



JUNTA DE ANDALUCIA

BOLETIN OFICIAL

Año XVII

sábado, 16 de diciembre de 1995

Número 160 (1 de 2)

Edita: Servicio de Publicaciones y BOJA
SECRETARIA GENERAL TECNICA: CONSEJERIA DE LA PRESIDENCIA
Dirección: Apartado Oficial Sucursal núm. 11, Bellavista
41014 SEVILLA
Talleres: Servicio de Publicaciones y BOJA

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
CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA		
Decreto 179/1995, de 25 de julio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico Superior en Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía.	11.781	
Decreto 180/1995, de 25 de julio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico en Pastelería y Panadería en la Comunidad Autónoma de Andalucía.		11.781

2. Autoridades y personal

2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA		
Resolución de 17 de noviembre de 1995, de la Comisión Gestora de la Universidad de Jaén, por la que se nombra a don Sergio Ariza Segovia, Profesor Titular de Universidad.	11.781	
Resolución de 17 de noviembre de 1995, de la Comisión Gestora de la Universidad de Jaén, por la que se nombra a don Carmelo Medina Casado, Profesor Titular de Universidad.	11.781	
Resolución de 21 de noviembre de 1995, de la Comisión Gestora de la Universidad de Jaén, por la que se nombra a don Juan Ignacio Peinado Gracia, Profesor Titular de Universidad.		11.781
Resolución de 23 de noviembre de 1995, de la Comisión Gestora de la Universidad de Jaén, por la que se nombra a doña Ana Raquel Ortega Martínez, Profesora Titular de Universidad.		11.782

2.2 Oposiciones y concursos

CONSEJERIA DE ECONOMIA Y HACIENDA		CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA	
Resolución de 30 de noviembre de 1995, de la Viceconsejería, por la que se anuncia convocatoria pública para cubrir puesto de trabajo de libre designación en la Consejería.	11.782	Resolución de 6 de noviembre de 1995, de la Universidad de Córdoba, por la que se hace pública la composición de las Comisiones evaluadoras de concursos para provisión de plazas de Cuerpos Docentes Universitarios, convocados por Resolución que se cita.	11.782

Resolución de 16 de noviembre de 1995, de la Comisión Gestora, de la Universidad de Almería, por la que se hace pública la composición de las Comisiones que han de resolver concursos para la provisión de plazas de Cuerpos Docentes Universitarios.

11.783

Resolución de 16 de noviembre de 1995, de la Universidad de Granada, por la que se hace pública la composición de las comisiones de las plazas de Cuerpos Docentes, convocadas por Resolución que se cita:

11.784

CONSEJERIA DE MEDIO AMBIENTE

Resolución de 22 de noviembre de 1995, de la Viceconsejería, por la que se acuerda la convocatoria pública para cubrir puestos de libre designación.

11.785

3. Otras disposiciones

CONSEJERIA DE GOBERNACION

Orden de 27 de noviembre de 1995, por la que se conceden subvenciones a entidades locales para mejora de su infraestructura al amparo de la Orden que se cita.

11.785

Orden de 27 de noviembre de 1995, por la que se conceden subvenciones a entidades locales para mejora de su infraestructura al amparo de la Orden que se cita.

11.786

Resolución de 24 de noviembre de 1995, de la Secretaría General Técnica, por la que se notifica resolución al recurso ordinario interpuesto por don Alberto Neyra García. Expediente 357/94.

11.787

Resolución de 24 de noviembre de 1995, de la Secretaría General Técnica, por la que se notifica resolución al recurso ordinario interpuesto por doña María Rosario de Santiago Meléndez contra el acuerdo del tribunal calificador de las pruebas selectivas para el ingreso en el Cuerpo Superior de Administradores, especialidad Administradores Generales.

11.789

Resolución de 24 de noviembre de 1995, de la Secretaría General Técnica, por la que se notifica resolución al recurso ordinario interpuesto por don Moisés Pérez Lirola. Expediente 351/94.

11.790

Resolución de 28 de noviembre de 1995, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se presta conformidad a la enajenación que se indica, mediante pública subasta.

11.791

CONSEJERIA DE ECONOMIA Y HACIENDA

Corrección de errata a la Orden de 23 de noviembre de 1995, por la que se autorizan tarifas de agua potable de Sevilla, Camas, Alcalá de Guadaíra, Dos Hermanas, Coria del Río, Mairena del Alcor, La Rinconada, Gelves, San Juan de Aznalfarache, Puebla del Río, Los Palacios y Villafranca y El Garrobo. (PD. 2830/95). (BOJA núm. 156, de 5.12.95).

11.791

CONSEJERIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

Resolución de 27 de octubre de 1995, de la Viceconsejería, por la que se concede el Título-Licencia de Agencia de Viajes Minorista a la Entidad Rural Andalus, SL, bajo la denominación de Ruralandalus. (AN-29422-2).

11.792

Resolución de 15 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Cooperativas, por la que se hace pública la relación de subvenciones concedidas al amparo de la Orden que se cita.

11.792

Resolución de 15 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Cooperativas, por la que se hace pública la relación de subvenciones concedidas al amparo de la Orden que se cita.

11.792

Resolución de 24 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Comercio, Consumo y Cooperación Económica, por la que se hace pública la concesión de subvención específica al Consorcio del Palacio de Exposiciones y Congresos de Granada.

11.792

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

Resolución de 18 de octubre de 1995, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se otorga el título de Agrupación de Defensa Sanitaria a la Asociación de Ganaderos de Caprino, Ovíno y Bovino denominada Los Remedios, que comprende los municipios que se citan.

11.794

Resolución de 8 de noviembre de 1995, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se otorga el título de Granja de Protección Sanitaria Especial a la explotación porcina El Romeral, propiedad de don Manuel Álvarez Vizuete, ubicada en el término municipal de Fuenteovejuna (Córdoba).

11.794

Resolución de 8 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Investigación Agraria, por la que se aprueba la selección y adjudicación de becas que se citan.

11.794

Resolución de 13 de noviembre de 1995, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se otorga el título de Agrupación de Defensa Sanitaria a la Asociación de Ganaderos de Porcino denominada Ecija-Este, del término municipal de Ecija (Sevilla). 11.795

Resolución de 15 de noviembre de 1995, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se otorga el título de Granja de Protección Sanitaria Especial a la explotación porcina Vista Hermosa, propiedad de don Fernando Cadenas Malmesat, ubicada en el término municipal de Carmona (Sevilla). 11.795

Resolución de 15 de noviembre de 1995, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se otorga el título de Granja de Protección Sanitaria Especial a la explotación porcina que se cita. 11.796

Resolución de 15 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Investigación Agraria, por la que se aprueba la adjudicación de ayudas económicas al Curso de Gerencia de Pymes Agrarias. 11.796

CONSEJERÍA DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES

Resolución de 15 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Formación Profesional y Empleo, por la que se hace pública la concesión de subvenciones específicas por razón del objeto de carácter plurianual. 11.796

Resolución de 24 de noviembre de 1995, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se acuerda la publicación de subvenciones concedidas. 11.796

CONSEJERÍA DE EDUCACION Y CIENCIA

Orden de 20 de noviembre de 1995, por la que se convocan veintiocho becas para la realización de prácticas por alumnos universitarios en empresas de Andalucía. 11.797

Orden de 22 de noviembre de 1995, por la que se concede subvención específica, por razón del objeto, a Ayuntamientos de la provincia de Almería, para actuaciones encaminadas a paliar el absentismo escolar temporero. 11.800

Orden de 22 de noviembre de 1995, por la que se concede subvención específica, por razón del objeto, a la Diputación Provincial de Jaén, para actuaciones encaminadas a paliar el absentismo escolar temporero. 11.801

Orden de 1 de diciembre de 1995, por la que se reconoce e inscribe en el Registro de Fundaciones Docentes Privadas la denominada Centro de Investigaciones Estratégicas y de Desarrollo Económico y Social de Málaga, de Málaga. 11.802

Resolución de 25 de octubre de 1995, de la Universidad de Córdoba, por la que se adjudican becas de Formación de Personal Investigador. 11.802

Resolución de 22 de noviembre de 1995, de la Universidad de Sevilla, por la que se aprueba una modificación parcial de la Relación de Puestos de Trabajo del Personal de Administración y Servicios de la misma. 11.803

CAMARA DE CUENTAS DE ANDALUCIA

Resolución de 24 de octubre de 1995, por la que se ordena la publicación del informe de fiscalización del fondo de compensación interterritorial correspondiente al ejercicio 1993. 11.803

5. Anuncios

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

CONSEJERÍA DE ECONOMIA Y HACIENDA

Resolución de 5 de diciembre de 1995, de la Dirección General de Patrimonio, por la que se anuncia concurso por el procedimiento abierto del servicio de limpieza en locales de los Servicios Centrales de la Junta de Andalucía. (PD. 2945/95). 11.829

Resolución de 11 de diciembre de 1995, del Instituto de Estadística de Andalucía, por la que se anuncia concurso público, por el procedimiento abierto, para la adjudicación de contrato de consultoría y asistencia. (PD. 2943/95). 11.829

Resolución de 11 de diciembre de 1995, del Instituto de Estadística de Andalucía, por la que se anuncia concurso público, por el procedimiento abierto, para la adjudicación de contrato de consultoría y asistencia. (PD. 2944/95). 11.830

Resolución de 11 de diciembre de 1995, de la Dirección General de Patrimonio, por la que se anuncia concurso, por el procedimiento abierto, para la contratación del servicio que se indica. (PD. 2946/95). 11.830

CONSEJERÍA DE OBRAS PUBLICAS Y TRANSPORTES

Resolución de 24 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Carreteras, por la que se anuncia la contratación de las obras que se indican por el sistema de subasta con frámite de admisión previa. (PD. 2956/95). 11.830

Resolución de 24 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Carreteras, por la que se anuncia la contratación de las obras que se indican por el sistema de subasta con frámite de admisión previa. (PD. 2957/95). 11.831

CONSEJERIA DE SALUD

Resolución de 4 de diciembre de 1995, del Servicio Andaluz de Salud, por la que se convocan contrataciones en el ámbito del mismo. (PD. 2958/95).

11.832

Resolución de 4 de diciembre de 1995, del Servicio Andaluz de Salud, por la que se convocan contrataciones en el ámbito del mismo. (PD. 2959/95).

11.832

Resolución de 4 de diciembre de 1995, del Servicio Andaluz de Salud, por la que se convocan contrataciones en el ámbito del mismo. (PD. 2960/95).

11.832

Resolución de 5 de diciembre de 1995, del Servicio Andaluz de Salud, por la que se convoca contratación en el ámbito del mismo. (PD. 2961/95).

11.833

AYUNTAMIENTO DE SEVILLA. INSTITUTO MUNICIPAL DE DEPORTES

Anuncio de convocatoria de concurso público para la contratación de las obras de construcción de vestuarios en el Pabellón Cubierto de la Instalación Deportiva Municipal Ifni. (PP. 2836/95).

11.833

Anuncio de convocatoria de subasta pública para la contratación de las obras de construcción de vestuarios en la Instalación Deportiva Municipal Tejares. (PP. 2837/95).

11.833

Anuncio de convocatoria de subasta pública para la contratación de las obras de mejoras en la Instalación Deportiva Municipal Antonio Machado. (PP. 2838/95).

11.834

Anuncio de convocatoria de subasta pública para la contratación del suministro y colocación de redes de protección en la Nave de Confección de Hytasa. (PP. 2839/95).

11.834

Anuncio de convocatoria de concurso público para la redacción del proyecto, dirección y ejecución de obras de Instalaciones Olímpicas de Tenis. (PP. 2840/95).

11.835

AYUNTAMIENTO DE UTRERA (SEVILLA)

Anuncio. (PP. 2940/95).

11.835

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCIA. SEDE IBEROAMERICANA SANTA MARIA DE LA RABIDA

Resolución de 4 de diciembre de 1995, por la que se anuncia concurso contrato de servicios. (PD. 2929/95).

11.835

Resolución de 4 de diciembre de 1995, por la que se anuncia concurso contrato de servicios. (PD. 2930/95).

11.836

5.2. Otros anuncios**CONSEJERIA DE ECONOMIA Y HACIENDA**

Anuncio de la Delegación Provincial de Córdoba, por el que se practican notificaciones tributarias.

11.836

Anuncio de la Delegación Provincial de Granada, por el que se practican notificaciones tributarias.

11.837

CONSEJERIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

Anuncio de la Delegación Provincial de Cádiz, sobre solicitud de permiso de investigación. (PP. 2758/95).

11.838

CONSEJERIA DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES

Resolución de 31 de octubre de 1995, de la Delegación Provincial de Jaén, por la que se da publicidad a la certificación de la Secretaría General, en relación con la solicitud de doña Esperanza Fernández Valle, que se publica como anexo.

11.838

Resolución de 31 de octubre de 1995, de la Delegación Provincial de Jaén, por la que se da publicidad a la certificación de la Secretaría General en relación con la solicitud de don Jaime Sánchez Sánchez, que se publica como anexo.

11.838

AYUNTAMIENTO DE LAS CABEZAS DE SAN JUAN (SEVILLA)

Anuncio. (PP. 2911).

11.839

NOTARIA DE DON FRANCISCO ROSALES DE SALAMANCA

Anuncio de subasta. (PP. 2594/95).

11.839

SDAD. COOP. AND. COPIEL

Anuncio. (PP. 2719/95).

11.840

SDAD. COOP. AND. SOCOMA

Anuncio. (PP. 2720/95).

11.840

1. Disposiciones generales

CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

DECRETO 179/1995, de 25 de julio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico Superior en Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Ver esta disposición en fascículo 2 de 2 de este mismo número

DECRETO 180/1995, de 25 de julio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico en Pastelería y Panadería en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Ver esta disposición en fascículo 2 de 2 de este mismo número

2. Autoridades y personal

2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

RESOLUCION de 17 de noviembre de 1995, de la Comisión Gestora de la Universidad de Jaén, por la que se nombra a don Sergio Ariza Segovia, Profesor Titular de Universidad.

De conformidad con la propuesta elevada por la Comisión nombrada para juzgar el concurso para la provisión de plazas de los Cuerpos Docentes Universitarios, convocado mediante Resolución de esta Universidad de fecha 21 de diciembre de 1994 («Boletín Oficial del Estado» del 23 de enero de 1995), y presentada por el interesado la documentación a que hace referencia el punto undécimo de la convocatoria,

Este Rectorado, en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 42 de la Ley Orgánica 11/1983, de Reforma Universitaria, de 25 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 1 de septiembre), y demás disposiciones concordantes, ha resuelto nombrar a don Sergio Ariza Segovia, con documento nacional de identidad número 28.662.336, Profesor Titular de Universidad, del área de conocimiento de «Sociología» adscrita al departamento de Administración de Empresas, Contabilidad y Sociología, en virtud de concurso ordinario.

Contra la presente Resolución podrá interponer recurso de reposición en el plazo de un mes, ante el magnífico y excelentísimo señor Presidente de la Comisión Gestora.

Jaén, 17 de noviembre de 1995.- El Presidente, Luis Parras Guijosa.

RESOLUCION de 17 de noviembre de 1995, de la Comisión Gestora de la Universidad de Jaén, por la que se nombra a don Carmelo Medina Casado, Profesor Titular de Universidad.

De conformidad con la propuesta elevada por la Comisión nombrada para juzgar el concurso para la provisión de plazas de los Cuerpos Docentes Universitarios, convocado mediante Resolución de esta Universidad de fecha

21 de diciembre de 1994 («Boletín Oficial del Estado» del 23 de enero de 1995), y presentada por el interesado la documentación a que hace referencia el punto undécimo de la convocatoria,

Este Rectorado, en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 42 de la Ley Orgánica 11/1983, de Reforma Universitaria, de 25 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 1 de septiembre), y demás disposiciones concordantes, ha resuelto nombrar a don Carmelo Medina Casado, con documento nacional de identidad número 25.881.335, Profesor Titular de Universidad, del área de conocimiento de «Filología Inglesa» adscrita al departamento de Filología Inglesa, en virtud de concurso ordinario.

Contra la presente Resolución podrá interponer recurso de reposición en el plazo de un mes, ante el magnífico y excelentísimo señor Presidente de la Comisión Gestora.

Jaén, 17 de noviembre de 1995.- El Presidente, Luis Parras Guijosa.

RESOLUCION de 21 de noviembre de 1995, de la Comisión Gestora de la Universidad de Jaén, por la que se nombra a don Juan Ignacio Peinado Gracia, Profesor Titular de Universidad.

De conformidad con la propuesta elevada por la Comisión nombrada para juzgar el concurso para la provisión de plazas de los Cuerpos Docentes Universitarios, convocado mediante Resolución de esta Universidad de fecha 21 de diciembre de 1994 («Boletín Oficial del Estado» del 23 de enero de 1995), y presentada por el interesado la documentación a que hace referencia el punto undécimo de la convocatoria,

Este Rectorado, en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 42 de la Ley Orgánica 11/1983, de Reforma Universitaria, de 25 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 1 de septiembre), y demás disposiciones concordantes, ha resuelto nombrar a don Juan Ignacio Peinado Gracia, con documento nacional de identidad número 25.084.877, Profesor Titular de Universidad, del área de conocimiento de «Derecho Mercantil» adscrita al depart-

tamento de Derecho Público y Derecho Privado Especial, en virtud de concurso ordinario.

Contra la presente Resolución podrá interponer recurso de reposición en el plazo de un mes, ante el magnífico y excelentísimo señor Presidente de la Comisión Gestora.

Jaén, 21 de noviembre de 1995.- El Presidente, Luis Parras Guijosa.

RESOLUCION de 23 de noviembre de 1995, de la Comisión Gestora de la Universidad de Jaén, por la que se nombra a doña Ana Raquel Ortega Martínez, Profesora Titular de Universidad.

De conformidad con la propuesta elevada por la Comisión nombrada para juzgar el concurso para la provisión de plazas de los Cuerpos Docentes Universitarios, convocado mediante Resolución de esta Universidad de fecha

21 de diciembre de 1994 («Boletín Oficial del Estado» del 23 de enero de 1995), y presentada por la interesada la documentación a que hace referencia el punto undécimo de la convocatoria,

Este Rectorado, en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 42 de la Ley Orgánica 11/1983, de Reforma Universitaria, de 25 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 1 de septiembre), y demás disposiciones concordantes, ha resuelto nombrar a doña Ana Raquel Ortega Martínez, con documento nacional de identidad número 27.247.556, Profesora Titular de Universidad, del área de conocimiento de «Metodología de las Ciencias del Comportamiento» adscrita al departamento de Psicología, en virtud de concurso ordinario.

Contra la presente Resolución podrá interponer recurso de reposición en el plazo de un mes, ante el magnífico y excelentísimo señor Presidente de la Comisión Gestora.

Jaén, 23 de noviembre de 1995.- El Presidente, Luis Parras Guijosa.

2.2. Oposiciones y concursos

CONSEJERIA DE ECONOMIA Y HACIENDA

RESOLUCION de 30 de noviembre de 1995, de la Viceconsejería, por la que se anuncia convocatoria pública para cubrir puesto de trabajo de libre designación en la Consejería.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, y en el Decreto 56/1994, de 1 de marzo, de atribución de competencias en materia de personal, esta Viceconsejería, en virtud de las competencias que tiene delegadas por Orden de 16 de mayo de 1994 (BOJA núm. 72, de 20.5.94), anuncia la provisión de puesto de libre designación, con sujeción a las siguientes bases:

Primera. Se convoca la provisión del Puesto de trabajo de libre designación que se detallará en el Anexo de la presente Resolución.

Segunda. Podrá participar en la presente convocatoria el personal funcionario que reúna los requisitos señalados para el desempeño del mismo en el Anexo que se acompaña y aquellos otros de carácter general exigidos por la legislación vigente.

Tercera. 1. Las solicitudes, dirigidas al Viceconsejero de Economía y Hacienda, se presentarán dentro del plazo de quince días hábiles, contados a partir del siguiente al de la publicación en el BOJA de la presente Resolución, en el Registro General de la Consejería de Economía y Hacienda, en Sevilla, Avda. República Argentina, núm. 21-bajo, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2. En la instancia figurarán los datos personales y el puesto que se solicita, acompañando «curriculum vitae» en el que se hará constar el número de registro de personal, cuerpo de pertenencia, grado personal consolidado, títulos académicos, puestos de trabajos desempeñados, y cuantos otros méritos se relacionen con el contenido del puesto que se solicite.

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

Sevilla, 30 de noviembre de 1995.- P.D. (Orden 16.5.94), El Viceconsejero, José Salgueiro Carmona.

ANEXO

Número de orden: 1.
 Centro directivo y localidad: Delegación Provincial. Málaga.
 Denominación del puesto: Sv. Inspección Tributaria.
 Código: 619.245.
 Núm. plazas: 1.
 ADS.: F.
 GR.: A.
 Nivel CD.: 27.
 C. Específico: XXXX-2.141.
 Cuerpo: P-A12.
 Exp.: 3 años.
 Requisitos: R.P.T.
 Méritos específicos: Experiencia en puestos de trabajo de igual o similar contenido funcional respecto a tributos cedidos. Cursos y diplomas de formación específica adecuada en materia de tributos cedidos.

CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

RESOLUCION de 6 de noviembre de 1995, de la Universidad de Córdoba, por la que se hace pública la composición de las Comisiones evaluadoras de concursos para provisión de plazas de Cuerpos Docentes Universitarios, convocados 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 los concursos para la provisión de plazas de Cuerpos Docentes Universitarios;

Este Rectorado ha resuelto hacer pública la composición de las Comisiones correspondientes a los concursos convocados mediante resolución de 6 de abril de 1995 («Boletín Oficial del Estado» del 6 de mayo) y («Boletín Oficial de la Junta de Andalucía» del 19 de mayo), y que se detallan 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».

Dichas Comisiones deberán constituirse en un plazo no superior a cuatro meses desde la publicación de la presente Resolución en el «Boletín Oficial del Estado».

Córdoba, 6 de noviembre de 1995.- El Rector, Amador Jover Moyano.

ANEXO QUE SE CITA

Referencia: Plaza núm. 14/95.

Cuerpo al que pertenece la plaza: Catedrático Univ. Area de Conocimiento a la que corresponde: Producción Vegetal.

Comisión Titular:

Presidente: Rallo Romero, Luis, C.U. de la Universidad de Córdoba.

Vocal-Secretario: López Bellido, Luis, C.U. de la Universidad de Córdoba.

Vocal primero: García Mari, Fernando, C.U. de la Universidad de Poli. Valencia.

Vocal segundo: Urbano Terrón, Pedro, C.U. de la Universidad de Poli. Madrid.

Vocal tercero: Marín Sánchez, Juan Pedro, C.U. de la Universidad de Lleida.

Comisión Suplente:

Presidente: Pérez Camacho, Fernando, C.U. de la Universidad de Córdoba.

Vocal-Secretario: Fereres Castiel, Elías, C.U. de la Universidad de Córdoba.

Vocal primero: Martín Sánchez, Juan Antonio, C.U. de la Universidad de Lleida.

Vocal segundo: Mínguez Tudela, María Inés, C.U. de la Universidad de Poli. Madrid.

Vocal tercero: Martín de Santa Olalla Mañas, F.J., C.U. de la Universidad de Cast. La Mancha.

Referencia: Plaza núm. 15/95.

Cuerpo al que pertenece la plaza: Titular Esc. Univ. Area de Conocimiento a la que corresponde: Didáctica de la Expresión Corporal.

Comisión Titular:

Presidente: Romero Granados, Santiago, C.E.U. de la Universidad de Sevilla.

Vocal-Secretario: Chinchilla Minguet, José Luis, T.E.U. de la Universidad de Málaga.

Vocal primero: Contreras Jordán, Onofre, C.E.U. de la Universidad de Cast. La Mancha.

Vocal segundo: Ferrando Roqueta, José Antonio, T.E.U. de la Universidad de Zaragoza.

Vocal tercero: Galera Pérez, Antonio, T.E.U. de la Universidad de Auto. Barcelona.

Comisión Suplente:

Presidente: Bravo Berrocal, Rafael, C.U. de la Universidad de Málaga.

Vocal-Secretario: Guillén del Castillo, Manuel, T.E.U. de la Universidad de Córdoba.

Vocal primero: Cecchini-Estrada, José A. Fco., C.E.U. de la Universidad de Oviedo.

Vocal segundo: Pacheco Moreno, María José, T.E.U. de la Universidad de Sevilla.

Vocal tercero: Zagalaz Sánchez, María Luisa, T.E.U. de la Universidad de Jaén.

RESOLUCION de 16 de noviembre de 1995, de la Comisión Gestora, de la Universidad de Almería, por la que se hace pública la composición de las Comisiones que han de resolver concursos para la provisión de plazas de Cuerpos Docentes Universitarios.

De conformidad con lo establecido en el artículo 6.8 del Real Decreto 1888/1984, de 26 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 26 de octubre), modificado por Real Decreto 1427/1986, de 13 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 11 de julio),

Este Rectorado-Presidencia de la Comisión Gestora ha resuelto: Hacer pública la composición de las Comisiones que habrán de resolver los concursos para la provisión de plazas de Cuerpos Docentes Universitarios, convocadas por Resolución de 1 de marzo de 1995 («Boletín Oficial del Estado» de 25 de marzo), que figuran como Anexo a esta Resolución.

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

A N E X O

CATEDRATICO DE UNIVERSIDAD

Plaza Número 6/95

Area de Conocimiento: Estudios Arabes e Islámicos

Comisión Titular:

Presidente: Don Pedro Martínez Montávez, Catedrático de Universidad de la Universidad Autónoma de Madrid.

Vocales: Doña María Jesús Rubiera Mata, Catedrática de Universidad de la Universidad de Alicante; doña Concepción J. Vázquez de Benito, Catedrática de Universidad de la Universidad de Salamanca y don Federico Corriente Córdoba, Catedrático de Universidad de la Universidad de Zaragoza.

Vocal-Secretario: Don Amador Díaz García, Catedrático de Universidad de la Universidad de Granada.

Comisión Suplente:

Presidente: Don José María Forneas Besteiro, Profesor Emérito de la Universidad de Granada.

Vocales: Don Rafael Muñoz Jiménez, Catedrático de Universidad de la Universidad de La Laguna; don Miguel de Epalza Ferrer, Catedrático de Universidad de la Universidad de Alicante y doña Ana M. Labarta Gómez, Catedrático de Universidad de la Universidad de Córdoba.

Vocal-Secretario: Doña María Jesús Viguera Molins, Catedrática de Universidad de la Universidad Complutense de Madrid.

PROFESOR TITULAR DE UNIVERSIDAD

Plaza Número 10/95

Area de Conocimiento: Biología Animal

Comisión Titular:

Presidente: Don Manuel de la Higuera González, Catedrático de Universidad de la Universidad de Granada.

Vocales: Don José Manuel Vieitez Martín, Catedrático de Universidad de la Universidad de Alcalá de Henares; don Máximo Justo Sandín Domínguez, Profesor Titular de

Universidad de la Universidad Autónoma de Madrid y doña María Elvira Ocete Rubio, Profesora Titular de Universidad de la Universidad de Sevilla.

Vocal-Secretario: Don Manuel García Gallego, Profesor Titular de Universidad de la Universidad de Granada.

Comisión Suplente:

Presidente: Don Fernando Jiménez Millán, Catedrático de Universidad de la Universidad de Granada.

Vocales: Don Enrique S. Andreu Moliner, Catedrático de Universidad de la Universidad de Valencia; don Vicente Fuster Siebert, Profesor Titular de Universidad de la Universidad Complutense de Madrid y don Rafael V. Santisteban Valenzuela, Profesor Titular de Universidad de la Universidad de Córdoba.

Vocal-Secretario: Doña Ana-Sanz Rus, Profesora Titular de Universidad de la Universidad de Granada.

Contra la presente Resolución los interesados podrán presentar la reclamación prevista en el artículo 6.8 del Real Decreto 1888/1984 citado, ante el Rector-Presidente de la Comisión Gestora de la Universidad de Almería, en el plazo de quince días hábiles a partir del siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Almería, 16 de noviembre de 1995.- El Rector-Presidente, Alberto Fernández Gutiérrez.

