prácticos de demanda de información:
    - Identificar, seleccionar y analizar información turística y/o de interés general según las situaciones.
    - Resolver necesidades concretas de información, directamente y a través del teléfono, adaptándola según tipos de establecimientos y clientes.

- . Recuperar información y servirla a los supuestos usuarios.
- En supuestos prácticos de presentación de reclamaciones debidamente caracterizados:
- En supuestos prácticos de presentación de reclamaciones debidamente caracterizados:
- . Proponer soluciones de consenso entre las partes, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.
- . Informar y asesorar adecuadamente de los derechos y posibles acciones que se pueden emprender para la presentación de una reclamación.
- . Registrar las consultas y reclamaciones presentadas en la forma y procedimientos idóneos.

## CONTENIDOS:

### 1.- EL SERVICIO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA:

- 1. 1.- Concepto.
- 1. 2.- Tipologías.
- 1. 3.- Organización y funciones.
- 1. 4.- Servicios de un centro de información turística:
  - . Información.
  - . Orientación.
  - . Venta e intermediación de servicios turísticos.
  - . Estadística.
- 1. 5.- Legislación aplicada.
- 1. 6.- Relaciones con otras actividades y empresas turísticas.
- 1. 7.- Formas de financiación:
  - . Fondos públicos.
  - . Fondos privados.
  - . Fondos semipúblicos.
- 1. 8.- Los centros de información turística en la CEE.
- 1. 9.- Promoción de los servicios propios de los C.I.T. Funciones.
- 1.10.- Comunicaciones internas y externas.
- 1.11.- Relaciones públicas:
  - . Personal de contacto.
  - . Soporte físico.

### 2.- FUENTES DE INFORMACIÓN TURÍSTICA:

- 2.1.- El proceso documental. La recuperación de documentos.
- 2.2.- Identificación y valoración de fuentes de información.
- 2.3.- Bancos y bases de datos.
- 2.4.- Sistemas de archivo:
  - . Manual.
  - . Informatizado.

2.5.- Catalogación y análisis documental.

2.6.- Actualización

### 3.- INFORMACIÓN, ORIENTACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA:

3.1.- Técnicas de acogida y habilidades sociales aplicadas al servicio de información turística:

- . Comunicación verbal.
- . Comunicación no verbal.
- . Comunicación escrita.
- . Acogida.
- . Despedida.

3.2.- Técnicas de protocolo e imagen personal:

- . Cortesía cultural.
- . Diferencias culturales por países.
- . Normativa sobre protocolo.

3.3.- Tipologías de clientes y su tratamiento.

3.4.- La protección del consumidor en España y en la CEE. Derechos del consumidor.

3.5.- Teorías de la conducta del consumidor.

3.6.- Reclamaciones y denuncias en empresas turísticas:

- . Tipos de reclamaciones.
- . Tratamiento de las reclamaciones.

3.7.- El defensor del pueblo.

### 4.- GESTIÓN ADMINISTRATIVA:

4.1.- Confección de informes.

4.2.- Seguros de viajes:

- . Concepto y tipos de seguros de viajes.
- . Prestaciones más habituales de los seguros turísticos.
- . Funcionamiento de las compañías de seguros.
- . El seguro turístico español. (ASTES).

4.3.- Tratamiento administrativo de reclamaciones y quejas

4.4.- Visados:

- . Normativa oficial vigente.

4.5.- Divisas.

4.6.- Cheques de viajes.

4.7.- Cheques gasolina.

4.8.- Documentación bancaria.

4.9.- Legislación aplicada.

4.10.- Control estadístico.

4.11.- Asistencia médico-sanitaria.

### 5.- OFIMÁTICA APLICADA:

5.1.- Informática aplicada a los centros de información turística:

- . Gestión "front-office".
- . Gestión "back-office".

5.2.- Automatización de los servicios de información turística.

5.3.- Centrales de reservas:

- . Cadenas hoteleras.
- . Paradores nacionales de turismo.
- . Centrales de reservas autonómicas.
- . Centrales de reservas de transportes.

5.4.- Utilización de bancos y bases de datos

5.5.- Sistemas integrados de información.