RESOLUCION de 16 de noviembre de 1995, de la Universidad de Granada, por la que se hace pública la composición de las comisiones de las plazas de Cuerpos Docentes, convocadas por Resolución que se cita.

De conformidad con lo establecido en el artículo 6.8 del Real Decreto 1888/84 de 26 de septiembre, modificado por Real Decreto 1427/86 de 13 de junio, por el que se regulan los concursos para la provisión de plazas de los Cuerpos Docentes Universitarios.

Este Rectorado ha resuelto: Hacer pública la composición de las Comisiones que habrán de resolver los concursos para la provisión de las plazas de Cuerpos Docentes Universitarios, convocadas por Resolución de este Rectorado de fecha 13 de marzo de 1995 (BOJA de 22 de abril de 1995), que figuran como anexo a esta 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 las reclamaciones previstas en el citado artículo 6.8 del referido Real Decreto, ante el Rector de la Universidad de Granada, en el plazo de quince días hábiles a partir del día siguiente al de su publicación.

Granada, 16 de noviembre de 1995.- El Rector, Lorenzo Morillas Cueva.

Cuerpo al que pertenece la plaza: Catedrático de Universidad.

Area de Conocimiento: Álgebra.

Plaza Número: 1.

COMISION TITULAR

Presidente: Alfredo Rodríguez Grandjean López, Catedrático de Universidad, Universidad de Santiago.

Vocales:

- Francisco Pérez Monasor, Catedrático de Universidad, Universidad de Valencia.

- Juan G. Tena Ayuso, Catedrático de Universidad, Universidad de Valladolid.

- Julio A. Castellanos Peñuela, Catedrático de Universidad, Universidad de La Laguna.

Secretario: José María Barja Pérez, Catedrático de Universidad, Universidad de La Coruña.

COMISION SUPLENTE

Presidente: Antonio Martínez Cegarra, Catedrático de Universidad, Universidad de Granada.

Vocales:

- Pilar Bayer Isant, Catedrática de Universidad, Universidad de Barcelona.

- Santos González Jiménez, Catedrático de Universidad, Universidad de Oviedo.

- Javier Otal Cinca, Catedrático de Universidad, Universidad de Zaragoza.

Secretario: José Luis Bueso Montero, Catedrático de Universidad, Universidad de Granada.

Cuerpo al que pertenece la plaza: Profesor Titular de Universidad.

Area de Conocimiento: Historia del Arte.

Plaza Número: 30.

COMISION TITULAR

Presidente: José M. Pita Andrade, Catedrático de Universidad, Universidad Complutense de Madrid.

Vocales:

- Serafín Moralejo Alvarez, Catedrático de Universidad, Universidad de Santiago.

- M. José Redondo Cantera, Profesor Titular de Universidad, Universidad de Valladolid.

- Juan A. Blasco Carrascosa, Profesor Titular de Universidad, Universidad de Valencia.

Secretario: M. Luz de Ulierte Vázquez, Profesora Titular de Universidad, Universidad de Granada.

COMISION SUPLENTE

Presidente: Ignacio Henares Cuéllar, Catedrático de Universidad, Universidad de Granada.

Vocales:

- Francisco Portela Sandoval, Catedrático de Universidad, Universidad Complutense de Madrid.

- José Alvarez Lopera, Profesor Titular de Universidad, Universidad Complutense de Madrid.

- M. Eulalia Adelantado Matéu, Profesora Titular de Universidad, Universidad Politécnica de Valencia.

Secretario: Pedro Galera Andréu, Profesor Titular de Universidad, Universidad de Granada.

Cuerpo al que pertenece la plaza: Profesor Titular de Universidad.

Area de conocimiento: Métodos de Investigación y Diagnóstico en Educación.

Plaza Número: 35.

COMISION TITULAR

Presidente: Leonor Buendía Eisman, Catedrática de Universidad, Universidad de Granada.

Vocales:

- Ramón Pérez Juste, Catedrático de Universidad, Universidad Nacional Ed. A Dist.
- Luis Lizasoain Hernández, Profesor Titular de Universidad, Universidad del País Vasco.
- José Luis Gaviria Soto, Profesor Titular de Universidad, Universidad Complutense de Madrid.

Secretario: Rafael Sanz Oro, Profesor Titular de Universidad, Universidad de Granada.

COMISION SUPLENTE

Presidente: Víctor Alvarez Rojo, Catedrático de Universidad, Universidad de Sevilla.

Vocales:

- M. Teresa Díaz Allue, Catedrática de Universidad, Universidad Complutense de Madrid.
- Norberto Navarro Adelantado, Profesor Titular de Universidad, Universidad de Murcia.
- Emilio Contreras Muñoz, Profesor Titular de Universidad, Universidad Politécnica de Madrid.

Secretario: Honorio Salmerón Pérez, Profesor Titular de Universidad, Universidad de Granada.

CONSEJERIA DE MEDIO AMBIENTE

RESOLUCION de 22 de noviembre de 1995, de la Viceconsejería, por la que se acuerda la convocatoria pública para cubrir puestos de libre designación.

Conforme a lo dispuesto en el art. 25.1 de la Ley 6/85, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, esta Viceconsejería de Medio Ambiente en virtud de la competencia en materia de personal que tiene atribuida por Orden 21 de marzo de 1995 (BOJA núm. 55, de 6 de abril), anuncia la provisión de puestos de trabajo de libre designación, con sujeción a las siguientes:

B A S E S

Primera. Se convoca la provisión de los puestos de trabajo de Libre Designación que se detallan en el Anexo de la presente Orden.

Segunda. Podrá participar en la presente convocatoria el personal funcionario que reúna los requisitos señalados para el desempeño de los mismos en el Anexo que se acompaña, y aquellos otros de carácter general exigidos por la legislación vigente.

Tercera. 1. Las solicitudes dirigidas al Excmo. Sr. Consejero de Medio Ambiente se presentarán en el Registro General de la Consejería de Medio Ambiente en Sevilla, Avda. de Eritaña núm. 1, dentro del plazo de quince días hábiles contados a partir del siguiente al de la publicación de la presente Orden en el BOJA, bien directamente, o a través de las oficinas a que se refiere el art. 38.4 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2. En la instancia figurarán los datos personales y los puestos que solicitan numerados por orden de preferencia, acompañando «Curriculum Vitae» en el que harán constar el número de Registro de Personal, Cuerpo de pertenencia, grado personal consolidado, títulos académicos, puestos de trabajo desempeñados, y cuantos otros méritos se relacionen con el contenido de los puestos que solicitan.

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

4. Los méritos alegados deberán 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 destinos adjudicados serán irrenunciables, salvo que antes de finalizar el plazo de toma de posesión se hubiese obtenido otro destino mediante convocatoria pública.

Sevilla, 22 de noviembre de 1995.- El Viceconsejero, José Luis Blanco Romero.

Núm. orden: 1.

Centro directivo y localidad: Deleg. Provincial Medio Ambiente. Cádiz.

Denominación del puesto: Sv. Administración Gral.

Núm. plazas: 1.

ADS: F.

GR: AB.

Nivel: 26.

C.E.: XXXX-1472.

Cuerpo: P-A11.

Exp.: 3.

Requisitos R.P.T.:

Méritos específicos: Experiencia en puestos de gestión de personal funcionario y laboral. Gestión Económica y Administración General.

3. Otras disposiciones

CONSEJERIA DE GOBERNACION

ORDEN de 27 de noviembre de 1995, por la que se conceden subvenciones a entidades locales para mejora de su infraestructura al amparo de la Orden que se cita.

Mediante Orden de 30 de marzo de 1995 se aprobaron las normas por las que se han de regir la concesión

de subvenciones a Entidades locales para la mejora de su infraestructura durante el ejercicio 1995.

Una vez han sido evaluadas las solicitudes formuladas por las Entidades locales y cumplidos los requisitos de tramitación conforme al procedimiento dispuesto por dicha normativa, mediante la presente Orden se procede a conceder subvenciones a los Ayuntamientos que se especifican para los proyectos y actuaciones que han sido consideradas prioritarias, todo ello de acuerdo con las disponibilidades presupuestarias.

Teniendo en cuenta las facultades que me confiere la Ley General de la Hacienda Pública de la Comunidad Autónoma, en la redacción dada por las Leyes 9/1987, de 9 de diciembre y 6/1990, de 29 de diciembre, así como el Decreto 472/1994, de 27 de diciembre sobre prórroga del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía para el ejercicio 1995 y en virtud de lo dispuesto por el artículo 44.4 de la Ley 6/1983, de 21 de julio, del Gobierno y Administración de la Comunidad Autónoma de Andalucía y en la Orden de 30 de marzo de 1995, por la que se regula la concesión de subvenciones a Entidades locales para mejora de su infraestructura en el presente ejercicio económico

DISPONGO

Primero. Se concede una subvención a las Entidades locales que se detallan en el anexo adjunto a la presente Orden por el importe y proyectos en el mismo consignados, con cargo a la aplicación presupuestaria 766.00.81A.

Segundo. Las subvenciones concedidas deberán ser aplicadas a la ejecución de los proyectos y actuaciones para las que han sido otorgadas.

Tercero. La subvención se hará efectiva mediante el abono de un 75 por 100 de su importe, librándose el 25 por 100 restante una vez haya sido justificado el pago anterior.

Cuarto. La justificación se realizará ante la Consejería de Gobernación, Dirección General de Administración Local y Justicia, en la forma establecida por el artículo 10 de la Orden de convocatoria de 30 de marzo de 1995.

Quinto. Las obligaciones de los beneficiarios de las subvenciones concedidas por la presente Orden así como, en su caso, el reintegro de las cantidades percibidas, se regularán por lo dispuesto en los artículos 13 y 14 de la Orden de 30 de marzo de 1995.

Sexto. Las subvenciones aquí concedidas por importe inferior a tres millones de pesetas se sustraen de la competencia conferida a los Delegados de Gobernación por el número 5 del artículo 8 de la Orden de 30 de marzo de 1995.

Séptimo. De la presente Orden se dará conocimiento a las Entidades afectadas y será publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y expuesta en los tablones de anuncios de la Consejería de Gobernación y sus Organos periféricos.

Sevilla, 27 de noviembre de 1995.

CARMEN HERMOSIN BONO
Consejera de Gobernación

PROVINCIA: MALAGA

ENTIDAD	FINALIDAD	IMPORTE
ALAMEDA	ADQUISICION BARREDORA MECANICA	3.000.000
ALFARATEJO	MOBILIARIO Y EQUIPO INFORMATICO	3.000.000
ALNACHAR	AIRE ACONDICIONADO AYUNTAMIENTO	1.904.256
ALMOGIA	EQUIPAMIENTO CASA CULTURA	1.172.823
ALPANDIESTE	EQUIPAMIENTO NUEVO AYUNTAMIENTO	3.000.000
ARCHIDONA	AIRE ACONDICIONADO EDF. USOS MULTIPLES	3.000.000
ARENAS	MOBILIARIO Y AIRE ACONDICIONADO	863.900

ENTIDAD	FINALIDAD	IMPORTE
BENALMADENA	ALMACEN MUNICIPAL DE SERVICIOS OPERATIVOS	3.000.000
BURGO, EL	EQUIPAMIENTO CASA CONSISTORIAL	3.000.000
COLMENAR	OBRAS EN ATTO. Y EQUIPAMIENTO	3.000.000
GUARO	ADQUISICION EQUIPO INFORMATICO	3.000.000
JIMENA DE LIBAR	VEHICULO TODO TERRENO PARA POLICIA LOCAL	2.500.000
MANILYA	BIBLIOTECA MUNICIPAL Y SALA DE EXPOSICIONES	4.000.000
MONDA	ACONDICIONAMIENTO CASA CONSISTORIAL	2.946.179
MONTEJAQUE	ADQUISICION MOBILIARIO	3.000.000
OJEN	CONCEJALIA DE LA JUVENTUD	2.500.000
PERIANA	TERMINACION Y EQUIPAMIENTO CASA CONSISTORIAL	3.000.000
PUJERRA	ADQUISICION MATERIAL INVENTARIABLE	3.000.000
RINCON DE LA VICTORIA	ADQ. MOBILIARIO MUNICIPAL	3.000.000
RIOGORDO	MEJORA INFRAESTRUCTURA	1.000.000
SALARES	MATERIAL DE OFICINA ORDENADOR, MAQUINA ESCRIBIR, I	571.886
SEDELLA	ADQUISICION EQUIPO INFORMATICO	701.962
TOLOX	REFORMA AYUNTAMIENTO	3.000.000
VILLANUEVA DE LA CONCEPCION	ADQUISICION EQUIPO INFORMATICO	1.500.000

ORDEN de 27 de noviembre de 1995, por la que se conceden subvenciones a entidades locales para mejora de su infraestructura al amparo de la Orden que se cita.

Mediante Orden de 30 de marzo de 1995 se aprobaron las normas por las que se han de regir la concesión de subvenciones a Entidades locales para la mejora de su infraestructura durante el ejercicio 1995.

Una vez han sido evaluadas las solicitudes formuladas por las Entidades locales y cumplidos los requisitos de tramitación conforme al procedimiento dispuesto por dicha normativa, mediante la presente Orden se procede a conceder subvenciones a los Ayuntamientos que se especifican para los proyectos y actuaciones que han sido consideradas prioritarias, todo ello de acuerdo con las disponibilidades presupuestarias.

Teniendo en cuenta las facultades que me confiere la Ley General de la Hacienda Pública de la Comunidad Autónoma, en la redacción dada por las Leyes 9/1987, de 9 de diciembre y 6/1990, de 29 de diciembre, así como el Decreto 472/1994, de 27 de diciembre sobre prórroga del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía para el ejercicio 1995 y en virtud de lo dispuesto por el artículo 44.4 de la Ley 6/1983, de 21 de julio, del Gobierno y Administración de la Comunidad Autónoma de Andalucía y en la Orden de 30 de marzo de 1995, por la que se regula la concesión de subvenciones a Entidades locales para mejora de su infraestructura en el presente ejercicio económico

DISPONGO

Primero. Se concede una subvención a las Entidades locales que se detallan en el anexo adjunto a la presente Orden por el importe y proyectos en el mismo consignados, con cargo a la aplicación presupuestaria 766.00.81A.

Segundo. Las subvenciones concedidas deberán ser aplicadas a la ejecución de los proyectos y actuaciones para las que han sido otorgadas.

Tercero. La subvención se hará efectiva mediante el abono de un 75 por 100 de su importe, librándose el

25 por 100 restante una vez haya sido justificado el pago anterior.

Cuarto. La justificación se realizará ante la Consejería de Gobernación, Dirección General de Administración Local y Justicia, en la forma establecida por el artículo 10 de la Orden de convocatoria de 30 de marzo de 1995.

Quinto. Las obligaciones de los beneficiarios de las subvenciones concedidas por la presente Orden así como, en su caso, el reintegro de las cantidades percibidas, se regularán por lo dispuesto en los artículos 13 y 14 de la Orden de 30 de marzo de 1995.

Sexto. Las subvenciones aquí concedidas por importe inferior a tres millones de pesetas se sustraen de la competencia conferida a los Delegados de Gobernación por el número 5 del artículo 8 de la Orden de 30 de marzo de 1995.

Séptimo. De la presente Orden se dará conocimiento a las Entidades afectadas y será publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y expuesta en los tablones de anuncios de la Consejería de Gobernación y sus Organos periféricos.

Sevilla, 27 de noviembre de 1995

CARMEN HERMOSÍN BONO
Consejera de Gobernación

PROVINCIA: ALMERIA

ENTIDAD	FINALIDAD	IMPORTE
ABLA	REPARACION AYUNTAMIENTO	1.500.000
ALBOLODUY	CONSTRUCCION LOCAL USOS MULTIPLES	2.500.000
ALBOX	REFORMA AYUNTAMIENTO	2.000.000
ALHABIA	REHABILITACION DEPENDENCIAS MUNICIPALES	2.750.627
ALSODUX	REHABILITACION AYTO. Y ADQ. MAQUINARIA	2.000.000
ANTAS	EQUIPAMIENTO DEPENDENCIAS MUNICIPALES	2.500.000
ARMURA DE ALMANZORA	OBRAS Y EQUIPAMIENTO AYUNTAMIENTO	1.500.000
BACARES	ACORDIONAMIENTO DEPENDENCIAS MUNICIPALES	1.750.000
BEDAR	AMPLIACION CASA CONSISTORIAL	1.500.000
CUEVAS DE ALMANZORA	OBRAS DEPENDENCIAS MUNICIPALES	3.000.000
FUENTE VICTORIA (E. L. N.)	EQUIPAMIENTO DEPENDENCIAS MUNICIPALES	598.373
GERGAL	REPARACION AYTO. Y EQUIPAMIENTO	2.500.000
LUCAINENA DE LAS TORRES	REPARACION AYUNTAMIENTO	1.903.680
MACINIENTO	ADQUISICION MOBILIARIO	2.000.000
NIJAR	EQUIPAMIENTO CASA CONSISTORIAL	2.000.000
ORANES	COMPRA DE SOLAR Y AMPLIACION AYTO.	4.000.000
PADULES	REHABILITACION DEPENDENCIAS ESCUELA DE MUSICA	2.000.000
SEVES	ADQUISICION MATERIAL INVENTARIABLE	2.500.000
SIERRO	MUEBLES E INSTALACION ELECTRICA AYTO.	1.750.000
SORBAS	OBRAS AYUNTAMIENTO	2.600.000
UBRACAL	REFORMAS EN CENTRO 3º EDAD	2.250.000
VELEZ-RUBIO	REPARACION EDIFICIO MUNICIPAL	1.600.000

RESOLUCION de 24 de noviembre de 1995, de la Secretaría General Técnica, por la que se notifica resolución al recurso ordinario interpuesto por don Alberto Neyra García. Expediente 357/94.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 59.4 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común e intentada sin efecto la notificación personal al recurrente don Alberto Neyra García contra la resolución del Ilmo. Sr. Director General de Política Interior, por la presente se procede a hacer pública la misma al no haberse podido practicar en su domicilio, reproduciéndose a continuación el texto íntegro:

«En la ciudad de Sevilla, a veintiséis de julio de mil novecientos noventa y cinco.

Visto el recurso ordinario, se resuelve con la decisión que figura al final a la que sirven de motivación los siguientes hechos y fundamentos jurídicos.

HECHOS

Primero. El Ilmo. Sr. Director General de Política Interior adoptó el 9.1.95 la resolución por la que sancionaba a don Alberto Neyra García con una multa de diez mil pesetas (10.000 pesetas) como responsable a título individual de una infracción del artículo 41.1.º del Reglamento del Juego del Bingo de la Comunidad Autónoma de Andalucía, consistente en efectuar el 1.7.94 en calidad de locutor-vendedor de la sala de bingo Los Remedios la venta de cartones sin haber terminado la partida o jugada precedente.

Segundo. Notificada la resolución, el interesado interpone en tiempo y forma recurso ordinario (interpuesto el 13.2.95, el 27 de febrero presentó otro escrito de alegaciones) solicitando sea dejada sin efecto, en base a las siguientes alegaciones:

No ha existido la debida separación entre las fases de incoación, instrucción y de resolución.

La calificación se realizó con apoyo en preceptos genéricos.

Se limitó a cumplir las instrucciones del Jefe de Mesa y Sala, puesto que de otro modo perdería el puesto de trabajo.

FUNDAMENTOS JURIDICOS

El interesado califica la resolución impugnada como nula de pleno derecho al amparo de los apartados b) y e) del artículo 62.1.º de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre de régimen jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; concreta tal vicio de nulidad en que el procedimiento sancionador se tramitó uniéndose en un mismo órgano las fases instructora y sancionadora, vulnerando el artículo 134.2.º del mencionado texto legal, el cual dispone que los procedimientos sancionadores que regulen el ejercicio de la potestad sancionadora, deberán establecer la debida separación entre la fase instructora y la sancionadora, encomendándolas a órganos distintos.

El recurrente entiende que se ha incumplido este mandato legal en cuanto que el procedimiento sancionador se inicia mediante la providencia de 12 de julio de 1994 que acuerda la Dirección General de Política Interior, siendo éste el mismo órgano el que resuelve, el 9 de enero de 1995, imponiendo una sanción de carácter pecuniario.

Es patente la contradicción que existe en el argumento del recurrente en cuanto que, tras manifestar la imposibilidad legal de unir en un mismo órgano la fase instructora y la sancionadora, manifiesta que no se ha respetado toda vez que la Dirección General de Política Interior inició el procedimiento y lo resolvió; entendiéndose como idénticas la incoación y la instrucción, cuando obviamente son partes bien diferentes de todo procedimiento.

Por otra parte y con el fin de comprobar la corrección del procedimiento sancionador, basta con el apoyo que constituye el propio reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, aprobado por el Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, el cual prevé la posibilidad de que el órgano que incoe el procedimiento sancionador sea el competente para resolverlo; en efecto, en su artículo 10.2.º se indica que "cuando de la aplicación de las reglas anteriores no quede especificado el órgano competente para iniciar el procedimiento, se entenderá que tal competencia corresponde al órgano que la tenga para resolver".

Como se ha indicado, lo que la Ley 30/1992, de 26 de noviembre ha establecido es que no sea el mismo órgano el que instruya y resuelva el procedimiento sancionador. A tal efecto es clarificadora la exposición de motivos del reglamento mencionado, al indicar que dicha innovadora recepción "ha de entenderse, como es evidente y ha sido declarado por la jurisprudencia constitucional (sentencia de 8 de junio de 1981), de forma adecuada a la naturaleza administrativa. En el orden penal, el principio atiende a la configuración, en muchas ocasiones unipersonal, de los órganos judiciales y pretende que no sea la misma persona o personas las que acusen y resuelvan. En sede administrativa la traslación de tal principio requiere, para que constituya una verdadera garantía, que el concepto de órgano no sea asimilable al de órgano administrativo meramente organizativo y jerárquico que recogen algunas normas, sino que la capacidad de autoorganización que el artículo 11 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común reconoce a las Administraciones Públicas debe traducirse en el ámbito sancionador en una flexibilización al servicio de la objetividad. En consecuencia, el concepto de órgano que ejerce, iniciando, instruyendo o resolviendo la potestad sancionadora resulta de la atribución de tales competencias a las unidades administrativas que, en el marco del procedimiento de ejercicio de la potestad sancionadora y a sus efectos, se constituyen en órganos, garantizándose que no concurren en el mismo las funciones de instrucción y resolución".

De acuerdo con lo anterior, es de todo punto adecuado a la legislación citada que la Dirección General de Política Interior incoe y resuelva el procedimiento sancionador atribuyendo la instrucción del mismo a un inspector del Juego y Apuestas, quien con toda autonomía e independencia realiza los actos necesarios para determinar, conocer y comprobar todos los datos precisos con el fin de que un órgano distinto, que en nada interviene en la fase instructora, adopte la resolución procedente.

En definitiva, la resolución impugnada no puede ser calificada como nula de pleno derecho en base al artículo 62.1.º b) de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común puesto que ha sido dictada por el órgano competente, ni en base a su apartado e), al haberse dictado de acuerdo con el procedimiento legalmente establecido.

11

Respecto a la calificación de los hechos cometidos, el recurrente manifiesta que son tipificados en preceptos genéricos (artículo 30.4.º de la Ley 2/86, de 19 de abril y 41.1.º del reglamento del Bingo), no haciéndose ninguna

descripción de conductas, "máxime cuando el mismo artículo 41 del reglamento, en su punto 5 y en desarrollo de la Ley citada, hace una descripción de qué conductas, con carácter exhaustivo, han de ser calificadas como infracciones leves".

En relación con esta alegación basta para desestimarla con transcribir la interpretación que de estos preceptos ha realizado la Sala de lo Contencioso-Administrativo de Sevilla del Tribunal Superior de Justicia en su sentencia de 7.12.94, en la que resolvía el recurso 198/93 en la que la demanda apoya su pretensión de que la sanción sea anulada en el hecho de que, a su entender, el hecho denunciado no está cumplidamente tipificado en la Ley como infracción, pues el precepto aplicado, más que configurar tipos de ilícitos, constituye un auténtico cajón de sastre.

La Sala recuerda que el proceso de transferencias en materia de juego y apuestas cristalizó en la Ley 2/86 de 19 de abril (que era la aplicada en el caso de autos y lo es en el presente recurso ordinario), norma en cuyo preámbulo se contiene que en lo que respecta a infracciones y sanciones; la Ley opta por una solución por la que se garantizan a la vez los principios de legalidad y eficacia. No obstante, la demanda ponía en entredicho que tal circunstancia hubiera sido cumplida.

La conclusión de la Sala fue la siguiente:

"Y de conformidad con este planteamiento, indica la Administración sancionadora que la empresa demandante ha cometido la infracción tipificada en el artículo 30 de la Ley, a cuyo decir son faltas de carácter leves, entre otras, el incumplimiento de los requisitos o prohibiciones establecidas (sic) en esta Ley, Reglamento y demás disposiciones que la desarrollen, no señalados como infracciones graves o muy graves". Ciertamente es que la técnica empleada, tratándose de una norma sancionadora, no es muy feliz, por su amplitud y falta de concreción. Pero es bastante para respetar el principio de legalidad, porque los muy numerosos reglamentos dictados en aplicación de la Ley gozan así de la necesaria cobertura legal. Y ello nos lleva al reglamento del Juego del Bingo de la Comunidad Autónoma de Andalucía, aprobado por Decreto 289/87, de 9 de diciembre. Contiene el texto en correcta correlación con la Ley: una división tripartita de las infracciones administrativas (muy graves, graves y leves). Y en su artículo 41.1.º con carácter general se indica que "constituirá infracción administrativa el incumplimiento de lo establecido en el presente reglamento, en la normativa a la que el mismo se remite o que lo desarrolle y demás actos administrativos de ejecución del mismo". Los apartados 2, 3 y 4 de este precepto desarrollan, respectivamente, los requisitos de infracciones muy graves, graves y leves. Estas últimas se detallan minuciosamente en dieciocho apartados. En ninguno de estos apartados se hace la más mínima referencia al hecho denunciado. Ello evidencia una técnica defectuosa, porque en principio no puede distinguirse si la hipotética infracción sancionadora es grave, leve o muy grave (no olvidemos que el artículo 27 de la Ley, con carácter general, señala que "constituirá infracción administrativa el incumplimiento de las normas de la presente Ley, y de las demás disposiciones que la desarrollan y demás actos administrativos de ejecución"). Pero la incertidumbre que esta defectuosa técnica jurídica provoca, en el caso de autos, queda salvada por el hecho de que la infracción denunciada, que en principio pueda ser de muy grave a leve, ha sido calificada como de esta última categoría, con lo cual se ha aplicado -posiblemente de forma mecánica- el principio "pro reo", cuando la Administración sancionadora ha elegido la posibilidad más favorable al destinatario de la sanción".

La Sala finaliza indicando que "así pues, hemos de afirmar que pese a lo defectuoso de la norma, el principio

de legalidad ha sido respetado, a pesar de que como acertadamente indica la defensa de la sociedad actora, en el tipo legal existe algo muy parecido al cajón de sastre en que aquella cimienta su tesis".

111

Respecto a la infracción cometida por el recurrente, ha de indicarse que el reglamento del juego del Bingo de la Comunidad Autónoma de Andalucía, aprobado por el Decreto 289/1987, de 9 de diciembre, dispone que la venta de cartones sólo podrá realizarse dentro de la sala donde el juego se desarrolle, así como que ningún jugador podrá adquirir cartones correspondientes a una partida en tanto no se le hayan recogido y retirado los utilizados en la partida anterior, que deberán quedar a disposición de los empleados de la Sala, estando prohibida su retención.

Además, el reglamento concretó la categoría de personal que habrá de realizar tal función, especificando en su artículo 24.3.º que el personal auxiliar de sala realizará las funciones no técnicas del bingo que se le encomienden, tales como retirar de las mesas los cartones una vez finalizada la jugada y mantener las mesas de juego en perfecto orden; siendo esto así no puede admitirse la alegación del recurrente dirigida a que su actuación ha de someterse en todo caso a las directrices de los jefes, puesto que ello no puede en modo alguno servir de excusa para incumplir las obligaciones impuestas por la normativa autonómica al personal al Servicio de las Salas de Bingo.