## Módulo profesional 4: PRODUCTOS Y DESTINOS TURÍSTICOS NACIONALES E INTERNACIONALES

**Duración: 96 horas.**

### CAPACIDADES TERMINALES

- 4.1. Analizar las motivaciones de la demanda del mercado turístico español para estimar su evolución.
- 4.2. Analizar los principales productos y destinos turísticos nacionales y la estructura de la oferta turística española.
- 4.3. Analizar los principales productos y destinos turísticos internacionales y la estructura de la oferta turística internacional.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Describir las variables que orientan los cambios en las motivaciones de la demanda turística.
- Explicar las motivaciones de la demanda nacional e internacional en el mercado turístico actual y su previsible evolución.
- Distinguir los criterios que determinan el interés turístico de un producto o destino, en función de su demanda.
- Identificar y describir los principales productos y destinos turísticos del mercado español.
- Describir la potencialidad turística de los productos y destinos anteriormente identificados, caracterizándolos adecuadamente.
- Relacionar las motivaciones de la demanda con los productos y destinos turísticos españoles.
- Identificar y describir los principales productos y destinos turísticos del mercado internacional.
- Describir la potencialidad turística de los productos y destinos anteriormente identificados, caracterizándolos adecuadamente.
- Relacionar las motivaciones de la demanda española con los productos y destinos turísticos identificados.

### CONTENIDOS:

#### 1.- ESPAÑA COMO PRODUCTO TURÍSTICO:

1. 1.- Un destino multiproducto.
1. 2.- Turismo de sol y playa.
1. 3.- Turismo urbano.
1. 4.- Turismo cultural.
1. 5.- Turismo de congresos.
1. 6.- Turismo itinerante: grandes rutas.
1. 7.- Turismo rural.
1. 8.- Turismo ecológico: zonas protegidas.
1. 9.- Turismo de aventura.
- 1.10.- Turismo deportivo.
- 1.11.- Turismo náutico.

- 1.12.- Turismo de salud.
- 1.13.- Turismo de invierno.
- 1.14.- Turismo joven.
- 1.15.- Otros recursos turísticos de España.

## 2.- DESTINOS TURÍSTICOS INTERNACIONALES:

- 2. 1.- Destinos de sol y playa.
- 2. 2.- Destinos urbanos.
- 2. 3.- Destinos culturales.
- 2. 4.- Grandes rutas turísticas.
- 2. 5.- Destinos de turismo rural.
- 2. 6.- Destinos de turismo ecológico: zonas protegidas.
- 2. 7.- Destinos de turismo de aventura.
- 2. 8.- Destinos de turismo náutico.
- 2. 9.- Destinos de turismo de salud.
- 2.10.- Destinos turísticos de invierno.
- 2.11.- Destinos de turismo joven.
- 2.12.- Circuitos profesionales y de negocios.
- 2.13.- Otros recursos turísticos internacionales.

## 3.- PRODUCTOS TURÍSTICOS NACIONALES E INTERNACIONALES SEGÚN MEDIOS DE TRANSPORTE:

- 3.1.- Grandes rutas terrestres europeas.
- 3.2.- Trenes turísticos.
- 3.3.- Cruceros fluviales y marítimos.

## Módulo profesional 5: LENGUA EXTRANJERA

Duración: 160 horas.

### CAPACIDADES TERMINALES

- 5.1. Comunicarse oralmente con un interlocutor en lengua extranjera, interpretando y transmitiendo la información necesaria para establecer los términos que delimitan una relación profesional dentro del sector.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- A partir de una conversación telefónica simulada:
  - . Pedir información sobre un aspecto concreto puntual de una actividad propia del sector.
  - . Dar la información requerida de una forma precisa y concreta.
- A partir de un mensaje grabado relacionado con una actividad profesional habitual del sector, identificar los datos claves para descifrar dicho mensaje.
- Dada una supuesta situación de comunicación cara a cara, asumir la función de:
  - . Demandante de información.
  - . Informador.
- En una simulada reunión de trabajo, interpretar la información recibida y transmitirla.

- 5.2. Interpretar información escrita en lengua extranjera, tanto en el ámbito económico, jurídico y financiero propio del sector, como en el ámbito sociocultural, analizando los datos fundamentales para llevar a cabo las acciones oportunas.
- Ante una publicación periódica de uno de los países de la lengua extranjera, extraer de la sección o secciones relacionadas con el sector la información que pueda ser de utilidad.
  - A partir de un texto legal auténtico de uno de los países de la lengua extranjera, identificar los datos fundamentales que tengan relación con el sector.
  - Dado un texto informativo en lengua extranjera sobre el sector profesional:
    - . Buscar datos claves en dicha información.
    - . Clasificar los datos según orden de preferencia.
    - . Hacer un resumen del texto.
  - Traducir con exactitud cualquier escrito referente al sector profesional.
- 5.3. Redactar y/o cumplimentar documentos e informes propios del sector en lengua extranjera con corrección, precisión, coherencia y cohesión, solicitando y/o facilitando una información de tipo general o detallada.
- A partir de unos datos supuestos, cumplimentar documentos comerciales y de gestión específicos del sector.
  - Redactar una carta de acuerdo con los aspectos formales exigidos en una situación profesional concreta.
    - Basándose en datos recibidos en distintos contextos (conferencia, documentos, seminario, reunión), elaborar un informe claro, conciso y preciso según su finalidad y/o destinatario.
- 5.4. Analizar las normas de convivencia socioculturales y de protocolo de los países del idioma extranjero, con el fin de dar una adecuada imagen en las relaciones profesionales establecidas con dichos países.
- En una supuesta conversación telefónica, observar las debidas normas de protocolo para identificar al interlocutor o identificarse, filtrar la llamada, informar o informarse, dando una buena imagen de empresa.
  - Ante la preparación de un viaje simulado a un país extranjero, planificar el programa de la visita teniendo en cuenta:
    - . Las costumbres horarias.
    - . Los hábitos socioculturales.
    - . Las normas de convivencia y protocolo.
  - Ante una supuesta visita a una empresa extranjera:
    - . Presentarse,
    - . Informar e informarse,utilizando el lenguaje con corrección y propiedad y observando las normas de comportamiento que requiera el caso.

**CONTENIDOS:****1.- USO DE LA LENGUA ORAL:**

- 1.1.- Participación en conversaciones, debates y exposiciones relativas a situaciones de la vida profesional y a situaciones derivadas de las diferentes actividades del sector empresarial.
- . Terminología específica.
  - . Aspectos formales (actitud profesional adecuada al interlocutor de lengua extranjera).
  - . Aspectos funcionales:
    - Intervenir de forma espontánea y personal en diálogos dentro de un contexto.
    - Utilizar fórmulas pertinentes de conversación en una situación profesional.
    - Extraer información específica propia del sector para construir una argumentación.
- 1.2.- Facilitar la comunicación, utilizando todas las habilidades y estrategias posibles para poder afrontar cualquier tipo de situación de relación personal y/o laboral.

**2.- USO DE LA LENGUA ESCRITA:**

- 2.1.- Comprensión y redacción global y específica de documentos visuales, orales o escritos relacionados con aspectos profesionales.
- 2.2.- Utilización de la terminología específica, seleccionando la acepción correcta en el diccionario técnico según el contexto de la traducción.
- 2.3.- Selección de los elementos morfosintácticos (estructura de la oración, tiempos verbales, nexos y subordinación, formas impersonales, voz pasiva, etc...), de acuerdo con el documento que se pretenda elaborar.
- 2.4.- Aplicación de fórmulas y estructuras hechas utilizadas en la comunicación escrita.

**3.- ASPECTOS SOCIOCULTURALES:**

- 3.1.- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de la lengua extranjera.
- 3.2.- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- 3.3.- Utilización de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de empresa.

## Módulo profesional 6: SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA

**Duración: 160 horas.**

### CAPACIDADES TERMINALES

6.1. Comprender y producir mensajes orales en lengua extranjera en situaciones diversas de comunicación: habituales, personales y profesionales.