Vista la legislación en materia de juego de esta Comunidad Autónoma y demás normas de general y especial aplicación, resuelvo desestimar el recurso ordinario interpuesto por don Alberto Neyra García confirmando la resolución impugnada en lo que afecta al recurrente.

Contra la presente resolución, dictada en virtud de la Orden de 29 de julio de 1985, de delegación de atribuciones que agota la vía administrativa, se podrá interponer ante el Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su notificación, de acuerdo con lo previsto en el art. 58 de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, de 27 de diciembre de 1956 previa comunicación a este órgano administrativo de conformidad con el art. 110.3 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. El Viceconsejero de Gobernación (Orden 29.7.85). Fdo. José A. Sainz-Parado Casanoya».

Sevilla, 24 de noviembre de 1995.- La Secretaria General Técnica, Ana Isabel Moreno Muela.

RESOLUCIÓN de 24 de noviembre de 1995, de la Secretaría General Técnica, por la que se notifica resolución al recurso ordinario interpuesto por doña María Rosario de Santiago Meléndez contra el acuerdo del tribunal calificador de las pruebas selectivas para el ingreso en el Cuerpo Superior de Administradores, especialidad Administradores Generales.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 59.4 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común e intentada sin efecto la notificación personal al recurrente doña María Rosario de Santiago Meléndez contra resolución de la Excm.ª Sra. Consejera de Gobernación, por la presente se procede a hacer pública la misma al no haberse podido practicar en su domicilio, reproduciéndose a continuación el texto íntegro:

«En la ciudad de Sevilla, a uno de septiembre de mil novecientos noventa y cinco.

Visto el recurso ordinario, interpuesto y examinados los siguientes:

ANTECEDENTES

Primero. Que mediante Orden de la Consejería de Gobernación de 15 de junio de 1993 se convocan pruebas selectivas para el ingreso en el Cuerpo Superior de Administradores. Administradores Generales. Dicha norma se publica en el BOJA núm. 66, de 22 de junio de 1993.

Segundo. Concluido el segundo ejercicio la interesada presenta al día 10 de junio de 1995 escrito interponiendo recurso ordinario contra la resolución del tribunal calificador de las pruebas. En dicho escrito solicita acceso, vista y copia de su examen; la revisión de su examen mediante un examen comparativo con alguna de las personas que hubieran superado la prueba; se le facilite copia del modelo tipo utilizado para la corrección y se aclare el fundamento de los decimales obtenidos en su puntuación.

Tercero. El Tribunal correspondiente procede a la revisión del ejercicio y se ratifica en su decisión de considerarle «no apta», mediante escrito de fecha 21 de julio de 1995, entendiendo que la actuación del tribunal ha sido correcta y conforme a las bases de la convocatoria, obteniendo la recurrente una puntuación de 3,33 al haber detectado en su ejercicio 14 errores requiriéndose para su superación un mínimo de 21.

A los que son de aplicación los siguientes

FUNDAMENTOS JURIDICOS

La pretensión de la recurrente dirigida a que sea revisada la calificación de su segundo ejercicio no puede prosperar, pues el Tribunal o Comisión de Selección tiene plena potestad para establecer el sistema de valoración de los ejercicios, como se desprende de la Base 8.2.º de la Orden de convocatoria. Esto, unido a la discrecionalidad técnica del Tribunal -que es reiterada por la jurisprudencia, llegando incluso a hablar de la "soberanía" del Tribunal o Comisión-, determina la imposibilidad de acceder a la revisión de unas calificaciones otorgadas por el mismo.

La Base 8 de la Orden de la convocatoria prevé en su apartado 8.1.b que el ejercicio segundo "se calificará de cero a diez puntos, siendo necesario para aprobar obtener un mínimo de cinco puntos y en el apartado 8.2 se dispone que "El Tribunal queda facultado para la determinación del nivel mínimo de respuesta exigido para la obtención de las calificaciones a que se refiere la Base 8.1, de conformidad con el sistema de valoración que acuerde para cada ejercicio. (...)".

En reunión celebrada por el tribunal fueron fijados los criterios de corrección del segundo ejercicio determinando, para obtener una puntuación de cinco, que habrían de ser detectados en el ejercicio práctico un mínimo de 21 errores jurídicos. Esto supone un valor por respuesta correcta de 0,238 puntos. Al aplicar este valor a los errores detectados por la recurrente, 14, resulta la puntuación obtenida de 3,33 puntos que equivale a la no superación de las pruebas.

111

Resulta improcedente la petición de que por esta Consejería se proceda a la revisión de las calificaciones comparando los ejercicios de otros opositores o examinando el ejercicio de la propia recurrente pues es cuestión com-

potencia exclusiva del Tribunal sobre la que no es admisible la revisión, por lo que se entiende improcedente sea incorporada la documentación a la que alude el actor en su escrito de recurso. La Sentencia del Tribunal Supremo de 22 de noviembre de 1983 habla de la "indiscutible soberanía de los tribunales de oposiciones, a la hora de asignar las calificaciones, que constituyen auténtico dogma en materia de oposiciones y concursos". La de 31 de enero de 1973 mantiene que "el tribunal calificador es el único que tiene competencias absolutas para formular la calificación que merezcan los opositores". En el mismo sentido, sentencias de 26 de abril de 1926, 10 de octubre de 1946, 3 de julio de 1972, 31 de enero de 1973, 30 de octubre de 1974, 22 de diciembre de 1975, 28 de noviembre de 1984, entre otras muchas, todas con argumentos en esta línea de la imposibilidad de sustituir el juicio del Tribunal con otro posterior.

Esta tesis jurisprudencial se ha visto corroborada por el Tribunal Constitucional en su reciente sentencia núm. 353/1993, de 22 de noviembre, que acoge íntegramente su doctrina diciendo:

"El artículo 23.2 de la Constitución, al reconocer a los ciudadanos el derecho a acceder en condiciones de igualdad a los cargos y funciones públicas con los requisitos que señalen las leyes, concreta el principio general de igualdad en el ámbito de la función pública. No confiere derecho sustantivo alguno a la ocupación de cargos ni a desempeñar funciones determinadas (SSTC 50/1986 fundamento jurídico 4.º), 200/1991 (fundamento jurídico 2.º), sino que garantiza a los ciudadanos una situación jurídica de igualdad en el acceso a las funciones públicas, con la consiguiente imposibilidad de establecer los requisitos para acceder a las mismas que tengan carácter de discriminatorio (SSTC 193/1987 fundamento jurídico 5.º); 47/1990 (fundamento jurídico 9.º); 200/1991 (fundamento jurídico 2.º). E interpretado sistemáticamente con el segundo inciso de artículo 103.3 de la Constitución impone la obligación de no exigir para el acceso a la función pública requisito o condición alguna que no sea referible a los principios de mérito o capacidad (SSTC 50/1986 fundamento jurídico 4.º); 148/1986 (fundamento jurídico 8.º); 193/1987 (fundamento jurídico 3.º). Lo que en forma alguna resulta viable es pretender de este Tribunal Constitucional, bajo la invocación de aquel derecho fundamental y a través de la específica y singularísima vía de amparo, la revisión de lo decidido por el órgano administrativo calificador y, posteriormente, confirmado por los órganos judiciales competentes. Tal es el efectivo alcance y significado del planteamiento que en la demanda de amparo se hace en este punto, con el que el recurrente pretende de nuevo poner en entredicho la corrección de las respuestas que el Tribunal calificador dio a algunas de las pruebas de acceso".

A tenor de cuanto precede,

Vista la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía; el Decreto 264/89, de 27 de diciembre, sobre el procedimiento de acceso a la condición de funcionario de la Administración de la Junta de Andalucía; el Decreto 79/92, de 19 de mayo, por el que se aprobó la Oferta de Empleo Público para 1992; la Orden de convocatoria de 26 de abril de 1993 y demás normas de general y especial aplicación, resuelvo desestimar el recurso ordinario presentado por doña M.ª Rosario de Santiago Meléndez contra la resolución del Presidente del Tribunal Calificador de las pruebas de ingreso en el Cuerpo General de Auxiliares Administrativos que se confirma

Contra la presente resolución -dictada en virtud de la Orden de 29 de julio de 1985, de delegación de atribuciones- que agota la vía administrativa, se podrá interponer ante el Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su notificación, de acuerdo con lo previsto en el art. 58 de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, de 27 de diciembre de 1956 previa comunicación a este órgano administrativo de conformidad con el art. 110.3 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.- El Viceconsejero de Gobernación (Orden 29.7.85). Fdo.: José A. Sainz-Pardo Casanova».

Sevilla, 24 de noviembre de 1995.- La Secretaria General Técnica, Ana Isabel Moreno Muela.

RESOLUCION de 24 de noviembre de 1995, de la Secretaría General Técnica, por la que se notifica resolución al recurso ordinario interpuesto por don Moisés Pérez Lirola. Expediente 351/94.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 59.4 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común e intentada sin efecto la notificación personal al recurrente don Moisés Pérez Lirola contra la resolución del Ilmo. Sr. Delegado de Gobernación en Almería, por la presente se procede a hacer pública la misma al no haberse podido practicar en su domicilio, reproduciéndose a continuación el texto íntegro:

«En la ciudad de Sevilla, a veintisiete de julio de mil novecientos noventa y cinco.

Visto el recurso ordinario interpuesto y en base a los siguientes

ANTECEDENTES

Primero. Que como consecuencia de denuncia formulada por agentes de la autoridad, por la Delegación de Gobernación correspondiente se incoó expediente sancionador contra el titular del establecimiento denominado Pub "5, Meñario", sito en Almería capital, por contravenir el horario legal de cierre establecido.

Segundo. Que tramitado el expediente sancionador en todas sus fases, el Ilmo. Sr. Delegado de Gobernación dictó resolución por la que se acordaba imponer al expedientado sanción consistente en multa de treinta mil pesetas (30.000 ptas.) por infracción al art. 1 de la Orden de esta Consejería de 14.5.87, tipificada como falta leve en el art. 26.e) de la Ley 1/92, de 21 de febrero.

Tercero. Que notificada la anterior resolución el interesado formuló, en tiempo y forma, recurso ordinario contra la misma basado en las siguientes alegaciones.

- Que en los cargos que se me imputan como constitutivos de infracción figura el que a las 4,20 horas del día 9.10.1994 se encontraba abierto al público el local de mi titularidad; siendo esto inexacto, ya que en ese momento el establecimiento estaba cerrado al público, y los allí presentes éramos los camareros y yo, así como los guardas jurados, que terminaban de realizar su trabajo (se acompaña declaración de los vigilantes jurados), consistente en que siempre sea observada la mayor corrección tanto dentro del negocio como en su entorno.

- Que es norma de la casa, cuando termina la jornada laboral, reponer mercancías en los botelleros, así como la limpieza correspondiente del local, lo cual no implica,

ni mucho menos, que dicho local estuviese abierto al público, habida cuenta de que no puede considerarse público a los allí presentes; que acabamos de describir, sino que era el personal que presta sus servicios para la empresa».

ARGUMENTACION JURIDICA

El art. 37 de la Ley Orgánica de Protección de la Seguridad Ciudadana de 21 de febrero de 1992, exige la ratificación de los agentes de la autoridad para que produzca la presunción de veracidad de los mismos, cuando los hechos, sean negados por los inculcados. Posteriormente el art. 137 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común que proclama el principio de presunción de inocencia como una de las garantías fundamentales del procedimiento sancionador, y establece en el apartado 4 con respecto a la presunción de veracidad de los hechos constatados por funcionarios que tengan reconocida la condición de autoridad, que ha de formalizarse "en documento público observando los requisitos legales pertinentes" (como es el de la posterior ratificación en el presente caso) y ello para que se le reconozca valor probatorio.

Lo que ha ocurrido en el presente supuesto es que el recurrente alega que no son ciertos los hechos denunciados por la Policía Local, argumentando ya en el escrito de descargo, que el establecimiento no se hallaba abierto al público, encontrándose el personal del establecimiento realizando labores de limpieza y reposición de materiales, lo que se reitera en el escrito de recurso. Sin embargo, en el acta de denuncia, figura que el local se hallaba abierto al público y que se encontraban en el interior del establecimiento unas veinte personas (no especificándose si estaban consumiendo bebidas o no). Pero no se ha producido la oportuna y necesaria ratificación de la fuerza actuante, requisito imprescindible para que la Administración, sobre la cual recae la carga de la prueba, pueda utilizar dicho medio probatorio. Por ello no procede la aplicación de la referida presunción de veracidad de los agentes denunciados al no haberse cumplido los requisitos legales exigidos para ello; no constando en el expediente otros elementos probatorios, que constituyen una prueba de cargo suficiente para sustentar la imposición de la sanción.

Vistos la Ley Orgánica 1/92, de 21 de febrero, de Protección de la Seguridad Ciudadana y el Real Decreto 2816/82, de 27 de agosto, por el que se aprueba el reglamento de Policía de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, Orden de 14 de mayo de 1987 por la que se determinan los horarios de cierre de espectáculos y establecimientos públicos, así como las demás normas de especial y general aplicación.

Por todo ello, resolvó estimar el recurso ordinario interpuesto, revocando la resolución recurrida.

Contra la presente resolución dictada en virtud de la Orden de 29 de julio de 1985, de delegación de atribuciones que agota la vía administrativa, se podrá interponer ante el Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su notificación, de acuerdo con lo previsto en el art. 58 de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, de 27 de diciembre de 1956, previa comunicación a este órgano administrativo de conformidad con el art. 110.3 de la Ley

de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.- El Viceconsejero de Gobernación (Orden 29.7.85). Fdo.: José A. Saíñz-Pardo Casanova».

Sevilla, 24 de noviembre de 1995.- La Secretaria General Técnica, Ana Isabel Moreno Muela.

RESOLUCION de 28 de noviembre de 1995, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se presta conformidad a la enajenación que se indica, mediante pública subasta.

En el expediente instruido por el Ayuntamiento de Lucena (Córdoba) se ha dado cumplimiento a lo establecido en los artículos 22.2.l; 47.3.k, 79, 80 y 81 de la Ley 7/1985 de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local; artículos 76 y 79 del Real Decreto Legislativo 781/1986 de 18 de abril, por el que se aprueba el Texto Refundido de las disposiciones legales vigentes en materia de Régimen Local; artículos 7, 8, 109, 115, 118 y 119 del Reglamento de Bienes de las Entidades Locales.

Correspondiendo a la Delegada de Gobernación de la Junta de Andalucía dar la conformidad en los expedientes de enajenación de bienes mediante pública subasta, cuya cuantía sea inferior al 25% del Presupuesto Ordinario de la Corporación (artículo 3.º 9 del Decreto 29/1986 de 19 de febrero).

En virtud de lo anteriormente expuesto, he tenido a bien disponer lo siguiente:

1.º Prestar conformidad a la enajenación mediante pública subasta, de un solar de propiedad municipal, de 72,80 m² sito en c/ La Hez de Lucena (Córdoba), con una valoración de 1.310.400 ptas. por una porción de terreno de 109 m² sita en la misma calle, propiedad del Sr. Reyes Tarifa y Sr. Sánchez Fernández con un valor asignado de 1.744.000 ptas.

2.º Comunicar la presente Resolución al Ayuntamiento de Lucena (Córdoba).

3.º Ordenar su publicación en el BOJA.

Córdoba, 28 de noviembre de 1995.- La Delegada, Presentación Fernández Morales.

CONSEJERÍA DE ECONOMIA Y HACIENDA

CORRECCION de errata a la Orden de 23 de noviembre de 1995, por la que se autorizan tarifas de agua potable de Sevilla, Camas, Alcalá de Guadaíra, Dos Hermanas, Coria del Río, Mairena del Alcor, La Rinconada, Gelves, San Juan de Aznalfarache, Puebla del Río, Los Palacios y Villafranca y El Garrobo. (PD. 2830/95). (BOJA núm. 156, de 5.12.95).

Advertida errata en el montaje de la disposición de referencia, a continuación se transcribe la oportuna rectificación:

En la página 11.554, columna izquierda, entre las líneas 2 y 3, deberá insertarse lo que sigue:

30	1.822
40	3.138
50	4.783
65	7.927
80	11.836
100	18.287
125	28.299
150	40.447
200	71.429
250	111.979
300	159.447
400	208.519
500 y siguientes	382.337

Sevilla, 13 de diciembre de 1995

CONSEJERIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

RESOLUCION de 27 de octubre de 1995, de la Viceconsejería, por la que se concede el Título-Licencia de Agencia de Viajes Minorista a la Entidad Rural Andalus, SL, bajo la denominación de Ruralandalus. (AN-29422-2).

Por doña M.ª Monsalud Galindo Bautista, en nombre y representación de la Entidad «Rural Andalus, S.L.», se ha solicitado de esta Consejería la concesión del Título-Licencia de Agencia de Viajes Minorista, de conformidad con el Real Decreto 271/1988, de 25 de marzo, y Orden Ministerial de 14 de abril de 1988, reguladores del ejercicio de las actividades propias de Agencias de Viajes, y vigentes en la fecha de presentación de la solicitud, habiéndose aportado la documentación que acredita reunir los requisitos exigidos por las mencionadas disposiciones legales.

En su virtud, y a propuesta de la Dirección General de Turismo, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4.º del Real Decreto 271/1988, de 25 de marzo y en uso de las facultades que me confiere el artículo 44.4 de la Ley 6/1983 del Gobierno y la Administración de la Comunidad Autónoma.

DISPONGO

Conceder a la Entidad «Rural Andalus, S.L.», el Título-Licencia de Agencia de Viajes Minorista bajo la denominación de «Ruralandalus», con el Código Identificativo AN-29422-2 y sede social en Málaga, c/ Don Cristóbal, núm. 10, pudiendo ejercer su actividad a partir de la fecha de publicación de esta Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, con sujeción a los preceptos de la Orden Ministerial de 14 de abril de 1988 y demás disposiciones aplicables.

Contra la presente Resolución que pone fin a la vía administrativa, podrá interponer recurso contencioso administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo

en Sevilla del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de su notificación, previa comunicación a este órgano, de conformidad con lo establecido en los artículos 57.2 y 58 de la Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa de 27 de diciembre de 1956.

Sevilla, 27 de octubre de 1995.- El Viceconsejero,
Juan Carlos Cabello Cabrera.

RESOLUCION de 15 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Cooperativas, por la que se hace pública la relación de subvenciones concedidas al amparo de la Orden que se cita.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 21.5 de la Ley 9/1993, de 30 de diciembre, del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía para 1994, esta Dirección General ha resuelto dar publicidad a la relación de expedientes subvencionados al amparo de la Orden de 5 de mayo de 1995 sobre desarrollo de las medidas de Promoción Cooperativa, del Decreto 148/1994 de 2 de agosto y del Decreto 153/1994 de 10 de agosto.

Programa: Proyectos Locales de Economía Social.

Núm. expediente: PL.07.JA/95.

Beneficiario: Insecón, S.C.A.

Municipio y provincia: Orcera (Jaén).

Subvención: 2.950.000 ptas.

Núm. expediente: PL.08.JA/95.

Beneficiario: Consmetal, S.C.A.

Municipio y provincia: Orcera (Jaén).

Subvención: 5.100.000 ptas.

Núm. expediente: PL.03.SE/95.

Beneficiario: Tecnimotor, S.C.A.

Municipio y provincia: Dos Hermanas (Sevilla).

Subvención: 7.500.000 ptas.

Sevilla, 15 de noviembre de 1995.- El Director General,
Fernando Toscano Sánchez.

RESOLUCION de 15 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Cooperativas, por la que se hace pública la relación de subvenciones concedidas al amparo de la Orden que se cita.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 21.5 de la Ley 9/1993, de 30 de diciembre, del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía para 1994, esta Dirección General ha resuelto dar publicidad a la relación de expedientes subvencionados al amparo de la

Orden de 5 de mayo de 1995 sobre desarrollo de las medidas de Promoción Cooperativa, del Decreto 148/1994 de 2 de agosto y del Decreto 153/1994 de 10 de agosto.

Programa: Subvención a la Inversión.

Núm. expediente: SC.004.AL/95.

Beneficiario: Maquinaria del Suroeste, S.C.A.

Municipio y provincia: Huércal del Almería (Almería).

Subvención: 2.690.000 ptas.

Núm. expediente: SC.004.CA/95.

Beneficiario: Forestal Sierra del Pinar, S.C.A.

Municipio y provincia: Zahara de la Sierra (Cádiz).

Subvención: 3.000.000 ptas.

Núm. expediente: SC.007.CA/95.

Beneficiario: Don Peluso, S.C.A.

Municipio y provincia: San Fernando (Cádiz).

Subvención: 1.600.000 ptas.

Núm. expediente: SC.009.CA/95.

Beneficiario: Centro de Psicología Anco, S.C.A.

Municipio y provincia: Jerez de la Frontera (Cádiz).

Subvención: 1.500.000 ptas.

Núm. expediente: SC.015.CA/95.

Beneficiario: Vima, S.C.A.

Municipio y provincia: San Fernando (Cádiz).

Subvención: 1.000.000 ptas.

Núm. expediente: SC.018.CA/95.

Beneficiario: La Chimenea, S.C.A.

Municipio y provincia: La Línea de la Concepción (Cádiz).

Subvención: 2.400.000 ptas.

Núm. expediente: SC.030.CA/95.

Beneficiario: Prefabricados Carbonera, S.C.A.

Municipio y provincia: La Línea de la Concepción (Cádiz).

Subvención: 4.000.000 ptas.

Núm. expediente: SC.039.CA/95.

Beneficiario: Cogamar, S.C.A.

Municipio y provincia: El Puerto de Santa María (Cádiz).

Subvención: 2.500.000 ptas.

Núm. expediente: SC.040.CA/95.

Beneficiario: Envasés Cádiz, S.C.A.

Municipio y provincia: Cádiz.

Subvención: 6.000.000 ptas.

Núm. expediente: SC.010.CO/95.

Beneficiario: Codepo, S.C.A.

Municipio y provincia: Pozoblanco (Córdoba).

Subvención: 4.600.000 ptas.

Núm. expediente: SC.023.CO/95.

Beneficiario: Los Valles, S.C.A.

Municipio y provincia: Pozoblanco (Córdoba).

Subvención: 2.000.000 ptas.

Núm. expediente: SC.025.CO/95.

Beneficiario: El Yate, S.C.A.

Municipio y provincia: Córdoba.

Subvención: 10.000.000 ptas.

Núm. expediente: SC.020.GR/95.

Beneficiario: Mármoles Alhama Temple, S.C.A.

Municipio y provincia: Alhama de Granada (Granada).

Subvención: 3.000.000 ptas.

Núm. expediente: SC.006.JA/95.

Beneficiario: Ferrotécnica, S.C.A.

Municipio y provincia: La Carolina (Jaén).

Subvención: 2.000.000 ptas.

Núm. expediente: SC.013.JA/95.

Beneficiario: Matricer, S.C.A.

Municipio y provincia: Úbeda (Jaén).

Subvención: 1.200.000 ptas.

Núm. expediente: SC.005.MA/95.

Beneficiario: Ntra. Sra. de Lourdes, S.C.A.

Municipio y provincia: Málaga.

Subvención: 9.000.000 ptas.

Núm. expediente: SC.027.MA/95.

Beneficiario: La Fuensanta, S.C.A.

Municipio y provincia: Pizarra (Málaga).

Subvención: 4.000.000 ptas.

Núm. expediente: SC.047.SE/95.

Beneficiario: Modastyl, S.C.A.

Municipio y provincia: Ecija (Sevilla).

Subvención: 6.000.000 ptas.

Núm. expediente: SC.048.SE/95.

Beneficiario: Repujados Astigi, S.C.A.

Municipio y provincia: Ecija (Sevilla).

Subvención: 3.000.000 ptas.

Núm. expediente: SC.057.SE/95.

Beneficiario: Sureci, S.A.L.

Municipio y provincia: Ecija (Sevilla).

Subvención: 10.000.000 ptas.

Núm. expediente: SC.088.SE/95.

Beneficiario: Horizonte 92, S.C.A.

Municipio y provincia: Sevilla.

Subvención: 360.000 ptas.

Núm. expediente: B5.23.CO/94.

Beneficiario: Quejería Artesanal «Los Pedroches».

Municipio y provincia: Pedroche (Córdoba).

Subvención: 5.000.000 ptas.

Sevilla, 15 de noviembre de 1995.- El Director General, Fernando Toscano Sánchez.

RESOLUCION de 24 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Comercio, Consumo y Cooperación Económica, por la que se hace pública la concesión de subvención específica al Consorcio del Palacio de Exposiciones y Congresos de Granada.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 21.3, 4 y 5 de la Ley 9/1993, de 30 de diciembre, del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía para 1994, prorrogada para 1995 por Decreto 472/1994, de 27 de diciembre, esta Dirección General ha resuelto dar publicidad a la subvención específica por razón de su objeto concedida al Consorcio del Palacio de Exposiciones y Congresos de Granada, para contribuir a la aportación económica de la Junta de Andalucía a dicha entidad en el ejercicio 1995.

Por ser ente de derecho público con una finalidad concreta única en la zona de Granada, se hace imposible promover la libre concurrencia.

Importe de la subvención:

- 1995: 67.133.478 ptas.

- 1996: 22.377.827 ptas.

Sevilla, 24 de noviembre de 1995.- El Director General, Luis M. García Garrido.

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

RESOLUCION de 18 de octubre de 1995, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se otorga el título de Agrupación de Defensa Sanitaria a la Asociación de Ganaderos de Caprino, Ovino y Bovino denominada Los Remedios, que comprende los municipios que se citan.

A solicitud de la Asociación de Ganaderos de Caprino, Ovino y Bovino que comprende los municipios de Alcalá del Valle, Algodonales, Benaocaz, El Bosque, El Gástor, Grazalema, Olvera, Prado del Rey, Puerto Serrano, Setenil, Torre-Alhóquime, Ubrique, Villaluenga del Rosario y Zahara de la Sierra (Cádiz), para que le fuese concedido el título de Agrupación de Defensa Sanitaria a la por ellos constituida.

Vistos los informes preceptivos y realizadas las comprobaciones sanitarias previstas en la legislación vigente, Decreto 187/1993, de 21 de diciembre (BOJA núm. 19, de 17.2.94), y Orden de 10 de mayo de 1994, que desarrolla el Decreto anteriormente citado (BOJA núm. 86, de 10.6.94), he venido en uso de las atribuciones que me están conferidas por el Estatuto de Autonomía de Andalucía y el Decreto 220/1994 de 6 de septiembre (BOJA núm. 142, de 10.9.94), a conceder con fecha 18 de octubre del año en curso el título de Agrupación de Defensa Sanitaria a la citada Asociación.

Notifíquese la presente Resolución a los interesados.

Sevilla, 18 de octubre de 1995.- El Director General, Luis Gázquez Soria.

RESOLUCION de 8 de noviembre de 1995, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se otorga el título de Granja de Protección Sanitaria Especial a la explotación porcina El Romeral, propiedad de don Manuel Alvarez Vizuete, ubicada en el término municipal de Fuentebejuna (Córdoba).

A solicitud de don Manuel Alvarez Vizuete, para que le fuese concedido el título de Granja de Protección Sanitaria Especial, a la explotación porcina denominada «El Romeral», clasificada como Producción, con núm. de registro municipal 58 de Fuentebejuna (Córdoba).

Vistos los informes preceptivos y realizadas las comprobaciones sanitarias previstas, de conformidad con la legislación vigente, Real Decreto 791/1979 de 20 de febrero (BOE núm. 95, de 20.4.79); Orden Ministerial de Agricultura de 21 de octubre de 1980 (BOE núm. 262, de 31.10.80) y Resolución de la Dirección General de Producción Agraria de 9 de febrero de 1982 (BOE núm. 53, de 3.3.82), he venido en uso de las atribuciones que me están conferidas por el Estatuto de Autonomía de Andalucía y el Decreto 220/1994 de 6 de septiembre (BOJA núm. 142, de 10.9.94), a concederle con fecha 8 de noviembre del año en curso el título de Granja de Protección Sanitaria Especial a la citada explotación animal.

Notifíquese la presente Resolución al interesado y dese traslado a la Subdirección General de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con el fin de su publicación en el BOE de acuerdo con lo previsto sobre concesión de calificaciones sanitarias en la citada Resolución de 9 de febrero de 1982.

Sevilla, 8 de noviembre de 1995.- El Director General, Luis Gázquez Soria.

RESOLUCION de 8 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Investigación Agraria, por la que se aprueba la selección y adjudicación de becas que se citan.

De conformidad con la Orden de 28 de mayo de 1992 (BOJA núm. 51 de 9 de junio de 1992), modificada parcialmente por la Orden de 19 de abril de 1993 (BOJA núm. 46 de 4 de mayo de 1993), por la que se regula el Programa de Formación de Personal para la Investigación y el Desarrollo Agrario, y la Resolución de 18 de septiembre de 1995 (BOJA núm. 130, de 7 de octubre) de esta Dirección General, por la que dentro del marco del Programa Sectorial de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Pesquero de Andalucía, se convocan becas de formación de personal investigador postdoctorales, esta Dirección General

RESUELVE

1. Conceder 3 becas de formación de personal investigador postdoctorales del tipo B-3, a los beneficiarios titulares y suplentes, en los temas a desarrollar en los centros que figuran en el punto 7 de esta Resolución.

Los becarios consignados como titulares deberán notificar por escrito a la Dirección General de Investigación Agraria, la aceptación o renuncia de la beca en un plazo de siete días naturales, contados a partir del siguiente al de la recepción de la notificación de concesión.

En el caso de que el titular de una beca renunciase a ésta antes de comenzar el desarrollo de la actividad, la Dirección General de Investigación Agraria comunicará

al suplente de dicha beca el nombramiento como titular de la misma.

2. La duración de las becas será de tres años, renovables anualmente y siendo posible una prórroga hasta un cuarto año cuando el proyecto así lo justifique.

3. La Dirección General de Investigación Agraria podrá anular y, en su caso, no prorrogar aquellas becas con informes desfavorables o por incumplimiento de las condiciones de la citada convocatoria.

4. Durante el tiempo de realización de la actividad amparada por la beca, los beneficiarios estarán cubiertos por un seguro colectivo que incluye la asistencia médica, además de la cobertura de accidente que irá con cargo a la dotación complementaria.

5. Dado el carácter formativo de la beca, su concesión no implica relación laboral o administrativa entre el beneficiario y la Dirección General de Investigación Agraria, ni dará lugar a la inclusión del beneficiario en ningún régimen del sistema de la Seguridad Social, de acuerdo con la legislación específica del Ministerio y de la Consejería de Educación y Ciencia. No obstante, quedarán obligados al cumplimiento del horario y normas del centro donde se desarrollan las becas.

La adjudicación de estas becas crea incompatibilidad con cualquier otra beca, ayuda o trabajo remunerado, con cargo a los Presupuestos del Estado o de las Comunidades Autónomas, o en general, con la percepción de cualquier tipo de ingreso proveniente del sector público.

6. Para todo lo no expresado en la presente Resolución, ésta se regirá por lo establecido en las mencionadas Ordenes de 28 de mayo de 1992 y 19 de abril de 1993.

7. Adjudicar, a propuesta de la Comisión de selección y valoración constituida al efecto, las becas a los beneficiarios que se citan, efectuando su incorporación según se indica:

Tema: Bacteriología Agrícola.

Centro: CIDA Las Torres-Tomejil, Alcalá del Río (Sevilla).

Beneficiario: Titular

Nombre: María Camacho-Vara de Rey.
DNI: 27.292.792.

Beneficiario: Suplente

Nombre:
DNI: .

Tema: Mejora genética de cereales.

Centro: CIDA «Camino del Purchil», Granada.

Beneficiario: Titular

Nombre: Ignacio Fernández-Figares Ibáñez.
DNI: 24.209.922.

Beneficiario: Suplente

Nombre: M.ª Begoña Delgado Morán.
DNI: 24.223.588.

Tema: Sanidad Animal.

Centro: CIDA «Camino del Purchil», Granada.

Beneficiario: Titular

Nombre: Joaquina Martín Sánchez.
DNI: 24.211.226.

Beneficiario: Suplente

Nombre: José Rojas González.
DNI: 24.213.891.

Tema: Lucha integrada en cucurbitáceas.

Centro: CIDH «La Mojenera», El Ejido (Almería).

Beneficiario: Titular

Nombre: Vacante.

Beneficiario: Suplente

Nombre: Vacante.

8. Los listados de selección se hallan expuestos en los CIDAs, CCEAs y E.E. dependientes de esta Dirección General.

Sevilla, 8 de noviembre de 1995.- El Director General;
Francisco Nieto Rivera.

RESOLUCION de 13 de noviembre de 1995, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se otorga el título de Agrupación de Defensa Sanitaria a la Asociación de Ganaderos de Porcino denominada Ecija-Este, del término municipal de Ecija (Sevilla).

A solicitud de la Asociación de Ganaderos de Porcino denominada «Ecija-Este», para que le fuese concedido el título de Agrupación de Defensa Sanitaria a la por ellos constituida, situada en el término municipal de Ecija (Sevilla).

Visto los informes preceptivos y realizadas las comprobaciones sanitarias previstas procedentes, de conformidad con la legislación vigente, Real Decreto 791/1979 de 20 de febrero (BOE núm. 95, de 20.4.79); Orden Ministerial de Agricultura de 21 de octubre de 1980 (BOE núm. 262, de 31.10.80) y Resolución de la Dirección General de Producción Agraria de 9 de febrero de 1982 (BOE núm. 53, de 3.3.82), he venido en uso de las atribuciones que me están conferidas por el Estatuto de Autonomía de Andalucía y el Decreto 220/1994 de 6 de septiembre (BOJA núm. 142, de 10.9.94), a concederle con fecha 13 de noviembre del año en curso el título de Agrupación de Defensa Sanitaria a la citada Asociación.

Notifíquese la presente resolución a los interesados y dese traslado a la Subdirección General de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con el fin de su publicación en el BOE de acuerdo con lo previsto sobre concesión de calificaciones sanitarias en la citada resolución de 9 de febrero de 1982.

Sevilla, 13 de noviembre de 1995.- El Director General,
Luis Gázquez Soria.

RESOLUCION de 15 de noviembre de 1995, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se otorga el título de Granja de Protección Sanitaria Especial a la explotación porcina Vista-Hermosa, propiedad de don Fernando Cadenas Malmesat, ubicada en el término municipal de Carmona (Sevilla).

A solicitud de don Fernando Cadenas Malmesat, para que le fuese concedido el título de Granja de Protección Sanitaria Especial, a la explotación porcina denominada «Vista-Hermosa», clasificada como Producción, con núm. de registro municipal 57 de Carmona (Sevilla).

Visto los informes preceptivos y realizadas las comprobaciones sanitarias previstas procedentes, de conformidad con la legislación vigente, Real Decreto 791/1979 de 20 de febrero (BOE núm. 95, de 20.4.79); Orden Ministerial de Agricultura de 21 de octubre de 1980 (BOE núm. 262, de 31.10.80) y Resolución de la Dirección General de Producción Agraria de 9 de febrero de 1982 (BOE núm. 53, de 3.3.82), he venido en uso de las atribuciones que me están conferidas por el Estatuto de Autonomía de Andalucía y el Decreto 220/1994 de 6 de septiembre

(BOJA núm. 142, de 10.9.94), a concederle con fecha 15 de noviembre del año en curso el título de Granja de Protección Sanitaria Especial a la citada explotación animal.

Notifíquese la presente resolución al interesado y dese traslado a la Subdirección General de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con el fin de su publicación en el BOE de acuerdo con lo previsto sobre concesión de calificaciones sanitarias en la citada resolución de 9 de febrero de 1982.

Sevilla, 15 de noviembre de 1995.- El Director General, Luis Gázquez Soria.

RESOLUCION de 15 de noviembre de 1995, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se otorga el título de Granja de Protección Sanitaria Especial a la explotación porcina que se cita.

A solicitud de don Jesús Carmona Sampedro, para que le fuese concedido el título de Granja de Protección Sanitaria Especial, a la explotación porcina denominada «El Cañaveral», clasificada como Producción, con núm. de registro municipal 7/6 de Alcolea (Almería).

Visto los informes preceptivos y realizadas las comprobaciones sanitarias previstas precedentes, de conformidad con la legislación vigente, Real Decreto 791/1979 de 20 de febrero (BOE núm. 95, de 20.4.79); Orden Ministerial de Agricultura de 21 de octubre de 1980 (BOE núm. 262, de 31.10.80) y Resolución de la Dirección General de Producción Agraria de 9 de febrero de 1982 (BOE núm. 53, de 3.3.82), he venido en uso de las atribuciones que me están conferidas por el Estatuto de Autonomía de Andalucía y el Decreto 220/1994 de 6 de septiembre (BOJA núm. 142, de 10.9.94), a concederle con fecha 15 de noviembre del año en curso el título de Granja de Protección Sanitaria Especial a la citada explotación animal.

Notifíquese la presente resolución al interesado y dese traslado a la Subdirección General de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con el fin de su publicación en el BOE de acuerdo con lo previsto sobre concesión de calificaciones sanitarias en la citada resolución de 9 de febrero de 1982.

Sevilla, 15 de noviembre de 1995.- El Director General, Luis Gázquez Soria.

RESOLUCION de 15 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Investigación Agraria, por la que se aprueba la adjudicación de ayudas económicas al Curso de Gerencia de Pymes Agrarias.

De conformidad con la Orden de 2 de febrero de 1994 de la Consejería de Trabajo (BOJA núm. 14 de 5 de febrero) y su desarrollo por la Resolución de 5 de junio de la Dirección General de Investigación Agraria sobre la convocatoria del Curso de Gerencia de Pymes Agrarias (BOJA núm. 97 de 8 de julio) y a propuesta de la Comisión de Selección y Valoración constituida para la admisión de alumnos y adjudicación de ayudas económicas a los asistentes al citado curso, esta Dirección General

HA RESUELTO

1.º La adjudicación de ayudas en concepto de asistencia, manutención y desplazamiento por un importe de

55.000 ptas./mes de duración del curso a los alumnos que se relacionan:

- Barragán Lozano, Montserrat (DNI núm. 20.169.556).
- Caño Ortigosa, Rocío (DNI núm. 34.073.420).
- Casillas Gallego, Daniel (DNI núm. 29.795.199).
- Chincoa Morillo, José (DNI núm. 28.889.243).
- Gallardo Ortega, Rosendo (DNI núm. 52.232.027).
- Gálvez González, M.ª Magali (DNI núm. 28.749.756).
- Gómez Campos, M.ª Isabel (DNI núm. 28.743.056).
- Lepe Díaz, Victoria (DNI núm. 28.601.597).
- Martín Ruiz, Manuel Joaquín (DNI núm. 25.322.703).
- Pérez Zafra, Estrella (DNI núm. 24.245.994).
- Ramírez Martín, Antonio (DNI núm. 28.713.176).
- Romero Recuero, Modesto (DNI núm. 27.307.967).
- Sánchez Cárdenas, Miguel A. (DNI núm. 30.547.194).
- Santana Verano, Antonio (DNI núm. 29.050.280).
- Soto Yáñez, José M. (DNI núm. 28.714.616).

2.º El abono de las ayudas surtirá efecto con carácter retroactivo desde el día 16 de octubre de 1995.

Sevilla, 15 de noviembre de 1995.- El Director General, Francisco Nieto Rivera.

CONSEJERIA DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES

RESOLUCION de 15 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Formación Profesional y Empleo, por la que se hace pública la concesión de subvenciones específicas por razón del objeto de carácter plurianual.

Habiendo sido declarada específica por razón de su objeto, dado el interés social de su finalidad y la imposibilidad de promover la concurrencia, la Consejería de Trabajo y Asuntos Sociales ha resuelto conceder la subvención al Consorcio participado de ella en materia de Formación Profesional Ocupacional, que a continuación se relaciona.

Lo que se hace público en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 25.5 de la Ley 9/1993, de 30 de diciembre del Presupuesto de la Comunidad para 1994, prorrogado en base a lo establecido en el artículo 36 de la Ley General de la Hacienda Pública, a través del Decreto 472/94, de 27 de diciembre, para el ejercicio presupuestario 1995. Consorcio Escuela Hostelería Málaga: 31.897.460.

Sevilla, 15 de noviembre de 1995.- El Director General, Antonio Toro Barba.

RESOLUCION de 24 de noviembre de 1995, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se acuerda la publicación de subvenciones concedidas.

El Decreto 400/90 de 27 de noviembre, crea el Programa de Solidaridad de los Andaluces para la Erradicación de la marginación y la Desigualdad en Andalucía.

Dicho Decreto contempla entre otras medidas la posibilidad de realizar Cursos de Formación Profesional ocupacional, así como la participación en empleos temporales

al servicio de las distintas Administraciones Públicas y Entidades sin ánimo de lucro.

En base al citado Decreto se han concedido a las siguientes entidades:

Expediente: Curso Fontanería, Málaga.
Importe: 30.096.
Entidad: Fondo formación.

Expediente: 39/95. Curso Ayte. Rest. Bar Ronda.
Importe: 67.716.
Entidad: IFES.

Lo que se hace público en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo vigésimo primero de la Ley 9/93 de 30 de diciembre de presupuestos de la Comunidad Autónoma de Andalucía para 1995.

Málaga, 24 de noviembre de 1995. - El Delegado, Jacinto Mena Hombrado.

CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

ORDEN de 20 de noviembre de 1995, por la que se convocan veintiocho becas para la realización de prácticas por alumnos universitarios en empresas de Andalucía.

Dada la importancia que la realización de práctica en Empresas tiene para completar la formación académica de los estudiantes universitarios en Andalucía, y como elemento favorecedor de la inserción en el mundo laboral de este colectivo, la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía ha suscrito Convenios de Colaboración con Empresas e Instituciones radicadas en Andalucía.

En consecuencia y en desarrollo de los Convenios mencionados, esta Consejería ha dispuesto:

Primero. Convocar 28 becas para la realización de prácticas por alumnos universitarios en Andalucía en las empresas que figuran 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, y en lo específico para cada empresa en el Anexo II.

Tercero. Queda autorizada la Dirección General de Universidades e Investigación para adoptar las medidas precisas en orden al cumplimiento, desarrollo y resolución de la presente Orden que entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Cuarto. Contra la presente Orden cabe interponer, en el plazo de dos meses a partir de su publicación, recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo competente del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, previa comunicación a esta Consejería de Educación y Ciencia, conforme a lo establecido en el artículo 37.1 de la Ley Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa y el artículo 110.3 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Sevilla, 20 de noviembre de 1995

INMACULADA ROMACHO ROMERO
Consejera de Educación y Ciencia

ANEXO I

NORMAS PARA LA REALIZACIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS E INSTITUCIONES RADICADAS EN ANDALUCÍA

CAPITULO I. CARACTER DE LAS BECAS

Artículo 1. 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.

CAPITULO II. CONDICIONES DE LOS SOLICITANTES

Artículo 2. 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:

2.1. Estar matriculados en cualquiera de las Universidades de Andalucía.

2.2. Haber estado matriculados durante el curso 1994/1995 en el tercer año en Escuelas Universitarias, el segundo ciclo en Facultades y Escuelas Técnicas Superiores o estar realizando el proyecto fin de carrera.

2.3. 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.

2.4. 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 dé acceso directo la diplomatura adquirida.

CAPITULO III. OBJETO DE LA BECA

Artículo 3. Las becas tienen como fin el que los alumnos que sean seleccionados realicen prácticas en las Empresas que figura en el Anexo II.

CAPITULO IV. OBLIGACIONES DE LAS EMPRESAS E INSTITUCIONES

Artículo 4. 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. No cubrir con los becarios ningún puesto de trabajo en la Empresa o Institución.

4.2. No tener con los becarios ningún tipo de vinculación o relación laboral, contractual o estatutaria, excepto en la que a la finalización del período de prácticas se suscriba en alguna de las modalidades legalmente establecidas.

4.3. 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.

4.4. Observar las normas vigentes en todo lo relativo a la seguridad e higiene en el trabajo e informar a los becarios de las mismas.

4.5. Comunicar, necesariamente, a la Dirección General de Universidades e Investigación a través de la Universidad correspondiente, en el momento de la incorpo-

ración 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.

4.6. Designar para cada titulación y nivel de estudios solicitado, un Director de prácticas, el cual asistirá a los becarios que tengan asignados en todo momento y mientras dure el período de prácticas.

4.7. 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 período de prácticas que figura en el Anexo II.

4.8. La Empresa deberá abonar a cada becario, en su caso, la cantidad estipulada mediante Convenio con la Consejería de Educación y Ciencia.

4.9. Si la realización de las prácticas llevara implícito el desplazamiento de los becarios fuera del centro de trabajo, la Empresa abonará a éstos las mismas cantidades que devenguen sus empleados por los conceptos de manutención y transporte.

4.10. Una vez finalizado el período de prácticas, la Empresa expedirá, a cada becario un certificado acreditativo de las funciones realizadas en el departamento al que fuera adscrito y el número total de horas utilizadas en las mismas.

CAPÍTULO V. CONDICIONES DEL DISFRUTE DE LAS BECAS Y OBLIGACIONES DE LOS BECARIOS

Artículo 5. 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.

Artículo 6. Aceptada una beca, el becario no podrá acceder a otras dentro del Programa del año 1995.

Artículo 7. 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 cien horas al mes, 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.

Artículo 8. Los becarios deberán desarrollar eficazmente el plan de formación previsto por la Empresa y seguir las orientaciones del Director de las prácticas.

Artículo 9. Los becarios deberán comunicar obligatoriamente a la Dirección General de Universidades e Investigación a través de la Universidad correspondiente, lo siguiente:

9.1. La carencia de Director de las prácticas.

9.2. 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.

9.3. Las que considere necesarias, siempre que las mismas estén en relación directa con las prácticas que realice.

9.4. La aceptación o renuncia a la beca deberá realizarla el becario en el Vicerrectorado de Alumnos, C.O.I.E. o Centro que gestione la tramitación de estas ayudas.

9.5. La remisión de la encuesta y la memoria una vez concluido el período de prácticas.

Artículo 10. El beneficio global de la beca se alcanza cuando el becario cumpla en su totalidad el tiempo de prácticas que figura en el Anexo II, dentro de la Empresa o Institución para la que hubiese sido seleccionado.

Artículo 11. 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.

Artículo 12. La certificación oficial acreditativa del tiempo y de las líneas de trabajo 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.

Artículo 13. Los alumnos que renuncien a la beca antes de concluir el período de prácticas, no podrán acceder a otras de las convocadas en la presente Orden ni en las que se convoquen dentro del Programa del año 1995.

Artículo 14. La presentación de la solicitud por parte de los becarios, implica la aceptación del contenido de la presente Orden.

CAPÍTULO VI. CARACTERÍSTICAS DE LAS BECAS

Artículo 15. 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.

Artículo 16. El horario de entrada y de salida podrá ser fijado de común acuerdo entre la Empresa y los becarios. Estos dispondrán, cuando así lo necesiten, del tiempo necesario para la realización de exámenes parciales o finales.

Artículo 17. 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.

Artículo 18. La percepción del importe 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 transferido a la cuenta bancaria que éstos indiquen en el impreso de aceptación de la beca.

Artículo 19. El abono de la parte correspondiente a la Consejería de Educación y Ciencia se realizará a través de la Universidad de Huelva, una vez concluido el período 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 apartado 5.º del artículo 9.

Artículo 20. La Empresa abonará a los becarios, en su caso, la parte proporcional de la ayuda que le corresponda a su propia conveniencia y de acuerdo con los becarios. No obstante, si procediera al abono de la ayuda de una sola vez, deberá hacer efectivo el pago durante el último mes y con anterioridad al día que finalicen las prácticas los becarios.

Artículo 21. Los becarios que realicen prácticas estarán cubiertos, durante el período de realización de las mismas, por un Seguro individual de accidente, intervención quirúrgica, hospitalización y asistencia médica.

Artículo 22. Las becas serán incompatibles, en todo momento, con las Becas de Colaboración y con cualesquiera otras no autorizadas expresamente por la Dirección General de Universidades e Investigación.

CAPITULO VII. SOLICITUDES

Artículo 23. 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.

Artículo 24. 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 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 25. Las solicitudes deberán ir acompañadas de los siguientes documentos:

- 25.1. Fotocopia del DNI y del N.I.F. del solicitante.
- 25.2. Fotocopia del resguardo de la matrícula.
- 25.3. Certificación académica personal o documento equivalente.
- 25.4. Curriculum Vitae del solicitante.
- 25.5. Los documentos acreditativos de los méritos alegados.

Artículo 26. Los alumnos presentarán una sola solicitud por provincia, indicando en dicha solicitud las Empresas o Instituciones en las que quieran participar.

Artículo 27. 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.

CAPITULO VIII. SELECCION Y VALORACION DE LAS SOLICITUDES

Artículo 28. Los alumnos solicitantes serán seleccionados por una Comisión de Selección que se creará al efecto y estará compuesta por un representante de la Con-

sejería 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.

Artículo 29. La Comisión de Selección tendrá en cuenta a la hora de evaluar las solicitudes lo siguiente:

- 29.1. Expediente académico del solicitante.
- 29.2. Adecuación de los estudios y del curriculum vitae personal a las líneas y tareas de trabajo solicitadas.
- 29.3. Otros méritos o conocimientos incluidos en el Anexo II de la presente Convocatoria.

CAPITULO IX. PUBLICACION DE LAS RESOLUCIONES

Artículo 30. La Resolución de cada Convocatoria con mención 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. Contra dicha Resolución podrán reclamar los interesados en el plazo de diez días desde el día siguiente a su publicación.

CAPITULO X. PLAZO DE PRESENTACION

Artículo 31. El plazo de presentación de solicitudes será de 15 días naturales, contados a partir del día siguiente al de la publicación de la presente Orden en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

ANEXO II

EMPRESAS RADICADAS EN CADIZ

INTERQUISA

Becario: Uno.
 Tiempo: Tres meses.
 Titulación: Alumnos de 3.º curso de la Diplomatura en Biblioteconomía y Documentación.
 Líneas de trabajo: Organizar la documentación técnica existente en la planta de San Roque (Cádiz) para adecuarla a los requerimientos de la norma ISO 9002.

UNIVERSIDAD DE CADIZ

Becarios: Doce.
 Tiempo: Tres meses.
 Titulación: Alumnos de 4.º o 5.º curso de la Licenciatura en Ciencias Náuticas.
 Líneas de trabajo: Asistencia a la navegación y mantenimiento en embarcaciones. Colaboración en actividades, puesta a punto y mantenimiento de navegaciones menores. Colaboración con el profesorado.

EMPRESAS RADICADAS EN GRANADA

GINNASIO CLUB ATHÈNEA

Becario: Uno.
 Tiempo: Doce meses.
 Titulación: Alumnos de 4.º o 5.º curso de Ciencias de la Actividad Física y Deporte.
 Líneas de trabajo: Apoyo a la gestión deportiva. Docencia. Marketing de empresa. Organización de escuelas deportivas.

SPORT CADE, S.L.

Becarios: Dos.
 Tiempo: Doce meses.
 Titulación: Alumnos de 4.º o 5.º de Ciencias de la Actividad Física y Deporte, o bien de tercer curso de Ciencias de la Educación, Especialidad Educación Física.

Líneas de trabajo: Organización, gestión, supervisión, control y enseñanza de actividades relacionadas con el ocio, tiempo libre, actividad física y deporte.

EMPRESAS RADICADAS EN HUELVA

AYUNTAMIENTO DE TRIGUEROS

Becario: Uno.
Tiempo: Tres meses.
Titulación: Alumno de 4.º o 5.º curso de la Facultad de Psicología.
Líneas de trabajo: Programa de reinserción de drogodependientes. Problemática social.

DIPUTACION PROVINCIAL DE HUELVA

Becarios: Cuatro.
Tiempo: Seis, nueve y doce meses.
Titulación y líneas de trabajo:

- Un alumno de 4.º o 5.º curso de la Facultad de Geografía e Historia, especialidad Arqueología (6 meses). Colaboración en los trabajos arqueológicos de Huelva.
- Un alumno de 3.º curso de Ingeniería Técnica Industrial, especialidad Química (12) meses. Análisis de los restos metálicos de excavaciones arqueológicas de Huelva y Tejada.
- Dos alumnos de 4.º o 5.º curso de la Facultad de Informática, especialidad Estadística (9 meses). Control y supervisión de los trabajos relativos a la próxima Renovación Patronal.

ERTOIL, S.A.

Becarios: Uno.
Tiempo: Tres meses.
Titulación: Alumno de 4.º o 5.º curso de la E.T.S. Ingenieros Industriales, especialidad Química.
Líneas de trabajo: Operaciones en la planta de tratamiento físico-químico de aguas residuales previo al tratamiento microbiológico.

GREGORIO AGUADO MARQUEZ

Becario: Uno.
Tiempo: Seis meses.
Titulación: Alumno de 4.º o 5.º curso de la Facultad de Informática.
Líneas de trabajo: Prácticas informáticas.

EMPRESAS RADICADAS EN JAEN

AYUNTAMIENTO DE CARCHELES

Becario: Uno.
Tiempo: Tres meses.
Titulación: Alumnos de 3.º curso de Biblioteconomía y Documentación.
Líneas de trabajo: Ordenación y catalogación de fondos del archivo municipal.

AYUNTAMIENTO DE VILLACARRILLO

Becario: Uno.
Tiempo: Seis meses.
Titulación: Alumnos de 5.º o 6.º curso de Arquitectura.
Líneas de trabajo: Intervenciones en el Departamento de Obras. Vigilancia y control de obras municipales. Mediciones de obras municipales.

EMPRESAS RADICADAS EN MALAGA

AYUNTAMIENTO DE BENALMADENA

Becario: Uno.
Tiempo: Tres meses.
Titulación: Alumnos de 3.º curso de Ciencias de la Educación, Maestro en cualquiera de sus especialidades.
Líneas de trabajo: Capacitación y educación de hábitos sociales. Enseñanza de actividades de higiene personal. Realización actividades extraescolares.

PROCEDIMIENTOS UNO, S.L.

Becario: Uno.
Tiempo: Seis meses.
Titulación: Alumnos de 4.º o 5.º curso de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales, Especialidad Mecánica.
Otros requisitos: Conocimiento de plataformas de desarrollo con lenguaje C y C++, y dominio de Inglés.
Líneas de trabajo: Investigación y desarrollo de algoritmos y programas. Búsqueda de información y normativas relativas al área de estudio, incluso por medios telemáticos. Definición de requisitos y diseño. Desarrollo y codificación en entornos gráficos. Verificación y testeo de algoritmos desarrollados.

EMPRESAS RADICADAS EN SEVILLA

CIA. SEVILLANA DE ELECTRICIDAD, S.A.

Becario: Uno.
Tiempo: Ocho meses.
Titulación: Alumnos de tercer curso de Ingeniería Técnica Eléctrica.
Requisitos: Conocimientos informáticos a nivel de usuario.
Líneas de trabajo: Elaboración y revisión de procedimientos técnicos de Mantenimiento Eléctrico.
Lugar de realización: A.I.E. Central Térmica Los Barrios.

ORDEN de 22 de noviembre de 1995, por la que se concede subvención específica, por razón del objeto, a Ayuntamientos de la provincia de Almería, para actuaciones encaminadas a paliar el absentismo escolar temporero.

Entre las medidas que la Consejería de Educación y Ciencia viene aplicando para desarrollar el Título V de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo sobre la compensación de las desigualdades en la educación, se encuentran las actuaciones encaminadas a paliar el absentismo escolar y la deficiente escolarización originada por razones socioambientales y laborales en núcleos de población desfavorecidos, así como por la ultradiseminación de localidades ubicadas en el ámbito rural.