6.2. Interpretar textos escritos auténticos, obteniendo informaciones globales y específicas relacionadas tanto con aspectos de la vida cotidiana como de la vida profesional.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- **Proyectado un vídeo de carácter informativo sobre el sector profesional de interés para el alumno:**
  - . Identificar oralmente en la lengua extranjera los elementos más destacados del mensaje emitido.
  - . Hacer un breve resumen oral en la lengua extranjera.
- **A partir de unas instrucciones recibidas realizar una llamada telefónica simulada identificándose, preguntando por la persona adecuada, pidiendo información sobre datos concretos y respondiendo a las posibles preguntas de forma clara y sencilla.**
- **Simulada una entrevista de carácter profesional:**
  - . Responder con frases de estructura simple a las preguntas que se formulen.
  - . Utilizar recursos alternativos en caso de falta de capacidad de respuesta.
  - . Formular preguntas para precisar aspectos profesionales.
- **Después de leer un texto en la lengua extranjera de extensión limitada sobre un tema de interés para el alumno, contestar a un cuestionario de preguntas abiertas o cerradas con frases de estructura de moderada complejidad.**
- **Una vez leído un texto extenso relacionado con un aspecto profesional:**
  - . Hacer un breve resumen oral o escrito en la lengua extranjera.
- **Presentadas las diferentes partes de un relato de forma desordenada, ordenarlas de acuerdo con una secuencia lógica.**
- **Dado un texto breve sin identificación, deducir de qué tipo de documento se trata, siguiendo un análisis lógico de los elementos que lo componen.**

- 6.3. Traducir al idioma materno textos sencillos en lengua extranjera relacionados con las necesidades e intereses socioprofesionales del alumno.
- Traducir un manual de instrucciones.
  - Traducir un documento: reglamento, normativa, instrucciones organizativas, etc... sobre el sector profesional.
  - Hacer una traducción precisa, con ayuda de un diccionario, de un texto cuyo contenido pueda interesar al alumno, tanto por sus aspectos profesionales como culturales.
- 6.4. Redactar textos escritos elementales en lengua extranjera en función de una actividad concreta.
- A partir de la lectura de una oferta de trabajo en la prensa:
    - . Elaborar una solicitud de empleo.
    - . Redactar un breve "currículum" en la lengua extranjera.
  - Complimentar documentos tipo relativos al sector profesional.
  - Recibidas unas instrucciones detalladas, redactar una carta comercial de acuerdo con la normativa del país de la lengua extranjera.
  - Elaborar un pequeño informe con un propósito comunicativo específico y con una organización textual adecuada y comprensible para el receptor.
- 6.5. Apreciar la riqueza que representa la variedad de hábitos culturales de los distintos países de la lengua extranjera incorporándolos a las relaciones personales y profesionales.
- Visualizado un corto informativo sobre uno de los países de la lengua extranjera:
    - . Señalar la variedad de manifestaciones socioculturales que sirven para la identificación y singularización de dicho país.
    - . Identificar los rasgos socioculturales y lingüísticos del país de la lengua extranjera que lo diferencian de los demás.
  - Ante la preparación de un viaje simulado a un país extranjero, planificar el programa de la visita teniendo en cuenta:
    - . Las costumbres horarias.
    - . Los hábitos socioculturales.
    - . Las normas de convivencia y protocolo.

**CONTENIDOS:****1.- USO DE LA LENGUA ORAL:**

- 1.1.- Incrementar la capacidad de comunicación empleando las estrategias que estén a su alcance para familiarizarse con otra forma de enfocar el entorno socio-laboral.
  - . Léxico socioprofesional.
  - . Estrategias comunicativas para obtener una información más completa (solicitar precisiones, comprobar que lo que se ha dicho ha sido correctamente interpretado...)
  - . Estrategias de participación en la conversación (colaborar en el mantenimiento de la conversación, mantener el turno de palabra, cambiar de tema...)
- 1.2.- Incorporación al repertorio productivo de nuevas funciones comunicativas (hacer hipótesis, suposiciones, contradecir, persuadir, argumentar, etc.)
- 1.3.- Reconocimiento de vocabulario y estructuras lingüísticas falsamente semejantes en las lenguas conocidas para evitar errores previsibles.

**2.- USO DE LA LENGUA ESCRITA:**

- 2.1.- Comprensión y producción de documentos sencillos (visuales, orales y escritos) relacionados con situaciones tanto de la vida cotidiana como de la profesional.
  - . Transferencia de los conocimientos sobre la organización de distintos tipos de textos a la segunda lengua extranjera.
  - . Uso sistemático del diccionario.
  - . Utilización de obras técnicas instrumentales (libros de consulta, textos específicos...).
  - . Incorporación de nuevos elementos morfosintácticos tales como las oraciones subordinadas, la voz pasiva, la concordancia de los tiempos verbales, etc.