Este objetivo se plasma en una serie de acciones que pretenden evitar la desescolarización de los hijos de trabajadores temporeros que se produce por su desplazamiento desde los lugares de origen a las zonas de trabajo eventual, procurando de forma prioritaria la permanencia de los niños y niñas en su propia localidad o, en su defecto, ofertándoles un puesto escolar en el entorno de los núcleos de destino donde sus padres encuentran trabajo temporal.

La problemática originada es compleja y las actuaciones que hay que acometer, teniendo en cuenta las diversas variables que inciden en la realidad socioeconómica de estos sectores de población, requieren de la colaboración y coordinación entre los organismos más directa-

mente afectados, especialmente las Corporaciones Locales. A tal fin, la Orden de la Consejería de Educación y Ciencia, de 1 de septiembre de 1989 (BOJA del 13 de octubre) determinó el modelo de un Acuerdo Base para ser suscrito entre las Entidades Locales más directamente afectadas y la Consejería de Educación y Ciencia.

En consecuencia, considerando lo anteriormente expuesto, tras el oportuno proceso de detección de necesidades realizadas por la correspondiente Delegación Provincial de Educación y Ciencia de Almería, con la participación de las Corporaciones Locales afectadas, y efectuada la consiguiente valoración; habida cuenta de que existe el crédito presupuestario para subvencionar la realización de estas medidas y no siendo posible promover la concurrencia por la naturaleza específica del objeto a subvencionar; una vez suscritos los convenios de cooperación en los términos previstos en la anterior Orden de 1 de septiembre de 1989, esta Consejería de Educación y Ciencia ha dispuesto:

Primero. Conceder subvención específica por razón del objeto, a fin de posibilitar la realización de actuaciones encaminadas a paliar el absentismo escolar, especialmente el temporero, a los Ayuntamientos que se relacionan a continuación y por los importes que se indican:

Ayuntamientos	Importes
Albánchez	110.080 ptas.
Albox	362.460 ptas.
Alcontar	27.520 ptas.
Alhama de Almería	51.990 ptas.
Almería	996.530 ptas.
Bayárcal	43.570 ptas.
Benizalón	151.400 ptas.
Berja	248.280 ptas.
Cuevas de Almanzora	275.200 ptas.
Chirivel	201.340 ptas.
Huércal de Almería	590.290 ptas.
Huércal Overa	1.352.340 ptas.
María	669.980 ptas.
Mojonera, La	142.310 ptas.
Nacimienta	217.180 ptas.
Níjar	459.100 ptas.
Ohanes	256.800 ptas.
Oria	504.510 ptas.
Pechina	963.745 ptas.
Pulpí	760.640 ptas.
Roquetas de Mar	598.500 ptas.
Senés	503.400 ptas.
Sorbas	73.150 ptas.
Tabernas	131.590 ptas.
Taberno	99.750 ptas.
Táhal	80.720 ptas.
Tíjola	192.850 ptas.
Tres Villas (Doña María)	603.805 ptas.
Uleila del Campo	501.985 ptas.
Vélez Blanco	194.690 ptas.
Vélez Rubio	229.920 ptas.
Vícar	86.450 ptas.
Zurgena	617.925 ptas.

Segundo. Estas subvenciones se imputarán a la aplicación presupuestaria 01.18.00.03.00.46101.00.32F.0 y supone un importe global de 12.300.000 ptas.

Tercero. Estas Corporaciones Locales deberán cumplir los requisitos recogidos en el artículo 21, apartados 7 (a, b, c y d) y 8, de la Ley 9/1993, de 30 de diciembre, de Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía, prorrogada por el Decreto 472/1994, de 27 de diciembre, y demás disposiciones vigentes.

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

Sevilla, 22 de noviembre de 1995

INMACULADA ROMACHO ROMERO
Consejera de Educación y Ciencia

ORDEN de 22 de noviembre de 1995, por la que se concede subvención específica, por razón del objeto, a la Diputación Provincial de Jaén, para actuaciones encaminadas a paliar el absentismo escolar temporero.

Entre las medidas que la Consejería de Educación y Ciencia viene aplicando para desarrollar el Título V de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo sobre la compensación de las desigualdades en la educación, se encuentran las actuaciones encaminadas a paliar el absentismo escolar y la deficiente escolarización originada por razones socioambientales y laborales en núcleos de población desfavorecidos, así como por la ultradiseminación de localidades ubicadas en el ámbito rural.

Este objetivo se plasma en una serie de acciones que pretenden evitar la desescolarización de los hijos de trabajadores temporeros que se produce por su desplazamiento desde los lugares de origen a las zonas de trabajo eventual, procurando de forma prioritaria la permanencia de los niños y niñas en su propia localidad o, en su defecto, ofertándoles un puesto escolar en el entorno de los núcleos de destino donde sus padres encuentran trabajo temporal.

La problemática originada es compleja y las actuaciones que hay que acometer, teniendo en cuenta las diversas variables que inciden en la realidad socioeconómica de estos sectores de población, requieren de la colaboración y coordinación entre los organismos más directamente afectados, especialmente las Corporaciones Locales. Con este fin, la Consejería de Educación y Ciencia, viene suscribiendo convenios de cooperación con Ayuntamientos, Mancomunidades de Municipios y Diputaciones Provinciales.

Considerando lo anteriormente expuesto, tras el oportuno proceso de detección de necesidades realizadas por la correspondiente Delegación Provincial de Educación y Ciencia de Jaén; con la participación de las Corporaciones Locales a través de la Diputación Provincial de Jaén y efectuada la consiguiente valoración; habida cuenta de que existe el crédito presupuestario para subvencionar la realización de estas medidas y no siendo posible promover la concurrencia por la naturaleza específica del objeto a subvencionar; una vez suscrito el Convenio de cooperación entre las Consejerías de Educación y Ciencia y Trabajo y Asuntos Sociales con la mencionada Diputación Provincial, esta Consejería de Educación y Ciencia ha dispuesto:

Primero. Conceder subvención específica por razón del objeto, por un importe de 31.100.000 pesetas, a la Diputación Provincial de Jaén como contribución de esta Consejería a la financiación de las actuaciones a desarrollar con la finalidad antes mencionada, en coordinación con la Consejería de Trabajo y Asuntos Sociales y la propia Diputación Provincial.

Segundo. Esta subvención se imputará a la aplicación presupuestaria 01.18.00.03.00.46101.00.32F.0.

Tercero. La Diputación Provincial de Jaén deberá cumplir los requisitos recogidos en el artículo 21, apartados 7 (a, b, c y d) y 8, de la Ley 9/1993, de 30 de diciembre, de Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

prorrogada por el Decreto 472/1994, de 27 de diciembre, y demás disposiciones vigentes.

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

Sevilla, 22 de noviembre de 1995

INMACULADA ROMACHO ROMERO
Consejera de Educación y Ciencia

ORDEN de 1 de diciembre de 1995, por la que se reconoce e inscribe en el Registro de Fundaciones Docentes Privadas la denominada Centro de Investigaciones Estratégicas y de Desarrollo Económico y Social de Málaga, de Málaga.

Visto: El expediente de reconocimiento, e inscripción en el Registro de Fundaciones Docentes, de esta Consejería de la denominada «Centro de Investigaciones Estratégicas y de Desarrollo Económico y Social de Málaga» instituida y domiciliada en Málaga, calle Salinas núm. 6-2.º

ANTECEDENTES DE HECHO

Primero. La Fundación fue constituida en Escritura Pública de fecha 27 de julio de 1994, ante don José Manuel de Torres Puentes, Notario del Ilustre Colegio de Granada, con número de protocolo 3.468, y corregida ante el mismo notario con fecha 18 de mayo de 1995 con don Vicente Granados Cabezas y otros.

Segundo. Tendrá principalmente, los objetivos y fines siguientes:

1. La investigación, estudio y análisis de la realidad de Málaga.
2. Promover toda acción favorable para el desarrollo social y económico de Málaga.
3. Promover la presencia activa de Málaga en todos los aspectos, en el ámbito provincial, regional, nacional e internacional.

Tercero. La dotación inicial de la Fundación está constituida por quinientas cincuenta mil pesetas, que han sido desembolsadas, mediante ingreso efectuado en cuenta abierta a nombre de la Fundación, según consta en la documentación aportada.

Cuarto. El gobierno, administración y representación de la Fundación, se confía de modo exclusivo a un Patronato que estará formado por once miembros.

Quinto. El primer Patronato se encuentra constituido por doña Celia Villalobos Talero como Presidenta, Vicepresidenta, don Braulio Medel Cámara y Vocales, don Antonio Matín Criado, don Vicente García Martín, don Luis Alberto Vázquez Alfaroche, don Manuel Morales Fernández, don Felipe Romera Rubia, don Francisco Valenzuela Pasadas, don Francisco Gutiérrez Rodríguez, don Antonio Díaz de los Ríos y don Luciano Alonso Alonso. Todos los cuales han aceptado los cargos.

Vistos: La Constitución Española, el Estatuto de Autonomía de Andalucía, la Ley 30/94 de 24 de noviembre de Fundaciones y de Incentivos Fiscales a la Participación Privada en actividades de interés general y el Decreto 2930/72 de 21 de julio que aprueba el Reglamento de Fundaciones, el Real Decreto 1762/79 de 29 de junio por el que se delimitan las competencias de los Ministerios de Educación y de Universidades e Investigación y de Cul-

tura en materia de Fundaciones Culturales privadas y Entidades análogas, y demás normas de general y pertinente aplicación.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. Esta Consejería tiene asignada, en virtud del Decreto 42/83 de 9 de febrero del Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía, las competencias que en materia de Educación se traspasaron por Real Decreto 3936/82 de 29 de diciembre y en particular sobre las Fundaciones docentes que desarrollen principalmente sus acciones en Andalucía, ejerciendo en consecuencia el Protectorado sobre las de esta clase.

Segundo. Se han cumplido en la tramitación del expediente todos los requisitos considerados esenciales por la Ley 30/94 de 24 de noviembre de Fundaciones y de Incentivos Fiscales a la Participación Privada en actividades de interés general y el Reglamento de Fundaciones Culturales Privadas por lo que, procede el reconocimiento del interés público de sus objetivos, y la inscripción en el pertinente Registro de Fundaciones Docentes.

En consecuencia, y en atención a los hechos y fundamentos de Derecho hasta aquí desarrollados, esta Consejería de Educación y Ciencia, visto el preceptivo informe de la Asejería Jurídica, Resuelve:

Primero. Reconocer el interés público de la Entidad, e inscribir como Fundación Docente Privada en el correspondiente Registro a la Fundación denominada «Centro de Investigaciones Estratégicas y de Desarrollo Económico y Social de Málaga», con domicilio en Málaga, calle Salinas núm. 6-2.º

Segundo. Aprobar los Estatutos, contenidos en la escritura pública de fecha 27 de julio de 1994.

Tercero. Confirmar en sus cargos a los miembros del Patronato de la Fundación, cuyos nombres se recogen en la Carta Fundacional y que se relacionan en el quinto antecedente de hecho de esta resolución.

Sevilla, 1 de diciembre de 1995

INMACULADA ROMACHO ROMERO
Consejera de Educación y Ciencia.

RESOLUCIÓN de 25 de octubre de 1995, de la Universidad de Córdoba, por la que se adjudican becas de Formación de Personal Investigador.

Vista la propuesta presentada por la Comisión de Investigación de la Universidad de Córdoba, según establece la norma novena de la Resolución de 5 de abril de 1995, por la que se convocan becas de Formación de Personal Investigador, la Junta de Gobierno de nuestra Universidad ha dispuesto:

Primero. Otorgar becas de Formación de Personal Investigador a los becarios que figuran en el anexo I, con efectos de 1.10.95 a 30.9.96.

Segundo. La dotación de estas becas comprende:

- a) Una asignación mensual bruta de 102.000 ptas.
- b) Seguro combinado de accidentes individuales, intervención quirúrgica, hospitalización y asistencia médica.

Estas becas serán incompatibles con la percepción de cualquier otra retribución, beca o ayuda de características similares.

ANEXO I

A) Modalidad General.

1. Bernal Blanco, Enrique: 30.541.949.
2. Fernández Ortiz, M. Luisa: 30.786.285.
3. Estepa Nieto, Jose C.: 26.213.510.
4. Márquez Linares, Carlos F.: 44.259.469.
5. Fernández Sánchez, Eulalio: 75.706.213.
6. Pino Berengena, Pilar: 30.205.737.
7. Hernández Robles, Eduardo: 30.794.104.
8. Canalejo Raya, Francisco: 30.538.799.
9. Márquez Medina, Diego: 30.542.468.
10. Fernández Le Gal, Ana R.: 30.542.810.

B) Modalidad adscripción a proyectos.

1. Gavira Albiach, Mónica I.: 31.854.422.
2. Pérez Espinosa, Alonso: 29.801.421.
3. Cobo Pérez, Manuel F.: 30.803.447.
4. Alcántara Román, Ricardo: 30.547.060.
5. Blanco Portales, Rosario: 30.786.402.
6. Granados Molina, M. Dolores: 34.018.325.
7. Sánchez Tápia, M. Jesús: 30.542.009.
8. García Garrido, Juan A.: 30.788.079.
9. Serrano Pérez, Marta: 8.836.527.
10. Cortés Sánchez, Miguel: 25.074.762.

Córdoba, 25 de octubre de 1995.- El Rector, Amador Jover Moyano.

RESOLUCIÓN de 22 de noviembre de 1995, de la Universidad de Sevilla, por la que se aprueba una modificación parcial de la Relación de Puestos de Trabajo del Personal de Administración y Servicios de la misma.

De conformidad con lo acordado por la Junta de Gobierno de la Universidad en su sesión de 3 de octubre de 1993 y Consejo Social de 4 de febrero de 1994, este Rectorado ha tenido a bien dictar la siguiente Resolución:

Primero. Modificar parcialmente la vigente R.P.T. del Personal de Administración y Servicios de la Universidad de Sevilla, declarando suprimidos los puestos enumerados en el Anexo I de esta Resolución y creándose los que se recogen en el Anexo II.

Segundo. Los complementos específicos anuales de los puestos de trabajo de esta Resolución se encuentran referidos al año 1995.

Sevilla, 22 de noviembre de 1995.- El Rector, Juan Ramón Medina Precioso.

ANEXO I

PUESTOS DE TRABAJO QUE SE SUPRIMEN

- E101 Vicegerente Gestión Académica y Personal.
- E102 Vicegerente Gestión Económica y Administración.
- A05100 Adjunto Jefe Sección Gestión P.A.S.
- V01 Conservador Museo Historia Natural (P.N.E.).

ANEXO II

PUESTOS DE TRABAJO QUE SE CREAN

- E101 Vicegerente Gestión Recursos Humanos, 1, 28, L.D., A, 2.431.886.
- E102 Vicegerente Organización, 1, 26, L.D., AB, 2.431.886.
- E103 Vicegerente Administración General, 1, 28, L.D., A, 2.431.886.

CAMARA DE CUENTAS DE ANDALUCIA

RESOLUCIÓN de 24 de octubre de 1995, por la que se ordena la publicación del informe de fiscalización del fondo de compensación interterritorial correspondiente al ejercicio 1993.

En virtud de las facultades que me vienen atribuidas por el art. 21 de la Ley 1/1988, de 17 de marzo, de la Cámara de Cuentas de Andalucía, y del acuerdo adoptado por el Pleno de esta Institución, en su sesión del día 10 de octubre de 1995.

RESUELVO

De conformidad con el art. 12.1 de la citada Ley 1/1988, ordenar la Publicación del informe de Fiscalización del Fondo de Compensación Interterritorial, correspondiente al ejercicio 1993, en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 24 de octubre de 1995.- El Consejero Mayor, José Cabrera Bazán.

INFORME SOBRE EL FONDO DE COMPENSACION INTERTERRITORIAL POR OPERACIONES REALIZADAS DURANTE 1993

Octubre 1995

INDICE

I. INTRODUCCION: OBJETIVO, ALCANCE Y METODOLOGIA 1

II. LIMITACIONES 2

III. OPINION 2

IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

V. ANALISIS DEL GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LAS RECOMENDACIONES FORMULADAS EN INFORMES ANTERIORES DEL FCI 4

VI. PRESENTACION LIQUIDACION PRESUPUESTARIA DEL FCI 6

VII. FINANCIACION DE PROYECTOS ... 7

VIII. EJECUCION DE PROYECTOS 10

 VIII.1 Análisis de las modificaciones presupuestarias 10

 VIII.2 Subvenciones gestionadas por el IFAIS

 VIII.3 Seguimiento de las subvenciones gestionadas por la Consejería de Obras Públicas 19

 VIII.4 Análisis de los libramientos pendientes de justificar 23

IX. ANEXOS 25

X. ALEGACIONES AL CONTENIDO DEL INFORME DE FISCALIZACION 34

SIGLAS

- AMA Agencia del Medio Ambiente
- BOJA Boletín Oficial de la Junta de Andalucía

- CAA Comunidad Autónoma de Andalucía
- CC.LL Corporaciones Locales
- DGCHT Dirección General de Coordinación con las Haciendas Territoriales
- EPSA Empresa Pública del Suelo de Andalucía
- EXPDTES. Expedientes
- FCI Fondo de Compensación Interterritorial
- IARA Instituto Andaluz de Reforma Agraria
- IASS Instituto Andaluz de Servicios Sociales
- IFA Instituto de Fomento de Andalucía
- IGJA Intervención General de la Junta de Andalucía
- LGHP Ley General de Hacienda Pública
- MP. Millones de pesetas
- OO.AA. Organismos Autónomos
- PAIF Programa de actuación, inversión y financiación
- PDTE. Pendiente
- RCE Reglamento de Contratos del Estado
- SAS Servicio Andaluz de Salud

I. INTRODUCCION: OBJETIVO, ALCANCE Y METODOLOGIA.

El informe que se presenta se refiere a la fiscalización del Fondo de Compensación Interterritorial por operaciones realizadas durante el ejercicio presupuestario 1993. Se responde así al control al que ha de estar sometida la Comunidad Autónoma, a tenor de lo dispuesto en el art. 16.4 de la Ley Orgánica de Financiación de las Comunidades Autónomas.

La fiscalización, llevada a cabo ha perseguido evaluar:

- Si la liquidación presupuestaria del Fondo de Compensación Interterritorial, tanto en su vertiente de gastos como de ingresos, refleja la realidad económico-financiera al cierre del ejercicio presupuestario 1993.

- Si el sistema de control sobre las peticiones de recursos del FCI a la Administración Central garantiza su adecuado cobro.

- La gestión en la tramitación de las subvenciones que es encomendada al Instituto de Fomento de Andalucía.

- El grado de implantación de las recomendaciones efectuadas por esta Institución en informes anteriores.

Para dar cumplimiento a los objetivos anteriores, se fijó el siguiente alcance de las actuaciones:

- Análisis del procedimiento de cobro llevado a cabo por la IGJA.

- Análisis de las modificaciones presupuestarias que tuvieron lugar durante el ejercicio presupuestario 1993.

- Análisis de la tramitación de aquellos expedientes de subvenciones gestionados por el Instituto de Fomento de Andalucía.

- Seguimiento de los expedientes de subvenciones gestionados por las Direcciones Generales de Ordenación del Territorio y Urbanismo, Obras Hidráulicas e Infraestructura y Servicios del Transporte, y por la Empresa Pública del Suelo de Andalucía.

El trabajo se ha realizado de acuerdo con los principios y normas de auditoría de los Organos de Control Externo, aplicándose cuantas pruebas, revisiones y comprobaciones se han considerado necesarias para sustentar la opinión y conclusiones vertidas en el presente informe.

Los trabajos de campo finalizaron el 5 de mayo de 1995.

La lectura adecuada de este Informe requiere que se tenga en cuenta el contexto global del mismo. Cualquier abstracción hecha sobre un epígrafe o párrafo pudiera no tener sentido aisladamente considerado.

II. LIMITACIONES.

El nuevo sistema de contabilidad presupuestaria de gastos, implantado en el presente ejercicio 1993, no permite obtener los residuos de gastos clasificados por año de Fondo de Compensación; el ejercicio presupuestario al que se hace referencia en la aplicación presupuestaria es el año en que dichas

obligaciones fueron liquidadas y pasaron a formar parte de la cuenta de Residuos. Ello ha impedido la elaboración siguiendo un criterio homogéneo con el de pasados ejercicios de los anexos V y VII.

III. OPINION.

La liquidación del Fondo de Compensación Interterritorial relativa al ejercicio presupuestario 1993, refleja la realidad económico-financiera al cierre del citado ejercicio. Las conclusiones sobre los restantes objetivos se recogen en el apartado siguiente.

IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

IV.1 Financiación de proyectos.

En el apartado VII se exponen las mejoras introducidas en el proceso de recaudación del FCI como consecuencia de la reprogramación de los créditos. No obstante, el Anexo de inversiones sigue incluyendo proyectos muy genéricos que contribuyen a dilatar el momento de petición de los recursos.

Se recomienda continuar en los sucesivos ejercicios presupuestarios en la misma línea que la iniciada en el presente año. Igualmente, se estima necesario la inclusión en el anexo de inversiones de proyectos más concretos que contribuirían a mejorar la eficacia en la gestión de los recursos.

IV.2 Modificaciones presupuestarias.

En el apartado VIII.1 se expone que es la Consejería de Educación y Ciencia la que presenta un mayor número de proyectos con una ejecución nula o inferior al 50%.

En este sentido, se insta a los distintos órganos gestores de la Consejería citada procedan a poner en marcha los mecanismos de que disponen para llevar a cabo el análisis de la situación de los proyectos pendientes y adoptar las medidas oportunas tendentes a agilizar la ejecución, o bien distribuir los créditos afectados a otras inversiones de análoga naturaleza.

Se producen anulaciones entre los remanentes a incorporar que suman un total de 36 MP.

Si bien el importe de éstas se ha reducido considerablemente, debe evitarse que se produzcan. Al respecto, se insiste en el carácter de financiación afectada que los recursos del FCI revisten.

En el análisis de las transferencias de créditos,

se pone de manifiesto que el 51% de las que afectan al capítulo de inversiones originan un traspaso de los fondos de proyectos de carácter singular a aquellos de naturaleza genérica. Se aprecia un cambio en los objetivos presupuestados de necesidades a financiar por el FCI.

Se requiere, por ello, un mayor rigor en la presupuestación de las distintas inversiones que integran el Anexo de Inversiones del FCI, al objeto de evitar al máximo las ulteriores modificaciones.

IV.3 Subvenciones gestionadas por el IFA.

En el apartado VIII.2 del Informe se analizan los distintos tiempos de tramitación de los expedientes; entre ellos se destacan retrasos de hasta 3 meses en hacer efectiva la ayuda, circunstancia esta ocasionada, igualmente, por retrasos provocados por la Dirección General de Tesorería de la Junta de Andalucía en transferir los fondos.

Al respecto, se recuerda el carácter de financiación afectada que estos recursos revisten y, por tanto, su puntual aplicación a la finalidad prevista.

IV.4 Libramientos pendientes de justificar.

En el apartado VIII.4 se cuantifican los importes pendientes de justificar de la Consejería de Obras Públicas y Transportes y de la de Educación y Ciencia.

Dado que las citadas actuaciones pueden constituir infracción tipificada en el art. 99.f) de la Ley General de Hacienda Pública de la Comunidad Autónoma de Andalucía, se insta a la instrucción de los correspondientes expedientes administrativos, a tenor de lo preceptuado en el art. 101 del citado texto legal.

V. ANALISIS DEL GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LAS RECOMENDACIONES FORMULADAS EN INFORMES ANTERIORES DEL FCI.

Esta Cámara de Cuentas viene realizando anualmente desde el ejercicio 1989 la fiscalización del Fondo de Compensación Interterritorial cuyos resultados se plasman en un informe especial, como así se exige en la Ley Orgánica de Financiación de las Comunidades Autónomas. Desde el citado ejercicio las recomendaciones vertidas en los

distintos informes han ido dirigidas a la mejora de la gestión de una de las fuentes financieras fundamentales de la Comunidad Autónoma Andaluza, y es durante la fiscalización del Fondo relativo a 1993, cuando se ha constatado la implantación de un gran número de éstas.

Así, clasificando las recomendaciones en las distintas áreas que componen el alcance de los informes, cabe comentar:

* Respecto a la financiación de proyectos:

- Se ha reducido en un 45% el tiempo que transcurre para la percepción de los recursos; así, el período medio de cobro ha pasado de cinco meses y medio a tres meses en 1993.

- El ritmo de pago respecto de los cobros ha sufrido un cambio importante desde los primeros años de análisis del FCI; así, durante los primeros años de fiscalización del FCI, la Comunidad Autónoma venía anticipando el pago de las obligaciones derivadas de la ejecución de las inversiones financiadas con recursos del FCI. Esta tendencia varió en el ejercicio 1992, donde se observó que la Comunidad tan sólo aplicaba parte de los recursos al pago de las obligaciones, y durante este ejercicio 1993, la tendencia ha disminuido, consiguiéndose, a nivel general, un cierto equilibrio entre los cobros y los pagos derivados del FCI.

- Desde el año 1989 se viene reiterando la implantación de un sistema informatizado para el control y seguimiento del FCI; ésta ha tenido lugar en el ejercicio 1993. En el apartado VII se analizan las características del nuevo sistema.

* Respecto a las modificaciones presupuestarias:

- Desde el ejercicio 1990, para la Consejería de Obras Públicas y Transportes, y desde 1992, también para el IARA, se viene recomendando sobre la necesidad de un mayor control sobre los proyectos que registran una baja ejecución, a fin de llevar a cabo una depuración de los mismos. Como se analiza en el apartado VIII.1, la ejecución de los proyectos de inversión registrada durante el año 1993 ha sido sensiblemente superior, dado el procedimiento de reprogramación aprobado por acuerdo del Consejo de Gobierno, de 21 de septiembre de ese mismo año.

- Las anulaciones de créditos se han reducido

desde el año 1989 a 1993 en un 72%, utilizándose como vías para evitarla la sustitución de proyectos tal como así recomendó la Cámara de Cuentas.

- En cuanto a la recomendación relativa a la utilización de un documento contable que plasme las modificaciones de proyectos, el nuevo sistema de contabilidad presupuestaria de gastos, implantado en el ejercicio 1993, contempla un nuevo documento que recoge concretamente las modificaciones de proyectos.

* Respecto a las subvenciones tramitadas por la Consejería de Obras Públicas y Transportes, en el apartado VIII.3 se exponen los aspectos más significativos obtenidos del seguimiento puntual de los expedientes. No obstante, cabe indicar:

- No ha tenido lugar la instrucción de los correspondientes expedientes administrativos, a tenor de lo preceptuado en el art. 101 de la LGHP, dada la existencia de importes pendientes de justificar.

- Por otro lado, está teniendo lugar la depuración de las subvenciones tramitadas por la Dirección General de Ordenación del Territorio y Urbanismo, iniciándose la cancelación de un gran número de expedientes. En cuanto a la Dirección General de Obras Hidráulicas no se han iniciado aún los trámites para cancelación de expedientes. Por último, la Dirección General de Transportes es la que consigue que un mayor número de expedientes finalicen su ejecución.

- El período medio de pago de las subvenciones tramitadas por las Direcciones Generales se ha reducido de 9 meses a 3 meses. No obstante, el volumen total de pagos ha supuesto tan solo un 10%. El 55% de los créditos están pendientes de ejecución y, por tanto, de pago.

- El ritmo de ejecución de las inversiones de EPSA es sensiblemente inferior al de percepción de los recursos. No obstante, éste se sitúa en un 20% frente al 5% del pasado ejercicio.

* Respecto al análisis cuantitativo de proyectos de inversión gestionados por la Dirección General de Infraestructura y Servicios del Transporte:

- No se ha analizado el grado de cumplimiento de la recomendación formulada en el Informe del pasado año, dada la no implantación durante el ejercicio 1993 del proceso de gestión de expedientes, habiendo sido igualmente suprimido el

sistema de registro de contratos.

VI. LIQUIDACION PRESUPUESTARIA DEL FCI.

La dotación del FCI para el ejercicio presupuestario 1993 asciende a 50.810 MP.; la misma, unida a aquellos créditos que en ejercicios pasados no fueron gestionados, elevan el volumen de los créditos, que por concepto de Fondo de Compensación Interterritorial son objeto de liquidación en el ejercicio de fiscalización, a 72.317 MP.