**3.- ASPECTOS SOCIOCULTURALES:**

- 3.1.- Referentes sociales y culturales clave entre los hablantes de la lengua extranjera: la prensa, la publicidad, las relaciones laborales, el cine, etc.
- 3.2.- Interpretación de algunos rasgos que definen el comportamiento sociolingüístico de los hablantes de la lengua extranjera, basándose en claves lingüísticas (como en la entonación, registros de lengua, etc.) o no lingüísticos (gestos, actitudes, etc.)
- 3.3.- Actitud abierta a las distintas culturas representadas por los diferentes países de la lengua extranjera.

**b) Módulos profesionales socioeconómicos.****Módulo profesional 7: EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO EN ANDALUCÍA.****Duración: 32 horas.****CAPACIDADES TERMINALES****CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- |  |   |
|--|---|
| <p>7.1 Analizar la disposición geográfica del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.</p> <p>7.2 Definir/Describir la estructura y organización del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.</p> <p>7.3 Analizar/Interpretar los datos económicos del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.</p> <p>7.4 Identificar/Analizar la oferta laboral del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificar las fuentes de información más relevantes.</li> <li>● Emplear las fuentes básicas de información de geografía física, economía, historia, etc., estableciendo las relaciones existentes entre ellas.</li> <li>● Definir los componentes que caracterizan a las empresas del sector turístico/hostelero.</li> <li>● Describir los distintos tipos de empresas y entidades vinculadas al sector de la hostelería y el turismo identificando sus productos y servicios.</li> <li>● Describir los distintos tipos de empresas del sector de la hostelería y el turismo definiendo sus estructuras organizativas y funcionales.</li> <li>● A partir de informaciones económicas y datos de empleo referidas al sector de la hostelería y el turismo:             <ul style="list-style-type: none"> <li>. Identificar las principales magnitudes económicas y analizarlas relaciones existentes entre ellas.</li> <li>. Identificar los datos de mayor relevancia sobre el empleo relacionándolos entre sí y con otras variables.</li> <li>. Describir las relaciones del sector con otros sectores de la economía andaluza.</li> </ul> </li> <li>● En un supuesto práctico de diversas ofertas laborales:             <ul style="list-style-type: none"> <li>. Identificar las ofertas laborales más idóneas referidas a sus capacidades e intereses.</li> </ul> </li> </ul> |
|--|---|

**CONTENIDOS:****1.- INTRODUCCIÓN A LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO.****2.- EL TURISMO COMO ACTIVIDAD ECONÓMICA EN ANDALUCÍA:**

- 2.1.- Determinación de su naturaleza.
  - . Fenómeno.
  - . Sector.
  - . Industria o actividad.
- 2.2.- Concepto de la empresa turística.
  - . Clasificación de las empresas turísticas.

**3.- EL TURISMO Y SU IMPORTANCIA SOCIO-ECONÓMICA EN NUESTRA COMUNIDAD:**

3.1.- Situación actual y posibilidades.

**4.- RECURSOS TURÍSTICOS EN ANDALUCÍA:**

4.1.- Clima, orografía, costas, etc.

4.2.- Gastronomía.

**5.- LAS COMUNICACIONES:**

5.1.- Su importancia para el desarrollo del sector de la hostelería y el turismo.

**Módulo profesional 8: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**

**Duración: 64 horas.**

**CAPACIDADES TERMINALES****CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- |   |   |
|---|---|
| <p>8.1 Determinar actuaciones preventivas y/o de protección, minimizando los factores de riesgo y las consecuencias para la salud y el medio ambiente que producen.</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificar las situaciones de riesgo más habituales en su ámbito de trabajo, asociando las técnicas generales de actuación en función de las mismas.</li> <li>● Clasificar los daños a la salud y al medio ambiente en función de las consecuencias y de los factores de riesgo más habituales que los generan.</li> <li>● Proponer actuaciones preventivas y/o de protección correspondientes a los riesgos más habituales, que permitan disminuir sus consecuencias.</li> </ul> |
| <p>8.2 Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones.</li> <li>● Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes en el supuesto anterior.</li> <li>● Realizar la ejecución de técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado...), aplicando los protocolos establecidos.</li> </ul>                     |
| <p>8.3 Diferenciar las modalidades de contratación y aplicar procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente.</li> <li>● En una situación dada, elegir y utilizar adecuadamente las principales técnicas de búsqueda de empleo en su campo profesional.</li> </ul>  |