La dotación del FCI del ejercicio presupuestario 1993 se encuentra distribuida en 82 proyectos de los cuales el 87% son proyectos iniciados ya en ejercicios pasados, mientras que el 13% restante son proyectos nuevos.

Al conjunto de proyectos dotados para el ejercicio 1993 se le adicionan aquellos incorporados al citado ejercicio, obteniéndose así la totalidad de proyectos gestionados con recursos del FCI durante el ejercicio 1993, que asciende a 687.

No obstante, y dado el proceso de reprogramación que los créditos del FCI han experimentado en el presente ejercicio, son 500 los proyectos finalmente gestionados con recursos procedentes del Fondo.

Por otro lado, y como así se ha puesto de manifiesto en sucesivos informes de fiscalización del Fondo de Compensación, los proyectos de inversión que el anexo de inversiones del presupuesto incluye, y que por ende sirven de base para la petición de los recursos, se caracterizan por ser bastante genéricos en su conceptualización y de elevado importe.

Así, paulatinamente el grado de detalle de los anexos de inversión ha ido agregándose por diversas causas, entre las que destacan la necesidad que sienten los órganos gestores de dicha agregación, para flexibilizar las labores de imputación presupuestaria de expedientes de gastos, huyéndose así de una excesiva rigidez presupuestaria. Así, mientras la dotación total de proyectos genéricos del ejercicio 1992 supone un 59% del total del FCI gestionado en ese ejercicio presupuestario, durante el año 1993 la citada proporción es mayor, un 89%, produciéndose pues un incremento en la dotación de los proyectos genéricos de un 30%.

En el anexo contenido en el apartado IX de este Informe, se muestra la liquidación presupuestaria del FCI por operaciones realizadas durante el ejercicio presupuestario 1993.

AÑO FCI	Nº CERTIFICACIONES EMITIDAS	IMPORTE (en MP.)
1993	69	46.920
1992	50	24.774
1991	23	3.485
1990	22	1.422
TOTAL	164	76.601

Cabe destacar el incremento en un 167% de la cifra de Derechos Reconocidos, en relación al ejercicio anterior, motivado por el procedimiento de Reprogramación del FCI que se llevó a cabo en el ejercicio 1993, y que tenía por objeto optimizar la eficacia y la gestión del FCI, tanto en su vertiente de ejecución del gasto como en su gestión del cobro.

Al igual que como se expuso en el Informe sobre el FCI del pasado ejercicio, la petición de los recursos tiene lugar en 3 tramos, en base a lo establecido en la Ley 29/90 de 26 de diciembre del FCI, tomándose como base, para la solicitud, el Proyecto de inversión tal como éste se conceptualiza en el anexo de inversiones de la Comunidad Autónoma. Igualmente, se ha constatado que en algunos de estos proyectos el número de adjudicaciones que tienen lugar puede ser de hasta 26, transcurriendo pues un excesivo tiempo desde la primera adjudicación y la última, para poder hacer efectiva la petición de los recursos. Esta forma de proceder no contribuye a mejorar la eficacia en la gestión de cobro de los recursos.

VII. FINANCIACION DE PROYECTOS.

Del análisis de los saldos que, al cierre del ejercicio presupuestario 1993, muestra la liquidación de ingresos del FCI, así como la correspondiente a Resultados del FCI de ejercicios anteriores, se exponen a continuación los aspectos más significativos:

VII.1 Derechos reconocidos.

La Comunidad Autónoma ha reconocido derechos correspondientes al FCI por operaciones realizadas en 1993 por importe de 76.601 MP., neto de anulaciones. El desglose, según año de FCI al que pertenece y el número de certificaciones que lo sustenta, es el siguiente:

No obstante, en el presente ejercicio presupuestario se ha constatado la mejora en el proceso de certificación. Tan solo 4 proyectos, por un importe de 169 MP., que pudieron haber sido certificados, no lo han sido; dicha cifra contrasta con los 6.334 MP. del pasado año.

Tal y como se pone de manifiesto en apartados siguientes, la ejecución de los proyectos, una vez efectuada la reprogramación, alcanzó unos niveles elevados al cierre del ejercicio, lo que ha permitido solicitar mayor volumen de fondos a la Administración Central y, en consecuencia, reconocer más derechos en concepto de FCI.

VII.2 Derechos anulados.

El importe de derechos anulados por certificaciones emitidas durante el ejercicio 1993, ha ascendido a 847 MP., perteneciendo en su totalidad al FCI'92.

Las causas por las que se han producido estas anulaciones han sido las siguientes:

- 620 MP. debido a la duplicidad en la

solicitud de fondos en algunos proyectos, detectada por la Dirección General de Coordinación con las Haciendas Territoriales, órgano dependiente de la Administración Central.

- 227 MP. vienen a subsanar errores detectados por el propio Servicio de Planificación y Análisis Contable, al realizarse el contraído por mayor importe que el reflejado en la certificación elaborada por el citado servicio.

VII.3 Recaudación.

Durante 1993, la CAA ha recaudado, en concepto de transferencias provenientes del FCI, 43.814 MP. de los cuales 35.023 MP. corresponden a certificaciones emitidas en el ejercicio corriente y el resto, 8.791 MP, con certificaciones emitidas en años anteriores.

El volumen de recaudación se ha incrementado en un 85% respecto del pasado ejercicio. Igualmente, el citado incremento ha tenido su origen en el procedimiento de reprogramación, puesto que el mismo contemplaba como medidas para mejorar los flujos de ingresos de la Comunidad Autónoma, la inclusión entre los proyectos a financiar con recursos del Fondo de Compensación Interterritorial aquellos que supongan transferencias de capital, ya que en éstos la solicitud de los fondos no está ligada a la ejecución del proyecto de inversión, por cuanto que se perciben por 4 partes.

Por otro lado, se ha incrementado la proporción entre los pagos y los cobros de la Comunidad. Así, de cada 100 ptas. recibidas durante el ejercicio, hace frente a 83 ptas. de las obligaciones contraídas en ese mismo período.

Igualmente, en el presente ejercicio se ha reducido el período medio de cobro a 3 meses, lo que supone una disminución de mes y medio respecto al ejercicio anterior. Ello ha contribuido a una reducción en el período medio de pago que para el ejercicio fiscalizado no supera los 3 meses, frente a los 8 meses del año 1992.

VII.4 Evaluación del control interno.

Durante el ejercicio presupuestario 1993 ha tenido lugar la implantación del sistema de seguimiento informatizado del FCI. Como consecuencia de ello, las mejoras introducidas se resumen en:

1) Respecto de la elaboración, tramitación y control

de las certificaciones:

- Los listados de seguimiento por proyectos de inversiones que sirven de base para la solicitud de los recursos se obtienen con una periodicidad quincenal. Se reduce el tiempo que transcurre desde que un recurso puede ser solicitado.

- La emisión de una certificación da lugar a apuntes en la hoja informatizada de seguimiento de certificaciones, calculándose el saldo pendiente de certificar al final del ejercicio, que coincide con el reflejado en la Cuenta General. Reduce la posibilidad de originarse anulaciones de proyectos. No obstante, éstas si han tenido lugar, como así se expone en el apartado VII.2.

2) Respecto al control de los ingresos remitidos por la Administración Central:

- Mediante soporte informático se lleva a cabo la conciliación entre las peticiones de fondos efectuadas, con los importes recaudados por certificación remitidos por la DGCHT, reflejándose, en su caso, las diferencias que pudieran existir y conociéndose en todo momento cuáles son aquellos ingresos pendientes de cobro.

VIII. EJECUCION DE PROYECTOS.

VIII.1 Análisis de las modificaciones presupuestarias.

Durante el ejercicio presupuestario 1993, se han tramitado 36 expedientes de modificación de créditos de proyectos pertenecientes al FCI, de los que 23 corresponden a transferencias de crédito, mientras que los 13 expedientes restantes son incorporaciones de remanentes de ejercicios anteriores.

Los créditos iniciales se han visto incrementados, a través de las incorporaciones, en un 58%, no teniendo incidencia neta en el importe total del Fondo las transferencias de crédito.

Los aspectos más significativos obtenidos de la fiscalización de tales expedientes se exponen a continuación, por figuras modificativas.

Incorporaciones de remanentes de crédito

Las incorporaciones de remanentes de crédito al ejercicio 1993 ascienden a 21.507 MP. y responden al total consolidado. El desglose por Consejerías y OO.AA. es el siguiente, en MP.:

Consejería / OO.AA.	Importe	%
Gobernación	87	--
Economía y Hacienda	485	2
Obras Públicas	13.372	62
Agricultura y Pesca	216	1
Trabajo	3	--
Educación y Ciencia	3.943	18
Cultura y Medio Ambiente	112	1
IARA	1.922	9
SAS	490	2
IASS	752	4
AMA	125	1
Total	21.507	100

El 78% de los créditos incorporados se encontraban comprometidos, mientras que el 22% restante se incorporaron como créditos libres, es decir, no habían sido gestionados. Por otro lado, el 77% de los créditos procedían de los ejercicios 1991 y 1992.

La cifra de remanentes incorporados al ejercicio 1993 ha sido más elevada que la del ejercicio anterior. No obstante, durante el ejercicio 1993, ha tenido lugar una mejora sustancial en la ejecución de los remanentes incorporados motivada ésta en la reprogramación de los

créditos afectos al FCI aprobada por el Consejo de Gobierno en el citado ejercicio. En consecuencia, la cifra de remanentes incorporados al cierre del ejercicio se ha reducido en un 58%, en relación a lo incorporado al ejercicio 1993.

La situación en la que quedan al finalizar el ejercicio 1993 los proyectos del FCI es la que a continuación se muestra por Consejerías/OO.AA. responsables de su ejecución:

(Consolidado)

Consejería/OOAA	Nº de proyectos		Grado de ejecución			
	Antes reprog.	Desp. reprog.	100%	>50%	<50%	0%
Gobernación	5	4	4	--	--	--
Economía y Hda.	33	17	12	4	1	--
Obras Públicas	327	179	113	45	11	10
Agricultura	23	3	3	--	--	--
Trabajo	7	7	2	4	--	1
Educ. y Ciencia	96	98	12	42	13	31
Cultura	30	10	10	--	--	--
IARA	104	99	96	2	1	--
IASS	30	49	36	12	1	--
AMA	2	2	2	--	--	--
SAS	30	32	32	--	--	--
Total	687	500	322	109	27	42

Entrando en el análisis por Organos Gestores, cabe comentar:

- Educación y Ciencia ha sido la Consejería sobre la que menor incidencia ha tenido la reprogramación; ésta solo ha afectado a los años 1992 y 1993. Como consecuencia de ello, el 32% de sus proyectos, cuyo crédito asciende a 98 MP., presenta una ejecución nula.(NR)

- Obras Públicas y Transportes. Dado que ésta fue una de las Consejerías donde la reprogramación ha tenido mayor efecto, al cierre del ejercicio, el 63% de sus proyectos presentaban una ejecución del 100%, mientras que tan solo el 6% no acreditan ejecución.

- Por último, cabe comentar la situación del IARA por cuanto éste presentaba, igualmente en el ejercicio pasado, una elevada inejecución de remanentes de crédito. Este organismo ha logrado que el 97% de los proyectos incorporados queden ultimados durante el ejercicio 1993 y que ninguno de sus proyectos presente una ejecución nula. El pasado ejercicio eran 19 los que se encontraban en esta última situación.

Para finalizar, debe indicarse que, dado el carácter de incorporación automática que los créditos del FCI revisten, no deberían registrarse anulaciones entre los remanentes a incorporar. No obstante, se ha constatado la existencia de anulaciones por 36 MP. sin que se conozcan las causas que la motivaron.

Transferencias de crédito

Durante 1993, se han tramitado 23 expedientes de transferencias de crédito que afectan a proyectos financiados por el FCI. De los citados expedientes, 14 son modificaciones cualitativas, por cuanto se crean nuevos proyectos, no existentes en el anexo de inversiones del FCI, mientras que los 9 restantes son del tipo cuantitativo, por cuanto incrementan dotaciones de proyectos ya existentes.

Respecto a los trámites legales que conlleva la aprobación de los citados expedientes, no se constata que aquellos de naturaleza cualitativa hayan sido acordados por el Comité de Inversiones Públicas estatal, trámite este preceptivo a tenor de lo establecido en el Decreto 74/1993 que reestructura y regula el Comité de Inversiones Públicas autonómico.

De los 23 expedientes de transferencias de

crédito, 21 tienen su origen en el proceso de reprogramación del FCI que la IGJA llevó a cabo, en base al Acuerdo del Consejo de Gobierno de 21 de septiembre de 1993. A través del mismo se dictan instrucciones para la ejecución de los proyectos financiados con el FCI, delegándose en el titular de la Consejería de Economía y Hacienda las competencias establecidas en los artículos 45 y 48.d) de la LGHP, a fin de instrumentar las oportunas transferencias de crédito, modificaciones y sustituciones de proyectos de inversión financiados con el FCI por proyectos de inversión financiados con recursos tributarios y propios.

En consecuencia, determinados proyectos incluidos en el Anexo de Inversiones de autofinanciada, en fase avanzada de ejecución, pasan a ser financiados con el FCI en aquellos supuestos en que, por la similitud en la naturaleza de los proyectos, fuera posible.

Para llevar a cabo el cambio de fuente financiera, se tramitaron una serie de expedientes de transferencias de crédito complementarias, tanto en el servicio 01 y 03 (autofinanciada) como en el 19 (FCI), de manera que los créditos de los proyectos que son dados de alta en el FCI, causan baja de autofinanciada y viceversa.

Respecto a la afectación de la reprogramación por capítulos presupuestarios, cabe comentar:

- En cuanto al capítulo VI de inversiones, ha ascendido a 6.053 MP., un 51% de estos fondos se han imputado a proyectos de naturaleza genérica, cuyo destino es afrontar posibles incidencias en la ejecución de las obras, minorándose, en su caso, los créditos de diferentes proyectos de carácter singular. Es por ello que no se estima se estén cubriendo los objetivos inicialmente previstos por el FCI.

- Por otro lado, en cuanto al capítulo VII de transferencias de capital, la reprogramación asciende a 1.919 MP.; de estos, tan solo 263 MP. han supuesto transferencias del capítulo de inversiones al de capital. No obstante, cabe comentar que el 94% de las altas registradas en el citado capítulo, lo han sido en el artículo que recoge las ayudas destinadas a Empresas Públicas y Otros Entes Públicos, cuya ejecución es inmediata en el momento de transferirse los fondos; en su contra, se ha visto minorado el artículo presupuestario que registra aquellas transferencias destinadas a CC.LL. cuya ejecución está ligada a un proceso más lento, por cuanto éste comporta un acto de concesión precedido por una norma reguladora, la presentación de solicitudes, la resolución y el libramiento de fondos que, como se puso de manifiesto el pasado

año, al examinarse las subvenciones destinadas a estos entes, tiene lugar conforme el ayuntamiento certifica la realización de la obra subvencionada.

Por otro lado, y efectuado este mismo análisis por programas, de los 21 expedientes que conforman la reprogramación, en 5 de estos se observa una variación de los programas presupuestarios donde inicialmente estaban encuadrados los proyectos presupuestarios. En estos casos, los nuevos proyectos financiados pudieran no estar cubriendo los objetivos que inicialmente se tenían previstos.

Por último, y en lo que respecta a los 2 restantes expedientes de transferencias de crédito, ha de indicarse que ambos tienen como finalidad incrementar la cuantía del proyecto genérico "Otras incidencias", cuyo destino es atender las obligaciones derivadas de modificados, complementarios de obras y otras incidencias tales como expropiaciones; así, este proyecto de naturaleza genérica, como consecuencia de las transferencias de crédito citadas, ve incrementada su dotación de 242 MP. a 3.793 MP., es decir, un incremento en términos relativos de un 94%. Igualmente, se estima que la citada modificación puede suponer un cambio en los objetivos de las actuaciones que inicialmente se tenían previstas.

VIII.2 Subvenciones gestionadas por el IFA.

El Decreto 59/93 de 4 de mayo establece un conjunto de medidas de reactivación económica y ayuda a las empresas. Para su puesta en práctica, establece un conjunto de instrumentos financieros tales como: subsidiación de tipos de interés, subvenciones de capital, beneficios e incentivos económicos y préstamos directos.

Por su parte, el Convenio de colaboración entre la Junta de Andalucía y diversas entidades financieras desarrolla el Decreto anterior.

La fiscalización llevada a cabo se ha centrado en los expedientes tanto de subsidiación de intereses como de subvenciones de capital.

Hecha esta breve consideración, se pasa a comentar los aspectos más significativos, por tipos de ayudas.

Subsidiación de tipos de interés

Los expedientes de subsidiación de tipos de interés se enmarcan dentro de los siguientes sectores:

- Ayudas a empresas del sector agroalimentario.
- Ayudas a empresas ubicadas en los sectores comercial, turístico e industrial.

* Respecto a los primeros, ha de indicarse que el tiempo de tramitación es muy dispar para cada expediente. En el 33% de los mismos, la tramitación de la ayuda supera los 10 meses; dicha situación responde a diversas causas:

- De un lado, a la excesiva documentación que la tramitación exige, por cuanto son operaciones que comportan riesgo; el beneficiario ha de aportar una extensa documentación previa a la aprobación de la ayuda.

- Por otro lado, al excesivo período de tiempo consumido en la presentación del informe favorable por la Consejería competente.

- Por último, al período de tiempo no inferior a 3 meses, consumido desde la aprobación de la ayuda hasta el pago efectivo, ocasionado por los retrasos con los que el IFA recibe los fondos de la Tesorería General de la Junta de Andalucía.

Respecto al cumplimiento de las estipulaciones contenidas en el Decreto 59/93, así como en el convenio regulador, cabe destacar:

- En el 80% de los expedientes en los que se superan los importes máximos de las operaciones susceptibles de subsidiación, no se tiene constancia de la existencia de los informes previos del Comité de Apoyo a las Empresas y al Empleo.

- No existe constancia sobre la elaboración, por parte del IFA y su consiguiente remisión a la Consejería de Agricultura y Pesca, del informe sobre la ejecución del Convenio entre Junta de Andalucía-Entidades Financieras, con el fin de tomarlo como base para efectuar el seguimiento de los expedientes resueltos.

* En cuanto a las ayudas dirigidas a los sectores comercial, turístico e industrial, el tiempo de tramitación se sitúa en torno a los 6 meses para aquellas encuadradas en el sector comercial, mientras que transcurren algo menos de 7 meses para las de los sectores turístico e industrial.

A diferencia de las analizadas en el sector agroalimentario, el consumo mayor de tiempos se

registrá no sólo en el pago efectivo de la ayuda sino en la aprobación del expediente por parte de la Gerencia, donde transcurren hasta 3 meses; no se justifica en el expediente el consumo del citado tiempo.

Respecto del cumplimiento de las estipulaciones contenidas en la normativa reguladora, debe indicarse:

- En tan sólo el 12% de las ayudas cuya finalidad es la inversión, se justifica, mediante documentación acreditativa, el destino dado al préstamo.

- Respecto a la verificación del destino dado por parte del IFA, no se constata la realización de tales actuaciones en ninguno de los expedientes seleccionados. No obstante, y dado el excesivo número de expedientes de subsidiación, ésta tiene lugar de forma selectiva. No se tiene constancia del número total de operaciones verificadas en las distintas Gerencias provinciales.

Subvenciones directas

Otro de los instrumentos financieros que prevé el Decreto 59/93 para la reactivación económica y el apoyo a las PYMES andaluzas, son las subvenciones y beneficios económicos a la inversión.

El art. 10 del Decreto 59/93 prevé la regulación de estas subvenciones mediante Ordenes en las que se recogerán las características de las ayudas, las actividades e inversiones incentivables, así como el procedimiento para su solicitud y demás condiciones para su concesión. No obstante lo expuesto, la citadas normas regulatorias no han tenido lugar. En defecto de normativa, se han definido las características de las ayudas en textos publicitarios para cada programa en cuestión. Se estima, no obstante, que el procedimiento empleado presenta menor difusión que la publicación en BOJA, tanto de los tipos de las ayudas como del procedimiento de solicitud y concesión.

Los aspectos más importantes y conclusiones, por tipos de ayuda, obtenidos del análisis de los expedientes, se exponen a continuación:

Mejora de la Gestión Empresarial:

- Mediante este programa se ofrece a las empresas andaluzas ayudas para la contratación de

consultoras que analicen sus áreas de gestión y les recomienden acciones de mejora, así como la implementación de las acciones que se les proponen.

El período medio de tramitación de estas ayudas se sitúa en torno a los 7 meses, observándose desviaciones superiores a la media en el 40% de los expedientes examinados. En una de estas, el pago efectivo tiene lugar a los 16 meses de su solicitud.

El mayor consumo de tiempo para la tramitación de este tipo de ayudas tiene lugar desde la resolución de la concesión hasta el pago efectivo, que de media comporta 5 meses. Los retrasos constatados se deben a la demora de la Junta de Andalucía en hacer frente al pago de las transferencias destinadas al IFA, que tienen lugar dentro del último trimestre del año, mientras que los fondos provenientes de la Administración Central llegan de forma puntual a la Consejería de Economía y Hacienda.

De los expedientes analizados, se ejecutan en su totalidad un 70%; de los restantes, sobre los que no se establecían plazos de ejecución, cabe indicar que fueron solicitados en el tercer y cuarto trimestre de 1993, estando a fecha de trabajo de campo, 15 meses más tarde, el 20% de ellos pendientes de la entrega del estudio y el 10% han sido cancelados.

Apoyo a sectores de interés regional:

Las subvenciones analizadas dentro de este programa se regulan mediante la firma de un convenio específico entre el sector del calzado de Huelva y el IFA.

Los expedientes analizados han sido ejecutados en su totalidad, quedando, igualmente, acreditada su ejecución por las facturas correspondientes.

El período de tramitación no supera los cinco meses, de los que cuatro transcurren desde la resolución de la aprobación hasta su abono. Se constatan retrasos injustificados para satisfacer las ayudas descritas; igualmente, las transferencias se concentran en el último trimestre del año.

Desarrollo territorial (PNIC):

- Este tipo de ayudas se acogen al Programa Nacional de Interés Comunitario (PNIC). Como anexo a las resoluciones de aprobación, se establecen las condiciones generales y particulares que han de cumplir los beneficiarios de la subvención; sin embargo, no se especifican las

condiciones relativas a su concesión; las cuantías oscilan entre el 5% y el 36%, de coste total de la inversión.

Por otro lado, y respecto a la forma de pago, ésta tendrá lugar previa justificación de la realización de la inversión, contemplándose, igualmente, en la resolución la fecha límite en la que ésta ha de tener lugar. En el 80% de los expedientes examinados, la inversión queda justificada dentro de ese límite, mientras que en el 20% restante se solicita una prórroga para la ejecución de la inversión.

Innovación y tecnología:

Se analizan en este programa las ayudas dirigidas a los proyectos de investigación y desarrollo para el diseño y fabricación de nuevos productos relacionados con la actividad de la empresa beneficiaria.

La disposición de la subvención tiene lugar previa certificación de la inversión, siendo informada previamente por la División de Innovación y Tecnología.

La tramitación del pago en uno de los expedientes examinados supera los 8 meses desde su solicitud, aportando el expediente certificado de la Gerencia Provincial sobre la realización de la inversión, aunque no consta el informe favorable del Servicio de Innovación y Tecnología. Respecto a la otra operación analizada no ha sido pagada en la actualidad, habiendo transcurrido dos años desde su solicitud y 17 meses desde la resolución de la ayuda, sin que conste en el expediente el inicio de alguna medida por parte de la Gerencia para proceder a la cancelación o requerir la inmediata justificación de la misma.

VIII.3 Seguimiento de las subvenciones gestionadas por la Consejería de Obras Públicas y Transportes.

VIII.3.1 Seguimiento de las subvenciones gestionadas por las Direcciones Generales.

Estado de ejecución de las inversiones subvencionadas

A fecha de realización de los trabajos de fiscalización, es este el estado de situación de los expedientes de subvenciones que presentan saldos pendientes de ejecutar. Se ofrece la información comparándose la ejecución pendiente al término de los trabajos de fiscalización del informe referido al ejercicio anterior.

Dirección General	Nº expdtes. analizados	Porcentaje importes pdte. ejecución			Nº expdtes. pdtes. liquidac.
		marzo/94 (1)	abril/95 (2)	(1 - 2)	
Ordenación del Territorio y Urbanismo	112	100%	78%	22%	89
Transportes	8	52%	9%	43%	2
Obras Hidráulicas	38	60%	43%	17%	20
Total	158	65%	55%	10%	111

Del seguimiento efectuado, se extraen los siguientes aspectos significativos:

- Tan sólo un 30% de los expedientes que presentaban saldos pendientes de ejecutar, han sido objeto de liquidación durante el período. El mayor número de expedientes liquidados se registra en la Dirección General de Transportes, un 75%.

- El 70% restante presenta saldos pendientes de ejecución. La situación en la que se encuentran estos expedientes es muy dispar, dependiendo de la Dirección General que tenga encomendada su ejecución; así:

Respecto a los gestionados por la Dirección General de Ordenación del Territorio y Urbanismo: los 89 expedientes pendientes de ejecutar no acreditan ejecución alguna; los importes librados lo

son en concepto de anticipo, cuya antigüedad, en el 41% de éstos, supera los 6 años. En los primeros meses de 1995 se ha iniciado la cancelación de 32 de éstos expedientes, estando 25 de ellos a la espera de dictarse la resolución oportuna, y en los restantes, pendiente de notificar el inicio al Ayuntamiento.

En relación con los 57 restantes, existen 24 donde, tras un estudio por la Delegación Provincial, procede su cancelación.

Respecto a los gestionados por la Dirección General de Infraestructuras y Servicios del Transporte: tan sólo 2 expedientes presentan saldos pendientes de ejecutar al finalizar los trabajos; en uno de ellos no se acredita ejecución alguna, mientras que en el otro la ejecución es del 50%. Se desconocen, a través del examen de los citados expedientes, los motivos de esta baja ejecución.

Respecto a los gestionados por la Dirección General de Obras Hidráulicas: 20 expedientes presentan créditos pendientes de ejecutar; de los mismos, un 70% presenta una ejecución igual a la del pasado ejercicio. No obstante, y a pesar de que su antigüedad supera los 3 años, no se inician actuaciones para su cancelación.

En cuanto a la eficacia de los mecanismos de control de la ejecución puestos en marcha por las Direcciones Generales, cabe comentar, por un lado, que los requerimientos de la Dirección General de Infraestructuras y Servicios del Transporte dirigidos a acelerar la ejecución de las obras han tenido efectividad, por cuanto un 75% de los expedientes han sido liquidados.

Por otro lado, en la Dirección General de Ordenación del Territorio y Urbanismo, los requerimientos efectuados han sido efectivos en tanto en cuanto el 29% de los expedientes han sido justificados, y sobre los restantes, como anteriormente se comentó, se analiza su situación para proceder a su cancelación.

Por último, en la Dirección General de Obras Hidráulicas, aun cuando el 47% de los expedientes finalizan su ejecución, sobre los restantes no han tenido lugar requerimientos por parte del órgano gestor.

Régimen de pago a los beneficiarios de las subvenciones

En cuanto a la tramitación del pago a favor de la entidad beneficiaria, se observa una mejora considerable durante este ejercicio; así, mientras que el pasado año el período de tiempo que transcurre desde la tramitación de la documentación de pago y su realización efectiva era de 9 meses, en este ejercicio no supera los 3 meses. No obstante, el incremento en importe de la ejecución sólo ha sido de un 10%, por tanto, todavía el 55% de estos recursos quedan pendientes de ejecutar y, por tanto, de pagar.

VIII.3.2 Seguimiento de las subvenciones gestionadas por EPSA.