- 8.4 Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.
- 8.5 Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- 8.6 Interpretar los datos de la estructura socioeconómica española, identificando las diferentes variables implicadas y las consecuencias de sus posibles variaciones.
- 8.7 Analizar la organización y la situación económica de una empresa del sector, interpretando los parámetros económicos que la determinan.
- Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios y localizar los recursos precisos, para constituirse en trabajador por cuenta propia.
  - Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador.
  - Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.
  - Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.
  - Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los trabajadores, Directivas de la Unión Europea, Convenio Colectivo...) distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.
  - Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una "Liquidación de haberes".
  - En un supuesto de negociación colectiva tipo:
    - . Describir el proceso de negociación.
    - . Identificar las variables (salariales, seguridad e higiene, productividad tecnológicas...) objeto de negociación.
    - . Describir las posibles consecuencias y medidas, resultado de la negociación.
  - Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.
  - A partir de informaciones económicas de carácter general:
    - . Identificar las principales magnitudes macro-económicas y analizar las relaciones existentes entre ellas.
  - Explicar las áreas funcionales de una empresa tipo del sector, indicando las relaciones existentes entre ellas.
  - A partir de la memoria económica de una empresa:
    - . Identificar e interpretar las variables económicas más relevantes que intervienen en la misma.

- . Calcular e interpretar los ratios básicos (autonomía financiera, solvencia, garantía y financiación del inmovilizado,...) que determinan la situación financiera de la empresa.
- . Indicar las posibles líneas de financiación de la empresa.

## **CONTENIDOS:**

### **1.- SALUD LABORAL:**

- 1.1.- Condiciones de trabajo y seguridad.
- 1.2.- Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos y organizativos. Medidas de prevención y protección.
- 1.3.- Organización segura del trabajo: técnicas generales de prevención y protección.
- 1.4.- Primeros auxilios. Aplicación de técnicas.
- 1.5.- Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.

### **2.- LEGISLACIÓN Y RELACIONES LABORALES Y PROFESIONALES:**

- 2.1.- Ámbito profesional: dimensiones, elementos y relaciones.
  - . Aspectos jurídicos (Administrativos, fiscales, mercantiles). Documentación.
- 2.2.- Derecho laboral: Nacional y Comunitario. Normas fundamentales.
- 2.3.- Seguridad Social y otras prestaciones.
- 2.4.- Representación y negociación colectiva.

### **3.- ORIENTACIÓN E INSERCIÓN SOCIOLABORAL:**

- 3.1.- El mercado de trabajo. Estructura. Perspectivas del entorno.
- 3.2.- El proceso de búsqueda de empleo.
  - . Fuentes de información.
  - . Organismos e instituciones vinculadas al empleo.
  - . Oferta y demanda de empleo.
  - . La selección de personal.
- 3.3.- Iniciativas para el trabajo por cuenta propia.
  - . El autoempleo: procedimientos y recursos.
  - . Características generales para un plan de negocio.
- 3.4.- Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales.
  - . Técnicas de autoconocimiento. Autoconcepto.
  - . Técnicas de mejora.
- 3.5.- Hábitos sociales no discriminatorios. Programas de igualdad.
- 3.6.- Itinerarios formativos/profesionalizadores.
- 3.7.- La toma de decisiones.

### **4.- PRINCIPIOS DE ECONOMÍA:**

- 4.1.- Actividad económica y sistemas económicos.
- 4.2.- Producción e interdependencia económica.
- 4.3.- Intercambio y mercado.
- 4.4.- Variables macroeconómicas e indicadores socioeconómicos.
- 4.5.- Relaciones socioeconómicas internacionales.
- 4.6.- Situación de la economía andaluza.

**5.- ECONOMÍA Y ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA:**

- 5.1.- La empresa y su marco externo. Objetivos y tipos.
- 5.2.- La empresa: estructura y organización. Áreas funcionales y organigramas.
- 5.3.- Funcionamiento económico de la empresa.
- 5.4.- Análisis patrimonial.
- 5.5.- Realidad de la empresa andaluza del sector. Análisis de una empresa tipo.

**c) Módulo profesional integrado:****Módulo profesional 9: PROYECTO INTEGRADO.**

Duración mínima: 60 horas.

**2.- Formación en el centro de trabajo.****Módulo profesional 10: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO**

Duración mínima: 220 horas.

**RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES Y DURACIONES.**

<b>MÓDULOS PROFESIONALES.</b>	<b>DURACIÓN (horas)</b>
1. Diseño y comercialización de productos turísticos locales y regionales.	192
2. Asistencia y guía de grupos	128
3. Información turística en destino	128
4. Productos y destinos turísticos nacionales e internacionales	96
5. Lengua extranjera	160
6. Segunda lengua extranjera	160
7. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía	32
8. Formación y orientación laboral	64
9. Proyecto integrado	440
10. Formación en centros de trabajo	

## ANEXO II

## PROFESORADO

**ESPECIALIDADES Y CUERPOS DEL PROFESORADO QUE DEBE IMPARTIR LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA DE TÉCNICO SUPERIOR EN INFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN TURÍSTICAS.**

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
1. Diseño y comercialización de productos turísticos locales y regionales.	● Hostelería y Turismo	● Profesor de Enseñanza Secundaria
2. Asistencia y guía de grupos	● Hostelería y Turismo	● Profesor de Enseñanza Secundaria
3. Información turística en destino	● Hostelería y Turismo	● Profesor de Enseñanza Secundaria
4. Productos y destinos turísticos nacionales e internacionales	● Hostelería y Turismo	● Profesor de Enseñanza Secundaria
5. Lengua extranjera	● (1)	● Profesor de Enseñanza Secundaria
6. Segunda lengua extranjera	● (1)	● Profesor de Enseñanza Secundaria
7. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía	● Hostelería y Turismo ● Formación y Orientación Laboral	● Profesor de Enseñanza Secundaria
8. Formación y orientación laboral	● Formación y Orientación Laboral	● Profesor de Enseñanza Secundaria
9. Proyecto integrado.	● Hostelería y Turismo.	● Profesor de Enseñanza Secundaria
10. Formación en centros de trabajo	● Hostelería y Turismo	● Profesor de Enseñanza Secundaria

(1) Alemán, Francés, Inglés, Italiano o Portugués, en función del idioma elegido.



# PUBLICACIONES

## ADMINISTRACION DE ANDALUCIA

### Revista Andaluza de Administracion Publica

#### SUMARIO del núm. 17, Enero-Febrero-Marzo 1994

##### ESTUDIOS

*María Jesús Montoro Chiner*  
La Revocación de los actos administrativos en la Ley 30/1992

*Jaime Rodríguez-Arana*  
*Juan José Raposo Arceo*  
Las Entidades Regionales y su relación con las Entidades Locales en el Derecho Comparado.

*Manuel José Terol Becerra*  
La Sentencia recaída en el Conflicto Positivo de Competencia.

##### JURISPRUDENCIA

###### COMENTARIOS DE JURISPRUDENCIA

La tensión medio ambiente-desarrollo en la jurisprudencia del Tribunal Constitucional y del Tribunal Supremo.  
*(Jesús Jordano Fraga)*

###### NOTAS DE JURISPRUDENCIA

###### TRIBUNAL CONSTITUCIONAL

I. Constitución.-II. Derechos y Libertades.-III. Principios Jurídicos Básicos.-IV. Instituciones del Estado.-V. Fuentes.- VI. Organización Territorial del Estado.- VII. Economía y Hacienda.-  
*(Francisco Escribano López)*

###### TRIBUNAL SUPREMO Y TRIBUNAL SUPERIOR DE JUSTICIA DE ANDALUCIA

I. Acto Administrativo.-II. Administración Local.-III. Administración Pública.-IV. Bienes Públicos.-V. Comunidades Autónomas.-VI. Contratos.-VII. Corporaciones de Derecho Público.-VIII. Cultura, Educación, Patrimonio Histórico-Artístico.- IX. Derecho Administrativo Económico.-X. Derecho Administrativo Sancionador.-XI. Derechos Fundamentales y Libertades.-XII. Expropiación Forzosa.-XIII. Fuentes.-XIV. Hacienda Pública.-XV. Jurisdicción Contencioso-Administrativa.-XVI. Medio Ambiente.-XVII. Organización.-XVIII. Personal.-XIX. Procedimiento Administrativo.-XX. Responsabilidad.-XXI. Salud y Servicios Sociales.-XXII. Urbanismo y Vivienda. Tribunal Supremo *(José I. López González)*  
Tribunal Superior de Justicia de Andalucía *(José L. Rivero Ysern)*