El estado de situación de las diferentes actuaciones que componen el programa de espacios públicos, a la fecha de realización del trabajo de campo, comparándolo con el del pasado ejercicio, es el que a continuación se muestra:

Fases de ejecución	Número de proyectos		Porcentaje sobre el total	
	1993	1994	1993	1994
Sin convenio	5	---	9%	---
Elaboración de ideas	4	1	7%	2%
Plancamiento	3	4	5%	7%
Proyecto	37	28	68%	51%
Licitación	3	9	5%	16%
Ejecución	2	13	4%	24%
Desestimados	1	0	2%	---
Total	55	55	100%	100%

Continúa siendo elevado el número de actuaciones que se encuentran en fase de redacción de proyecto, un 51%. No obstante, 14 de estas actuaciones están pendientes de la firma del convenio complementario previo a la licitación de las obras. Por otro lado, 13 de las 55 actuaciones se encuentran en fase de ejecución; dicho número contrasta con las 42 previstas en el cronograma de fases.

Analizando la validez del cronograma de fases como instrumento para el puntual seguimiento de la ejecución de las actuaciones, se estima que los tiempos previstos en el mismo no se ajustan a la realidad, por cuanto:

- No contemplan determinadas fases esenciales en el desarrollo de los proyectos y que, en determinadas ocasiones condicionan la ejecución de las obras, tales como la obtención del suelo por el Ayuntamiento.

- Los tiempos previstos superan, en ocasiones, a los reales; los desfases alcanzan hasta los 19 meses.

A pesar de los desfases que la mayoría de las actuaciones registran, no ha tenido lugar una actualización del cronograma en base a las nuevas circunstancias y a la mayor información de la que se dispone. La entidad argumenta como motivos para la no actualización, su lenta aprobación.

Por otro lado, y en relación a aquellas actuaciones que no han iniciado su ejecución, cabe destacar que el 40% de éstas presentan desfases superiores a los 12 meses, imputables en su gran

mayoría a problemas de las Entidades Locales a la firma del convenio complementario, constitución de los avales, etc.

Respecto al seguimiento del programa, la competencia del mismo recae sobre la Comisión de Seguimiento y Control constituido al efecto. Entre las funciones que este órgano tiene encomendadas destaca la de elaboración de informes cuatrimestrales en los que se resume la situación de cada actuación. No obstante, en la práctica, los citados informes no han sido elaborados con la periodicidad indicada y, por otro lado, entre los existentes no se recogen datos sobre las desviaciones que las actuaciones proyectadas experimentan.

Por último, en cuanto a los gastos en los que EPSA incurre durante el ejercicio, suponen un 35% sobre el total de ingresos percibidos en ese mismo año. No obstante, poniendo en relación el total de ingresos percibidos para el programa de espacios públicos en los años 1993 y 1994 con el total de gastos para ese mismo período, esta supone un 20%. Al igual que ocurría el pasado año, el ritmo de ejecución de las inversiones no se ajusta al de la financiación recibida.

VIII.4 Análisis de los libramientos pendientes de justificar.

De la Cuenta General, relativa al ejercicio auditado 1993, se ha extraído relación de los libramientos pendientes de justificar en las partidas presupuestarias del FCI. Aquellas Consejerías que poseen importes significativos pendientes de justificar son:

(en MP.)

Consejerías		Pdte. justificar 31/12/93	Fecha de requerimiento	Retrasos justif.- (meses)
Educación y Ciencia	Año corriente	469	Mar/95	15
	Años anteriores	78	Mar/95	27
Obras Públicas y Transportes	Año corriente	720	Nov/94	11
	Años anteriores	265	Nov/94	47

Se constata, en cuanto al cumplimiento del art. 42 del Reglamento de Intervención de la Junta de Andalucía, la existencia de requerimientos de la Intervención Delegada al órgano gestor para proceder a la justificación de los importes pendientes de justificar. No obstante, éstas han tenido lugar en los últimos meses del ejercicio 1994 y primer trimestre de 1995; como consecuencia de

ello, se ha justificado el 81% de los importes librados en la Consejería de Obras Públicas y Transportes, y tan solo el 11% de los librados en Educación y Ciencia. Como se observa, los retrasos en la justificación superan el año, para las relativas al ejercicio corriente, y los dos años para las de ejercicios anteriores.

Por otro lado, la existencia de libramientos pendientes de justificar puede constituir infracción de las tipificadas en el art. 99.f) de la LGHP de la Comunidad Autónoma de Andalucía. Al respecto, no se tiene constancia de la instrucción del correspondiente expediente administrativo, a tenor de lo preceptuado en el art. 101 del citado texto legal.

IX. ANEXOS.

ESTADO DE RESULTAS DEL FCI DE EJERCICIOS ANTERIORES
(Obligaciones a Pagar)

ANEXO VII

	OBLIGACIONES PDTE. DE PAGO AL 1-1-1993	AUMENTOS/BAJAS	PAGOS REALIZADOS	PDTE. DE PAGO
FCI 1992	31.471	-	30.828	643
FCI 1991	547	-	484	63
FCI 1990	603	<3>	285	315
FCI 1989	6	-	-	6
FCI 1988	327	<143>	91	93
FCI 1987	25	-	-	25
FCI 1986	22	<21>	-	1
FCI 1985 y ante.	13	<12>	-	1
TOTALES	33.014	<179>	31.688	1.147

(MP.)

FUENTE: Elaboración Propia

ANEXO II

LIQUIDACION PRESUPUESTARIA DE LOS CREDITOS AFECTADOS A LOS DISTINTOS FCI'S
POR OPERACIONES REALIZADAS EN 1993

(M.P.)

	MODIFICACIONES					(1) - (2)	(3)	(2) - (3)	(1) - (2)
	CREDITO INICIAL	Incorpor.	Otros Aumentos	(Bajas)	(1) CREDITO DEFINITIVO				
FCI 93	50.810	-	-	-	50.810	45.728	25.127	20.601	5.082
FCI 92	-	12.992	-	-	12.992	9.316	3.884	5.432	3.676
FCI 91	-	3.176	-	-	3.176	3.001	627	2.374	175
FCI 90	-	2.050	-	-	2.050	1.949	397	1.552	101
FCI 89	-	1.006	-	-	1.006	982	290	692	24
FCI 88	-	663	-	-	663	654	219	435	9
FCI 87	-	454	-	-	454	442	96	346	12
FCI 86	-	526	-	-	526	518	317	201	8
FCI 85 y anteriores	-	640	-	-	640	637	358	279	3
TOTALES	50.810	21.507	-	-	72.317	63.227	31.315	31.912	9.090

FUENTE: Elaboración Propia

ANEXO VI

ESTADO DE RESULTAS DEL FCI DE EJERCICIOS ANTERIORES
(Derechos a Cobrar)

(MP.)

	DERECHOS PTES. DE COBRO AL 1-1-1993	AUMENTOS/BAJAS	COBROS REALIZADOS	PTE. DE COBRO AL 31/12/93
FCI 1992	8.229	-	7.269	960
FCI 1991	1.459	-	1.459	-
FCI 1990	63	-	63	-
TOTALES	9.751	-	8.791	960

FUENTE: Elaboración Propia

ANEXO IV

CLASIFICACION POR SECTORES DE LAS OBLIGACIONES RECONOCIDAS DURANTE EL EJERCICIO 1993

(MP.)

	OB. PUBLIC.	AGRICULTURA PESCA Y GANAD.	VIVIENDA	TES. Y COMUNICAC.	SANIDAD Y SERV. SOC.	EDUCACION	OTRAS OBRAS INFRAEST.	TOTALES
FCI 1993	960	1.564	9.907	17.569	613	9.240	5.874	45.727
FCI 1992	246	297	959	3.544	39	2.217	2.014	9.316
FCI 1991	231	872	477	377	87	202	756	3.002
FCI 1990	88	400	400	201	416	42	402	1.949
FCI 1989	62	197	259	114	141	8	202	983
FCI 1988	49	39	193	17	228	7	121	654
FCI 1987	29	63	114	20	163	0	53	442
FCI 1986	18	95	266	42	72	1	23	517
FCI 1985 y anteriores	65	156	282	17	77	1	39	637
TOTALES	1.748	3.683	12.857	21.901	1.836	11.718	9.484	63.227

FUENTE: Elaboración Propia

ANEXO I

LIQUIDACION PRESUPUESTARIA DE LOS RECURSOS AFECTADOS A LOS DISTINTOS FCI's
POR OPERACIONES REALIZADAS EN 1993

(MP.)

	PREVISION INICIAL	MODIFICACIONES			PREVISION DEFINITIVA	DERECHOS RECONOCIDOS	COBROS REALIZADOS	PTES. DE COBRO
		Incorporac.	Otros Aumentos	(Bajas)				
FCI 93	50.810	-	-	-	50.810	46.920	24.024	22.896
FCI 92	-	12.992	-	-	12.992	24.774	8.604	16.170
FCI 91	-	3.176	-	-	3.176	3.485	2.043	1.442
FCI 90 y anteriores	-	5.339	-	-	5.339	1.422	352	1.070
TOTALES	50.810	21.507	-	-	72.317	76.601	35.023	41.578

FUENTE: Elaboración Propia

ANEXO III

ESTADO COMPARATIVO POR SECCIONES DEL FCI '93

(MP.)

CONSEJERIAS	CREDITO INICIAL FCI '93	%	NUMERO PROYECTOS	%	CREDITO DEFINIT. TOTAL FCI	%	NUMERO PROYECTOS	%	TOTAL PROYECTOS
12 GOBERNACION	-	-	-	-	87	0%	5	1%	5
13 ECONOMIA Y HACIENDA	542	1%	4	5%	1.027	1%	29	5%	33
14 OBRAS PUBLICAS	36.841	73%	48	59%	50.213	70%	279	46%	327
15 AGRICULTURA Y PESCA	-	-	-	-	217	0%	23	4%	23
16 TRABAJO	-	-	-	-	3	0%	7	1%	7
18 EDUCACION Y CIENC.	11.250	22%	20	24%	15.193	21%	76	12%	96
19 ASUNTOS SOCIALES	-	-	-	-	-	0%	-	0%	-
20 CULTURA Y MEDIO AM.	-	-	-	-	112	0%	30	5%	30
15.31. IARA	1.564	3%	8	10%	3.485	5%	96	16%	104
17.31. SAS	613	1%	2	2%	1.103	2%	28	5%	30
19.32. IASS	-	-	-	-	752	1%	30	5%	30
20.31. AMA	-	-	-	-	125	0%	2	-	2
T O T A L E S	50.810	100%	82	100%	72.317	100%	605	100%	687

FUENTE: Elaboración Propia

ANEXO VIII
(MP.)

EJECUCION DEL FCI POR SECCIONES Y CO.AA POR OPERACIONES REALIZADAS EN 1993

	* A	CREDITO INICIAL	CREDITO DEFINITIVO "C"	OBLIG. RECONOCIDAS "O"	O/C	PAGOS REALIZADOS "P"	P/C	P/O
12. GOBERNACION	A	0	0	0		0		
	R	0	87	87	100%	47	53%	53%
	T	0	87	87	100%	47	53%	53%
13. ECONOMIA Y HDA.	A	542	542	496	91%	203	37%	40%
	R	0	485	466	95%	421	86%	90%
	T	542	1.027	962	93%	624	60%	64%
14. OBRAS PUBLICAS	A	36.841	36.841	33.815	91%	18.008	48%	53%
	R	0	13.372	10.887	81%	4.478	33%	41%
	T	36.841	50.213	44.702	89%	22.486	44%	50%
15. AGRICULT. Y PESCA	A	0	0	0		0		
	R	0	216	216	100%	216	100%	100%
	T	0	216	216	100%	216	100%	100%
16. TRABAJO	A	0	0	0		0		
	R	0	3	3	100%	0		
	T	0	3	3	100%	0		
18. EDUCACION Y CIENC.	A	11.250	11.250	9.239	82%	5.941	53%	64%
	R	0	3.943	2.479	62%	709	17%	28%
	T	11.250	15.193	11.718	77%	6.650	44%	57%
20. CULTURA	A	0	0	0		0		
	R	0	112	112	100%	87	78%	78%
	T	0	112	112	100%	87	78%	78%
15.31. IARA	A	1.564	1.564	1.564	100%	545	34%	34%
	R	0	1.922	1.901	98%	62	3%	3%
	T	1.564	3.486	3.465	99%	607	17%	17%
17.31. SAS	A	613	613	613	100%	431	70%	70%
	R	0	490	490	100%	30	6%	6%
	T	613	1.103	1.103	100%	461	41%	41%
19.32. IASS	A	0	0	0		0		
	R	0	752	734	97%	137	18%	18%
	T	0	752	734	97%	137	18%	18%
20.31. AMA	A	0	0	0		0		
	R	0	125	125	100%	0		
	T	0	125	125	100%	0		
T O T A L E S	A	50.810	50.810	45.727	89%	25.128	49%	55%
	R	0	21.507	17.500	81%	6.187	29%	35%
	T	50.810	72.317	63.227	87%	31.315	43%	50%

* A: Crédito Actual
R: Créditos Remanentes FCI
T: Crédito Total FCI
FUENTE: Elaboración Propia

ANEXO V

FLUJO DE Cuentos Y PAGOS EN EL EJERCICIO 1993

(MP.)

Años de Fondo	Justificado años anter. pdte.cobro	Justificado ejercicio	Cobrado	Pdte. de cobro	Años de liquidación	Pdte. pago años anter.	Reconocido ejercicio	Pagado	Pdte. de pago
FCI 93	---	46.920	24.024	22.896	1993	---	63.227	31.315	31.912
FCI 92	8.229	24.774	15.873	17.130	1992	31.471	---	30.828	643
FCI 91	1.459	3.485	3.502	1.442	1991	547	---	484	63
FCI 90	63	1.422	415	1.070	1990	600	---	285	315
FCI 89					1989	6	---	---	6
FCI 88					1988	184	---	91	93
FCI 87					1987	25	---	---	25
FCI 86					1986	2	---	---	2
FCI 85 y anteriores					1985 y anteriores	1	---	---	1
TOTALES	9.751	76.601	43.814	42.538	TOTALES	32.836	63.227	63.003	33.060

X. ALEGACIONES AL CONTENIDO DEL INFORME DE FISCALIZACION.

INTRODUCCION

Ha sido presentado el informe provisional de fiscalización del Fondo de Compensación Interterritorial por Operaciones realizadas durante 1993, emitido por la Cámara de Cuentas de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 9.2 de la Ley 29/1990, de 26 de diciembre, y 16.4 de la Ley Orgánica 8/1980, de 22 de septiembre, de Financiación de las Comunidades Autónomas.

En virtud de lo establecido en el artículo 13 de la Ley 1/88, de 17 de marzo, de la Cámara de Cuentas de Andalucía, se formula y presenta dentro del plazo de un mes conferido al efecto, el presente informe de alegaciones sobre las observaciones y recomendaciones recogidas en el mismo.

A lo largo del Informe de la Cámara de Cuentas se constata el elevado grado de cumplimiento de las recomendaciones formuladas por dicho Órgano fiscalizador en informes de ejercicios anteriores, así como las numerosas medidas adoptadas que, sin duda, han contribuido, como la propia Cámara reconoce, decisivamente a la mejora de la ejecución, seguimiento y control de este importante instrumento financiero, al tiempo que nos anima a seguir en la misma línea en los sucesivos ejercicios.

Por último, con fundamento en las consideraciones de hecho y de derecho que sustentan tales alegaciones, se interesa de la Cámara de Cuentas que suprima y/o rectifique las observaciones y/o recomendaciones cuestionadas a lo largo del presente informe.

CUESTION OBSERVADA (Pág. nº 2)

"El nuevo sistema de contabilidad presupuestaria de gastos, implantado en el presente ejercicio 1993, no permite obtener los residuos de gastos clasificados por año de Fondo de Compensación; el ejercicio presupuestario al que se hace referencia en la aplicación presupuestaria es el año en que dichas obligaciones fueron liquidadas y pasaron a formar parte de la cuenta de Residuos. Ello ha impedido la elaboración siguiendo un criterio homogéneo con el de pasados ejercicios de

los anexos V y VII".

ALEGACION:

Durante los trabajos de campo efectuados por la Cámara de Cuentas entre los meses de abril y mayo, se pusieron de manifiesto, ante la Intervención General, las limitaciones apuntadas, es decir, la imposibilidad de obtener los residuos de gastos clasificados por año de Fondo de Compensación.

Tras un estudio de las necesidades de la Cámara de Cuentas, así como de su conveniencia y viabilidad en el marco del Sistema de contabilidad presupuestaria de gastos, se ha encomendado al Servicio de Informática de la Consejería de Economía y Hacienda la elaboración de diversos listados de seguimiento que permitan, de un lado, obtener información de los proyectos financiados con el FCI de los documentos de residuos (tarea nº 685, de 11/07/95) y, de otro, obtener dichos residuos clasificados por año de Fondo (tarea nº 704, de 24/07/95), ambas tareas constan con alta prioridad.

CUESTION OBSERVADA (Págs. nº 2, 7 y 8)

"Se recomienda continuar en los sucesivos ejercicios presupuestarios en la misma línea que la iniciada en el presente año. Igualmente, se estima necesario la inclusión en el anexo de inversiones de proyectos más concretos que contribuirían a mejorar la eficacia en la gestión de los recursos".

"Por otro lado, y como así se ha puesto de manifiesto en sucesivos informes de fiscalización del Fondo de Compensación, los proyectos de inversión que el anexo de inversiones del presupuesto incluye, y que por ende sirven de base para la petición de los recursos, se caracterizan por ser bastante genéricos en su conceptualización y de elevado importe".

"...se ha constatado que en algunos de esos proyectos el número de adjudicaciones que tienen lugar puede ser de hasta 26, transcurriendo pues un excesivo tiempo desde la primera adjudicación y la última, para poder hacer efectiva la petición de los recursos. Esta forma de proceder no contribuye a mejorar la eficacia en la gestión de cobro de los recursos".

ALEGACION:

Como ya se puso de manifiesto en las alegaciones al informe sobre el Fondo de Compensación Interterritorial por operaciones realizadas durante 1992 (págs. 10 y 11), la Comunidad Autónoma viene solicitando desde 1991, la implantación de un nuevo sistema de certificación más racional, basado en la certificación de los diferentes estadios de inversión utilizando como parámetro el expediente de la obra o suministro.

Durante el ejercicio 1995, y tras diversas conversaciones mantenidas con la Dirección General de Coordinación con las Haciendas Territoriales, se ha logrado la admisión de dicho sistema de certificación, en el cual ya se trabaja en la actualidad, habiéndose culminado su diseño y avanzado de forma considerable en su programación por el Servicio de Informática de la Consejería de Economía y Hacienda (se adjunta copia del borrador definitivo de dicho proyecto, de fecha 12 de julio de 1995).

Se trataría, en definitiva, de implantar un subsistema que dentro del propio "Sistema Integrado de Gestión Presupuestaria, Contable y Financiera de la Administración de la Junta de Andalucía" y del "Sistema Unificado de Recursos" (S.U.R.), facilite las tareas de ejecución, seguimiento y control de proyectos y expedientes del Fondo de Compensación Interterritorial, al tiempo que permita conocer las desviaciones de financiación en ejercicios anteriores y realizar un seguimiento de estas inversiones en el ejercicio corriente, el control de los gastos en función de los ingresos, la emisión automática de las certificaciones de gastos y documentos de variación de dotaciones y, en suma, incrementar la recaudación y reducir el período medio de cobro de las certificaciones.

Durante el presente ejercicio, y en tanto no entre en funcionamiento el nuevo sistema de certificación, se ha procedido a desdoblarse aquellos proyectos que están provincializados, fundamentalmente en la Consejería de Educación y Ciencia, al objeto de evitar la incidencia negativa de la eventual paralización o retraso que puedan experimentar los expedientes de contratación, acelerando de esta forma el procedimiento de certificación y, consiguientemente, el proceso de cobros.

CUESTION OBSERVADA (Págs. nº 3 y 13)

"Se producen anulaciones entre los remanentes a incorporar que suman un total de 36 MP.

Si bien el importe de éstas se ha reducido considerablemente, debe evitarse que se produzcan. Al respecto, se insiste en el carácter de financiación afectada que los recursos del FCI revisten".

"Para finalizar, debe indicarse que, dado el carácter de incorporación automática que los créditos del FCI revisten, no deberían registrarse anulaciones entre los remanentes a incorporar. No obstante, se ha constatado la existencia de anulaciones por 36 MP. sin que se conozcan las causas que la motivaron".

ALEGACION:

No se ha producido decisión sobre la anulación de remanentes del FCI. Al tratarse de restos de liquidaciones de proyectos que proceden del ejercicio 1990 y anteriores, los órganos gestores no tramitaron en su momento los correspondientes expedientes a la Dirección General de Presupuestos para su incorporación, quedando los mismos sin incorporar erróneamente.

No obstante, una vez comprobados dichos saldos, se va a proceder a su incorporación al ejercicio corriente, para lo cual por la Intervención General se comunicará a la Dirección General de Presupuestos la necesidad de tal actuación en el ejercicio 1995.

CUESTION OBSERVADA (Pág. nº 6)

Respecto al análisis cuantitativo de proyectos de inversión gestionados por la Dirección General de Infraestructura y Servicios del Transporte:

- No se ha analizado el grado de cumplimiento de la recomendación formulada en el Informe del pasado año, dada la no implantación durante el ejercicio 1993 del proceso de gestión de expedientes, habiendo sido igualmente suprimido el sistema de registro de contratos.

ALEGACION:

El retraso en la aportación de datos sobre los proyectos de inversiones gestionados por la

Dirección General de Infraestructuras y Servicios del Transporte en el ejercicio 1993 se debió a la no concordancia entre la supresión del sistema del Registro de Contratos y la implantación del Sistema Júpiter.

No obstante, en la actualidad, tras la implantación definitiva del Sistema Integrado de Gestión Presupuestaria, Contable y Financiera de la Administración de la Junta de Andalucía, al que se encuentran conectados todas las Consejerías y Organismos Autónomos de la Junta de Andalucía, junto con las modificaciones introducidas en el Registro de Contratos, mediante Orden de la Consejería de Economía y Hacienda, de 23 de enero de 1995, se espera lograr una mayor agilidad, racionalidad y economía en el tratamiento contable de las diversas actuaciones que afectan a los expedientes de contratación.

CUESTION OBSERVADA (Pág. nº 8)

"No obstante, en el presente ejercicio se ha constatado la mejora en el proceso de certificación. Tan sólo 4 proyectos, por un importe de 169 MP., que pudieron haber sido certificados, no lo han sido"

ALEGACION:

El artículo 7.2 de la Ley 29/1990, de 26 de diciembre, de Regulación del Fondo de Compensación Interterritorial, establece los criterios a través de los cuales se regulan las transferencias

a las Comunidades Autónomas de los créditos del Fondo. El citado precepto dispone en su apartado a), que la primera petición de fondos se ha de efectuar cuando se produzca la adjudicación de la obra o suministro, estableciendo en su apartado b), que la segunda petición se efectuará cuando se hubiese ejecutado el 50% del importe del proyecto.

Dichas peticiones son secuenciales, es decir, no podría solicitarse la segunda petición, sin haber solicitado previamente la primera. Esta circunstancia, unida a los problemas derivados del nivel de agregación de los proyectos de inversión financiados con FCI, provoca que, a veces, se alcance el 50% de obra ejecutada sin tener la totalidad del proyecto contratado, y la petición segunda correspondiente quede, por tanto, paralizada hasta que se efectúe la petición primera.

Pues bien, en los cuatro proyectos (1993000465, 1993000473, 1993000571, 1993001441) que según la Cámara de Cuentas podrían haberse certificado al cierre del ejercicio 1993, por un importe global de 169 MP., se constata que ninguno de ellos alcanzó, al cierre del citado ejercicio, el nivel de adjudicación necesario para solicitar la primera petición, por lo que, a pesar de haber superado el 50% de ejecución que daría derecho a certificar la segunda petición, ésta en modo alguno podría haberse solicitado, sin haber realizado previamente la primera.

Los citados proyectos a los que alude la Cámara alcanzaron al cierre del ejercicio 1993 los siguientes porcentajes de adjudicación y ejecución (se adjunta documentación):
Consejería de Obras Públicas y Transportes

	% T. Disposición	% T. Obligaciones
1993000465	67,13	59,64
1993000473	91,61	70,58
1993000571	69,48	68,23

Consejería de Educación y Ciencia

	% T. Disposición	% T. Obligaciones
1993001441	89,26	80,92

Por lo expuesto, la observación realizada por la Cámara de Cuentas no puede ser aceptada y debe ser suprimida del informe sobre el Fondo de

Compensación Interterritorial por operaciones realizadas durante 1993, pues, a la luz de la documentación aportada, es manifiesto que la

actuación de la Comunidad Autónoma ha sido, en todo momento, la correcta.

CUESTION OBSERVADA (Pág. nº 12)

"Educación y Ciencia ha sido la Consejería sobre la que menor incidencia ha tenido la reprogramación; ésta solo ha afectado a los años 1992 y 1993. Como consecuencia de ello, el 32% de sus proyectos presenta una ejecución nula".

ALEGACION:

ALEGACION ADMITIDA PARCIALMENTE

2º) Por último, siguiendo en la misma línea de mejora en la gestión del FCI y al objeto de cerrar definitivamente los Fondos de los años 1985 a 1991, coincidiendo con las incorporaciones de remanentes de créditos al ejercicio 1995, se ha efectuado una reprogramación de los mismos, en la que se ha visto principalmente afectada la Consejería de Educación y Ciencia, con lo que se viene a paliar la situación observada por esa Cámara de Cuentas.

CUESTION OBSERVADA (Pág. nº 13)

Respecto a los trámites legales que conlleva la aprobación e los citados expedientes, no se constata que aquellos de naturaleza cualitativa hayan sido acordados por el Comité de Inversiones Públicas estatal, trámite este preceptivo a tenor de lo establecido en el Decreto 74/1993 que reestructura y regula el Comité de Inversiones Públicas autonómico.

ALEGACION:

El citado Comité Autonómico comunica al estatal las modificaciones cualitativas de proyectos de inversión una vez han sido aprobadas por la autoridad competente, dado que esperar a recibir la conformidad del Comité de Inversiones Públicas estatal originaría un retraso de varios meses con el consiguiente perjuicio a la continuidad de las actuaciones inversoras.

En el ejercicio 1993, el proceso de reprogramación del FCI aumentó la dificultad del procedimiento descrito anteriormente, ya que la comunicación al organismo estatal requiere la cumplimentación de unas fichas en las que se deben utilizar las denominaciones originales de los

proyectos. La mayoría de estos proyectos eran remanentes incorporados de ejercicios anteriores. Para obtener una mayor agilización del procedimiento, se optó por mandar copias de las aprobaciones de las modificaciones en lugar de las citadas fichas (se adjunta oficio).

Aún así, la lentitud del procedimiento es tal, que hasta la fecha no hemos recibido contestación a nuestro escrito.

CUESTION OBSERVADA (Pág. nº 16)

- No existe constancia sobre la elaboración, por parte del IFA y su consiguiente remisión a la Consejería de Agricultura y Pesca, del informe sobre la ejecución del Convenio entre Junta de Andalucía-Entidades Financieras, con el fin de tomarlo como base para efectuar el seguimiento de los expedientes resueltos.

ALEGACION:

El informe remitido a la Consejería de Agricultura y Pesca consistió en la base de datos para que dicha Consejería dispusiera de toda la información y la confeccionara como la pareciera oportuno.

Esto puede constatarse en la propia Consejería de Agricultura y Pesca.

CUESTION OBSERVADA (Pág. nº 16)

* En cuanto a las ayudas dirigidas a los sectores comercial, turístico e industrial, el tiempo de tramitación se sitúa en torno a los 6 meses para aquellas encuadradas en el sector comercial, mientras que transcurren algo menos de 7 meses para las de los sectores turístico e industrial.

ALEGACION:

En la mayor parte de los casos el retraso en la aprobación de la subvención es debido al retraso en la aprobación del préstamo por parte de la entidad financiera. Para medir lo que se tarde en aprobar un expediente no puede utilizarse la fecha de presentación de la solicitud, sino la fecha de aprobación del préstamo por la entidad financiera, ya que si no existe préstamo es imposible conceder una subvención de intereses.