##### CRONICA PARLAMENTARIA

La disolución del Parlamento  
*(Antonio Porras Nadales)*

##### DOCUMENTOS

Bases Constitucionales y regulación autonómica de los Colegios Profesionales  
*(M.ª del Carmen Ortiz de Tena)*

##### RESEÑA LEGISLATIVA

Disposiciones de las Comunidades Europeas.  
Legislación del Estado.  
Disposiciones Generales de la Junta de Andalucía.  
Disposiciones Generales de las Comunidades Autónomas.  
Índice Analítico.  
*(Lucía Millán Moro)*  
*(Antonio Jiménez Blanco)*  
*(Javier Barnes Vázquez)*  
*(Concepción Barrero Rodríguez)*

##### NOTICIAS DE LA ADMINISTRACION AUTONOMICA

INFORMES: La Ley Reguladora de la Demarcación Municipal de Andalucía.  
*(José Ignacio Morillo-Yelarde Pérez)*

ESQUEMAS sobre Procedimiento Administrativo: Procedimientos sobre ayudas y subvenciones públicas  
*(M.ª del Carmen Núñez Lozano)*  
Otras disposiciones de interés para la Comunidad Autónoma

##### BIBLIOGRAFIA

Nota Bibliográfica sobre la Potestad Reglamentaria  
*(Saveriano Fernández Ramos)*

Suscripción anual (4 números): 4.000 Ptas. (IVA incluido)

Número suelto: 1.300 Ptas.

Pedidos y suscripciones: Servicio de Publicaciones y BOJA

Apartado Oficial sucursal núm. 11. Bellavista

41014 SEVILLA

Tfns.: (95) 469 31 60\*

Forma de pago: Talón nominativo conformado o Giro Postal en cualquier caso a nombre de:

BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCIA



## NORMAS PARA LA SUSCRIPCIÓN AL BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA PARA EL AÑO 1994

### 1. SUSCRIPCIONES

- 1.1. Las suscripciones al **BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA**, sean obligatorias o voluntarias, están sujetas al pago de las correspondientes tasas, (Art. 25.a, de la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía).
- 1.2. Las solicitudes de suscripción deberán dirigirse al **Servicio de Publicaciones y BOJA**. Apartado Oficial Sucursal núm. 11, Bellavista. — 41014 Sevilla.

### 2. PLAZOS DE SUSCRIPCIÓN

- 2.1. Las suscripciones al **BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA** serán por **años naturales indivisibles**. No obstante, para las solicitudes de alta comenzado el año natural, las suscripciones podrán hacerse por el semestre o trimestres naturales que resten. (Artº. 16, punto 3 del Reglamento del BOJA).
- 2.2. El pago de las suscripciones se efectuará **necesariamente dentro del mes anterior** al inicio del período de suscripción. (Artº. 16, punto 3 del Reglamento).

### 3. TARIFAS

- 3.1. Si la suscripción se efectúa dentro del mes de junio, el precio para los seis meses que restan del año (2.º semestre) será de 7.570 ptas., y si se hace dentro del mes de septiembre (para el 4.º trimestre) será de 3.785 ptas.
- 3.2. El precio del fascículo suelto es de 100 ptas.

### 4. FORMA DE PAGO

- 4.1. El pago de la suscripción, será siempre por **ADELANTADO**.
- 4.2. Los pagos se harán efectivos, bien por **GIRO POSTAL** o mediante **TALON NOMINATIVO, DEBIDAMENTE CONFORMADO**, a favor del **BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA**. (Resolución de 19.4.85, BOJA núm. 39 del 26).
- 4.3. **NO SE ACEPTARAN** transferencias bancarias ni pagos contra reembolso.
- 4.4. **NO SE CONCEDE** descuento alguno sobre los precios señalados.

### 5. ENVIO

- 5.1. El envío por parte del **Servicio de Publicaciones y BOJA**, de los ejemplares del **BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA**, comenzará a hacerse, una vez tenga entrada en dicho Servicio la solicitud de suscripción y el abono de su importe en alguna de las formas señaladas en el punto 4.2.
- 5.2. En el caso de que el abono correspondiente al período de suscripción tenga entrada en este Servicio una vez comenzado el mismo, el envío de los Boletines **será a partir de dicha fecha de entrada**.

FRANQUEO CONCERTADO núm. 41/63