CUESTION OBSERVADA (Pág. nº 17)

- En tan sólo el 12% de las ayudas cuya finalidad es la inversión, se justifica, mediante documentación acreditativa, el destino dado al préstamo.

ALEGACION:

La normativa del Convenio no exige esta comprobación. Se hace por muestreo.

CUESTION OBSERVADA (Pág. nº 17)

- Respecto a la verificación del destino dado por parte del IFA, no se constata la realización de tales actuaciones en ninguno de los expedientes seleccionados. No obstante, y dado el excesivo número de expedientes de subsidiación, ésta tiene lugar de forma selectiva. No se tiene constancia del número total de operaciones verificadas en las distintas Gerencias Provinciales.

ALEGACION:

Se hace por muestreo y se suelen comprobar todos los que tienen una subvención superior a 10 MP, y el resto aproximadamente un 50%.

CUESTION OBSERVADA (Pág. nº 17)

El período medio de tramitación de estas ayudas se sitúa en torno a los 7 meses, observándose desviaciones superiores a la media en el 40% de los expedientes examinados. En una de estas, el pago efectivo tiene lugar a los 16 meses de su solicitud.

ALEGACION:

En la tramitación de ayudas para la contratación de consultoras para la mejora de la gestión de empresas andaluzas, tiene especial relevancia la actuación del propio interesado, que ha de presentar el correspondiente estudio o proyecto.

Esta circunstancia, en ocasiones, dilata el momento de la resolución y consiguientemente el pago efectivo de las mismas, ya que no puede realizarse el mismo hasta que no se cumpla por el interesado este requisito.

Por tanto, la observación de la Cámara debe realizarse teniendo en cuenta el plazo que depende del interesado, al que no alude en su informe.

CUESTION OBSERVADA (Pág. nº 22)

Continúa siendo elevado el número de actuaciones que se encuentran en fase de redacción de proyecto, un 51% (28 actuaciones). No obstante, 14 de estas actuaciones están pendientes de la firma del convenio complementario previo a la licitación de las obras.

ALEGACION:

Como bien se dice, 14 de esas actuaciones están pendientes de firma del convenio complementario, responsabilidad de los respectivos Ayuntamientos, y otras 7 actuaciones están pendientes de entrega en los últimos meses del año 94, con lo cual resulta que a final de año estaríamos en 7 actuaciones en fase de redacción de proyecto.

CUESTION OBSERVADA (Pág. nº 22)

Por otro lado, 13 actuaciones de las 55 actuaciones se encuentran en fase de ejecución, dicho número, contrasta con las 42 previstas en el cronograma de fases.

ALEGACION:

Esto es debido a que: un tanto por ciento elevado de tiempo invertido en el total de la actuación es utilizado en gestionar el desarrollo de la misma antes de ejecutar las obras, en el que intervienen los respectivos Ayuntamientos que no siempre disponen de los medios técnicos suficientes para dar la respuesta preceptiva con la diligencia deseada, cosa que el cronograma existente en el convenio marco no tuvo en cuenta totalmente.

A parte de que en esos cronogramas, como bien se dice más abajo, no se contemplan fases esenciales en el desarrollo de la actuación que luego se han dilatado mucho en el tiempo.

CUESTION OBSERVADA (Págs. nº 22 y 23)

VIII.3.2 Seguimiento de las subvenciones gestionadas por EPSA.

ALEGACION:

En general, y como aclaración a las alegaciones anteriores, hay que decir:

En las primeras fases de desarrollo de una actuación concurren dos situaciones que pueden parecer contradictorias:

- Una de poco gasto, debido a que la inversión fuerte es en obra y esto ocurre al final.
- Otra de tiempo invertido, pues se trata de gestión pura, donde también intervienen agentes u organismos ajenos a EPSA que complican el proceso de toma de decisiones y aprobaciones, así como causas diversas que hacen que las actuaciones vayan en muchos casos a un ritmo más lento de lo previsto.

Sin embargo, no se puede ocultar el carácter estimativo con que se realizaron los cronogramas que luego la realidad de los hechos hacen que no coincidan exactamente con éstos.

CUESTION OBSERVADA (Pág. nº 23)

En cuanto a los gastos en los que EPSA incurre durante el ejercicio, suponen un 35% sobre el total de los ingresos percibidos en ese mismo año. No obstante, poniendo en relación el total de ingresos percibidos para el programa de espacios públicos en los años 1993 y 1994 con el total de gastos para ese mismo período, ésta supone un 20%. Al igual que ocurría el pasado año, el ritmo de ejecución de las inversiones no se ajusta al de la financiación recibida.

ALEGACION:

En relación a los importes de gasto, hay que aclarar que hasta la fase de obra, a la que se le asigna una duración media de 10 meses, el porcentaje de inversión que se consume, en general, es como máximo de un 10% del total de la actuación, destinado a gastos de honorarios, de redacción de fichas, de características, de concurso de ideas, estudios geotécnicos y topográficos, redacción de planeamiento y/o de proyectos de urbanización. Esto implica que el grueso de la inversión, con los cronogramas actualizados y en base a las aclaraciones que se indican al final del presente informe como resumen general, va a tener lugar en los años 95 y 96, en los que la totalidad de las obras estarán en ejecución.

CUESTION OBSERVADA (Pág. nº 24)

En el apartado VIII.4 se cuantifican los importes pendientes de justificar de la Consejería de Educación y Ciencia.

"Se han justificado ... tan sólo el 11% de los librados en Educación y Ciencia..."

ALEGACION:

En relación a la cuestión observada, la Consejería de Educación y Ciencia, siguiendo los requerimientos de la Intervención Delegada, efectuados en el primer trimestre de 1995, ha requerido a su vez a los obligados para que justifiquen los libramientos recibidos, apercibiéndoles que de no hacerlo en el plazo indicado en los mismos, se incoará expediente de reintegro por cantidades indebidamente percibidas.

Como consecuencia de esos requerimientos, se han ido produciendo, a lo largo del presente ejercicio, justificaciones que han ascendido a 642.135.655.- pesetas, según la documentación que se adjunta.

CUESTION OBSERVADA (Pág. nº 24)

"... como consecuencia de ello, se ha justificado el 81% de los importes librados en la Consejería de Obras Públicas y Transportes..."

ALEGACION:

El retraso en las justificaciones tiene su origen en el proceso de implantación del Sistema Integrado de Contabilidad (JUPITER), que dificultó la tarea de grabación de justificaciones en contabilidad.

Con posterioridad al primer trimestre del 95 se ha ido incrementando progresivamente el nivel de justificaciones realizadas, situándose en el mes de julio, en un nivel cercano al 90%.

5. Anuncios

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

CONSEJERIA DE ECONOMIA Y HACIENDA

RESOLUCION de 5 de diciembre de 1995, de la Dirección General de Patrimonio, por la que se anuncia concurso por el procedimiento abierto del servicio de limpieza en locales de los Servicios Centrales de la Junta de Andalucía. (PD. 2945/95).

La Consejería de Economía y Hacienda ha resuelto convocar concurso, por el procedimiento abierto, para la contratación del siguiente servicio:

Expte. núm. 2039/95.

Denominación: «Servicio de limpieza en locales de los Servicios Centrales de la Junta de Andalucía».

Presupuesto indicativo: 68.000.000 ptas. (IVA incluido).

Garantía provisional: 1.360.000 ptas.

Plazo de ejecución: 1 año, prorrogable.

Clasificación: Grupo III, Subgrupo 6, Categoría C.

Exposición del expediente: Los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y Técnicas, Cuadro Resumen y demás documentación, estarán a disposición para su examen en el Servicio de Contratación Administrativa de la Dirección General de Patrimonio, sito en Sevilla, Avda. República Argentina, 21-B, 1.ª planta, durante los días laborables, excepto sábados, dentro del plazo de presentación de proposiciones, desde las diez a las catorce horas.

Solicitud de documentación: El envío de la documentación se podrá solicitar a dicho Servicio hasta el día 19 de enero de 1996.

Modalidad de pago: En la forma establecida en el epígrafe 18 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Plazo de presentación de proposiciones: Hasta las 14 horas del día 26 de enero de 1996.

Lugar de presentación de proposiciones: En el Registro General de la Consejería de Economía y Hacienda, sito en Avda. República Argentina, 21-B, planta baja, de Sevilla. Cuando las proposiciones se envíen por correo se estará a lo dispuesto en el art. 100 del Reglamento General de Contratación del Estado.

Referencia al modelo de proposición económica: La proposición económica deberá llevarse a cabo conforme al modelo Anexo al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Documentos a presentar por los licitadores: Los indicados en el epígrafe 8.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Examen de la documentación: La Mesa de Contratación, el día 29 de enero de 1996, calificará la documentación presentada y publicará a continuación en el tablón de anuncios de la Dirección General de Patrimonio el resultado de la misma, a fin de que los licitadores afectados conozcan y subsanen, dentro del plazo que se indique, los defectos materiales observados en la documentación.

Agrupación de empresas: En el caso de resultar adjudicatario del presente concurso una agrupación de empresas, ésta deberá constituirse en escritura pública.

Apertura de proposiciones: Se realizará por la Mesa de Contratación en Acto Público a las 13 horas del día

30 de enero de 1996 en la Sala de Juntas de la Dirección General de Patrimonio.

Plazo durante el cual el licitador queda obligado a mantener su oferta: Tres meses, a partir de la apertura de las proposiciones.

Abono de anuncios: Los anuncios en los Boletines Oficiales y Prensa, serán por cuenta del adjudicatario.

Fecha de envío del anuncio al Diario Oficial de las Comunidades Europeas: 5 de diciembre de 1995.

Sevilla, 5 de diciembre de 1995. - El Director General, Manuel Gómez Martínez.

RESOLUCION de 11 de diciembre de 1995, del Instituto de Estadística de Andalucía, por la que se anuncia concurso público, por el procedimiento abierto, para la adjudicación de contrato de consultoría y asistencia. (PD. 2943/95).

Objeto: El Instituto de Estadística de Andalucía, de acuerdo con la legislación vigente, ha resuelto convocar concurso público por el procedimiento abierto para la contratación de consultoría y asistencia en los trabajos de «Desarrollo de las Tablas Input-Output de Andalucía 1995» (Expte. 128/95-CO-CP), con sujeción a los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas.

Tipo de licitación: 8.300.000 ptas.

Plazo de ejecución: 24 meses.

Clasificación: Para personas jurídicas: Grupo I, Subgrupos 3 o 4, Categoría A. Para personas físicas: Titulación Universitaria Superior.

Expediente: Puede examinarse en la Secretaría General del Instituto de Estadística de Andalucía, c/ Marqués del Nervión núm. 40 de Sevilla.

Proposiciones, documentación y plazo: Se presentarán dos sobres cerrados y firmados que se titularán: «Sobre núm. 1, Documentación», que contendrá los documentos a que hace referencia el epígrafe 4 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. «Sobre núm. 2, Proposición económica», en el que se incluirá la proposición económica, según modelo que figura como Anexo al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La presentación se efectuará en el Registro General del Instituto de Estadística de Andalucía, c/ Marqués del Nervión núm. 40 de Sevilla, mediante la entrega conjunta de los dos sobres. El plazo de presentación de proposiciones finalizará a las catorce horas del día siguiente al que se cumplan los 16 días siguientes a la publicación del presente anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía. Si dicho plazo finaliza en sábado o día inhábil, será trasladado al siguiente día hábil.

Apertura de las proposiciones: Se realizará por la Mesa de Contratación a las trece horas del siguiente día hábil al de finalización del plazo de presentación de proposiciones, en la sala de juntas del Instituto de Estadística de Andalucía, sito en la c/ Marqués del Nervión núm. 40 de Sevilla.

Abono del anuncio: Se efectuará por el adjudicatario.

Sevilla, 11 de diciembre de 1995. - El Director, P.D. (Res. 9.5.91), La Secretaria General, Milagros Carrero García.

RESOLUCION de 11 de diciembre de 1995, del Instituto de Estadística de Andalucía, por la que se anuncia concurso público por el procedimiento abierto, para la adjudicación de contrato de consultoría y asistencia. (PD. 2944/95).

Objeto: El Instituto de Estadística de Andalucía, de acuerdo con la legislación vigente, ha resuelto convocar concurso público por el procedimiento abierto para la contratación de consultoría y asistencia en los trabajos de «Asesoramiento para la tabulación de la Encuesta de Movimiento de Viajeros en Establecimientos Hoteleros» (Expte. 130/95-CO-CP), con sujeción a los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas.

Tipo de licitación: 7.500.000 ptas.

Plazo de ejecución: 24 meses.

Clasificación: Para personas jurídicas: Grupo I, Subgrupos 3 ó 4, Categoría A. Para personas físicas: Titulación Universitaria Media.

Expediente: Puede examinarse en la Secretaría General del Instituto de Estadística de Andalucía, c/ Marqués del Nervión núm. 40 de Sevilla.

Proposiciones, documentación y plazo: Se presentarán dos sobres cerrados y firmados que se titularán: «Sobre núm. 1, Documentación», que contendrá los documentos a que hace referencia el epígrafe 4 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. «Sobre núm. 2, Proposición económica», en el que se incluirá la proposición económica, según modelo que figura como Anexo al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La presentación se efectuará en el Registro General del Instituto de Estadística de Andalucía, c/ Marqués del Nervión núm. 40 de Sevilla, mediante la entrega conjunta de los dos sobres. El plazo de presentación de proposiciones finalizará a las catorce horas del día siguiente al que se cumplan los 16 días siguientes a la publicación del presente anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía. Si dicho plazo finaliza en sábado o día inhábil, será trasladado al siguiente día hábil.

Apertura de las proposiciones: Se realizará por la Mesa de Contratación a las trece horas del siguiente día hábil al de finalización del plazo de presentación de proposiciones, en la sala de juntas del Instituto de Estadística de Andalucía, sita en la c/ Marqués del Nervión núm. 40 de Sevilla.

Abono del anuncio: Se efectuará por el adjudicatario.

Sevilla, 11 de diciembre de 1995.- El Director, P.D. (Res. 9.5.91), La Secretaría General, Milagros Carrero García.

RESOLUCION de 11 de diciembre de 1995, de la Dirección General de Patrimonio, por la que se anuncia concurso, por el procedimiento abierto, para la contratación del servicio que se indica. (PD. 2946/95).

La Consejería de Economía y Hacienda ha resuelto convocar concurso, por el procedimiento abierto, para la contratación del siguiente servicio:

Expte. núm. 02026/95.

Denominación: «Mantenimiento integral sistema de telefonía en las instalaciones de la Junta de Andalucía».

Presupuesto de contrata: 7.525.000 pesetas, IVA incluido.

Garantía provisional: 150.500 pesetas.

Plazo de ejecución: Un año prorrogable.

Exposición del expediente: En el Servicio de Contratación Administrativa de la Dirección General de Patrimonio, sito en la Avda. República Argentina núm. 21-B, 1.ª planta de Sevilla, durante los días laborables, excepto sábados,

dentro del plazo de presentación de proposiciones, desde las diez a las catorce horas.

Plazo de presentación de proposiciones: Hasta las 14 horas del día 15 de enero de 1996.

Lugar de presentación de proposiciones: En el Registro General de la Consejería de Economía y Hacienda, sito en Avda. República Argentina, 21-B, planta baja, de Sevilla. Cuando las proposiciones se envíen por correo se estará a lo dispuesto en el artículo 100 del Reglamento General de Contratación del Estado.

Referencia al modelo de proposición económica: La proposición económica deberá llevarse a cabo conforme al modelo Anexo al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Documentación a presentar por los licitadores: La indicada en el epígrafe 8 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Examen de la documentación: La Mesa de Contratación, el día 16 de enero de 1996, calificará la documentación presentada y publicará a continuación en el tablón de anuncios de la Dirección General de Patrimonio el resultado de la misma, a fin de que, los licitadores afectados, conozcan y subsanen, dentro del plazo que se indique, los defectos materiales observados en la documentación.

Apertura de proposiciones: Se realizará por la Mesa de Contratación, en Acto Público, a las trece horas del día 22 de enero de 1996 en la Sala de Juntas de la Dirección General de Patrimonio, sito en la Avda. República Argentina, 21-B de Sevilla.

Forma jurídica que deberá aportar la agrupación de empresas en su caso: Sociedad Civil de Responsabilidad Solidaria.

Plazo durante el cual el licitador queda obligado a mantener su oferta: Tres meses, a partir de la apertura de las proposiciones.

Abono de los anuncios: Los anuncios en los Boletines Oficiales serán por cuenta del adjudicatario.

Sevilla, 11 de diciembre de 1995.- El Director General, Manuel Gómez-Martínez.

CONSEJERIA DE OBRAS PUBLICAS Y TRANSPORTES

RESOLUCION de 24 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Carreteras, por la que se anuncia la contratación de las obras que se indican por el sistema de subasta con trámite de admisión previa. (PD. 2956/95).

La Consejería de Obras Públicas y Transportes de la Junta de Andalucía ha resuelto anunciar a subasta con trámite de admisión previa la siguiente obra:

Objeto y tipo de licitación: Subasta con admisión previa. «Carretera H-121 de la CN-431 a Villablanca».

Clave de la obra: C-51006-ON2-5H (2-H-131).

Presupuesto de contrata: 408.653.851 pesetas.

Plazo de ejecución: Dieciocho (18) meses.

Clasificación del contratista: Grupo A; Subgrupo 2; Categoría e; Grupo B; Subgrupo 2, Categoría e; Grupo G; Subgrupo 4; Categoría e.

Las empresas extranjeras que no tengan la clasificación exigida deberán acreditar su solvencia financiera, económica y técnica de conformidad con el artículo 287 bis y ter del Reglamento de Contratación del Estado.

Fianza provisional: 8.173.077 pesetas.

Fianza definitiva: 16.346.154 pesetas.

Exposición de expedientes: El Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y Técnicas, Cuadros Resúmenes y de Características y demás documentación estarán expuestos para su examen en la Delegación Provincial correspondiente y en la Dirección General de Carreteras de la Consejería de Obras Públicas y Transportes durante el plazo de presentación de proposiciones de 10 a 13 horas.

Plazo de presentación de proposiciones: Comenzará el día de la publicación del presente anuncio y terminará el día 9 de enero de 1996, 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 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 de la Consejería de Obras Públicas y Transportes, sita en Plaza de la Contratación núm. 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. Transcurrido no obstante diez días naturales siguientes a la indicada fecha sin habérselo recibido la proposición, ésta no será admitida en ningún caso.

Documentación a presentar: Por cada obra se deberá presentar los siguientes documentos:

- En el sobre núm. 1 «Documentación General», los señalados y en la forma que determina la cláusula 8.2.1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares específico de la obra.

- En el 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 Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares específico de la obra.

- En el sobre núm. 3 «Proposición», con arreglo al modelo que se adjunta como Anejo 2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares 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 9.6 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares específico de la obra.

Apertura de proposiciones: Se realizará por la Mesa de Contratación el día 22 de enero de 1996, a las 11 horas, en la Sala del Edificio de la Plaza de la Contratación, núm. 3, de Sevilla.

Declaración de urgencia: El contrato de la obra de este anuncio ha sido declarado de urgencia a los efectos prevenidos en el artículo 26 de la Ley de Contratos del Estado.

Abono de los anuncios: Los anuncios en Boletines Oficiales serán por cuenta de los adjudicatarios, a cuyos efectos se realizará el oportuno prorrateo.

Sevilla, 24 de noviembre de 1995.- El Director General, Blas González González.

RESOLUCION de 24 de noviembre de 1995, de la Dirección General de Carreteras, por la que se anuncia la contratación de las obras que se indican por el sistema de subasta con trámite de admisión previa. (PD. 2957/95).

La Consejería de Obras Públicas y Transportes de la Junta de Andalucía ha resuelto anunciar a subasta con trámite de admisión previa la siguiente obra:

Objeto y tipo de licitación: Subasta con admisión previa. «Acondicionamiento de la CA-523, de Villamartín a Prado del Rey, P.K. 0,000 al 10,000».

Clave de la obra: C-51024-ON2-5K (2-CA-149).

Presupuesto de contrata: 350.590.157 pesetas.

Plazo de ejecución: Veinticuatro (24) meses.

Clasificación del contratista: Grupo A; Subgrupo 2; Categoría d; Grupo G; Subgrupo 6, Categoría c.

Las empresas extranjeras que no tengan la clasificación exigida deberán acreditar su solvencia financiera, económica y técnica de conformidad con el artículo 287 bis y ter del Reglamento de Contratación del Estado.

Fianza provisional: 7.011.803 pesetas.

Fianza definitiva: 14.023.606 pesetas.

Exposición de expedientes: El Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y Técnicas, Cuadros Resúmenes y de Características y demás documentación estarán expuestos para su examen en la Delegación Provincial correspondiente y en la Dirección General de Carreteras de la Consejería de Obras Públicas y Transportes durante el plazo de presentación de proposiciones de 10 a 13 horas.

Plazo de presentación de proposiciones: Comenzará el día de la publicación del presente anuncio y terminará el día 9 de enero de 1996, 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 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 de la Consejería de Obras Públicas y Transportes, sita en Plaza de la Contratación núm. 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. Transcurrido 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 deberá presentar los siguientes documentos:

- En el sobre núm. 1 «Documentación General», los señalados y en la forma que determina la cláusula 8.2.1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares específico de la obra.

- En el 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 Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares específico de la obra.

- En el sobre núm. 3 «Proposición», con arreglo al modelo que se adjunta como Anejo 2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares 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 9.6 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares específico de la obra.

Apertura de proposiciones: Se realizará por la Mesa de Contratación el día 22 de enero de 1996, a las 11 horas, en la Sala del Edificio de la Plaza de la Contratación, núm. 3, de Sevilla.

Declaración de urgencia: El contrato de la obra de este anuncio ha sido declarado de urgencia a los efectos prevenidos en el artículo 26 de la Ley de Contratos del Estado.

Abono de los anuncios: Los anuncios en Boletines Oficiales serán por cuenta de los adjudicatarios, a cuyos efectos se realizará el oportuno prorrateo.

Sevilla, 24 de noviembre de 1995.- El Director General, Blas González González.

CONSEJERIA DE SALUD

RESOLUCION de 4 de diciembre de 1995, del Servicio Andaluz de Salud, por la que se convocan contrataciones en el ámbito del mismo. (PD. 2958/95).

En uso de las facultades que me confiere el Decreto 208/92, de 30 de diciembre, de Estructura Orgánica Básica de la Consejería de Salud y el Servicio Andaluz de Salud, esta Dirección Gerencia ha resuelto anunciar la contratación que se indica con los requisitos que asimismo se señalan:

SERVICIO ANDALUZ DE SALUD. DISTRITO DE ATENCION PRIMARIA DE ALMERIA

Datos del expediente: C.P. 7/95 Servicio de mantenimiento de Centros del Distrito de Almería.

Tipo máximo de licitación: Tres millones setecientos mil pesetas (3.700.000 ptas.).

Fianza provisional: El 2% del Presupuesto de licitación tal y como se especifica en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (74.000 ptas.).

Exposición del expediente: Los Pliegos de Condiciones y demás documentación relativa a esta Contratación, podrán examinarse y retirarse en Distrito de A.P. Almería, Negociado de Gestión Económica, Plaza Concordia, s/n, 1.º izquierda, Almería.

Plazo y lugar de presentación de ofertas: Las solicitudes se presentarán en el Registro General del Distrito de Almería, antes de las 13,00 horas del vigésimo sexto día natural, contados a partir del siguiente a la publicación de este anuncio en el BOJA.

Documentación a presentar por los licitadores: Los licitadores deberán presentar toda la documentación que se determina en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares de este Concurso.

Apertura de proposiciones: Tendrá lugar en la Sala de Juntas de las citadas dependencias, en la fecha y hora que se anunciará con 48 horas de antelación, en el Tablón de Anuncios.

Los gastos de publicación del presente anuncio serán por cuenta de los adjudicatarios.

Sevilla, 4 de diciembre de 1995.- El Director Gerente, Ignacio Moreno Cayetano.

RESOLUCION de 4 de diciembre de 1995, del Servicio Andaluz de Salud, por la que se convocan contrataciones en el ámbito del mismo. (PD. 2959/95).

En uso de las facultades que me confiere el Decreto 208/92, de 30 de diciembre, de Estructura Orgánica Básica de la Consejería de Salud y el Servicio Andaluz de Salud, esta Dirección Gerencia ha resuelto anunciar

la contratación que se indica con los requisitos que asimismo se señalan:

SERVICIO ANDALUZ DE SALUD. DISTRITO DE ATENCION PRIMARIA DE ALMERIA

Datos del expediente: C.P. 6/95 Servicio de vigilancia de Centros del Distrito de Almería.

Tipo máximo de licitación: Doce millones doscientas mil pesetas (12.200.000 ptas.).

Fianza provisional: El 2% del Presupuesto de licitación tal y como se especifica en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (244.000 ptas.).

Exposición del expediente: Los Pliegos de Condiciones y demás documentación relativa a esta Contratación, podrán examinarse y retirarse en Distrito de A.P. Almería, Negociado de Gestión Económica, Plaza Concordia, s/n, 1.º izquierda, Almería.

Plazo y lugar de presentación de ofertas: Las solicitudes se presentarán en el Registro General del Distrito de Almería, antes de las 13,00 horas del vigésimo sexto día natural, contados a partir del siguiente a la publicación de este anuncio en el BOJA.

Documentación a presentar por los licitadores: Los licitadores deberán presentar toda la documentación que se determina en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares de este Concurso.

Apertura de proposiciones: Tendrá lugar en la Sala de Juntas de las citadas dependencias, en la fecha y hora que se anunciará con 48 horas de antelación, en el Tablón de Anuncios.

Los gastos de publicación del presente anuncio serán por cuenta de los adjudicatarios.

Sevilla, 4 de diciembre de 1995.- El Director Gerente, Ignacio Moreno Cayetano.

RESOLUCION de 4 de diciembre de 1995, del Servicio Andaluz de Salud, por la que se convocan contrataciones en el ámbito del mismo. (PD. 2960/95).

En uso de las facultades que me confiere el Decreto 208/92, de 30 de diciembre, de Estructura Orgánica Básica de la Consejería de Salud y el Servicio Andaluz de Salud, esta Dirección Gerencia ha resuelto anunciar la contratación que se indica con los requisitos que asimismo se señalan:

SERVICIO ANDALUZ DE SALUD. DISTRITO SANITARIO DE LA ALPUJARRA. GRANADA.

Datos del expediente: C.P. 1995/209767. Limpieza del Centro de Salud de Orgiva (Granada).

Tipo máximo de licitación: Veintiocho millones novecientos cuarenta y nueve mil seiscientos diecisiete pesetas (28.949.617 ptas.).

Fianza provisional: 578.992 ptas., correspondiente al 2% del presupuesto de licitación.

Exposición del expediente: Los Pliegos de Condiciones y demás documentación relativa a esta Contratación, podrán examinarse y retirarse en el Distrito Sanitario Alpujarra, Departamento de Contabilidad y Suministros, sito en la c/ Alcalde Jesús Moreno, s/n, 18400 - Orgiva (Granada).

Plazo y lugar de presentación de ofertas: Las proposiciones podrán presentarse en el Registro General del propio Distrito, antes de las 15 horas del vigésimo día hábil, a partir de la fecha de publicación de este anuncio en el BOJA.

Documentación a presentar por los licitadores: Los licitadores deberán presentar toda la documentación que se

determina en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares de esta contratación.

Apertura de proposiciones: La apertura de proposiciones tendrá lugar en la Biblioteca del Distrito Sanitario Alpujarra, a las 12,30 horas del décimo día natural a partir del día siguiente de la terminación del plazo de presentación de ofertas; en caso de que éste sea sábado o festivo, se trasladará al siguiente día hábil.

Los gastos de publicación del presente anuncio serán por cuenta de los adjudicatarios.

Sevilla, 4 de diciembre de 1995.- El Director Gerente, Ignacio Moreno Cayetano.

RESOLUCION de 5 de diciembre de 1995, del Servicio Andaluz de Salud, por la que se convoca contratación en el ámbito del mismo. (PD. 2961/95).

En uso de las facultades que me confiere el Decreto 208/1992, de 30 de diciembre, de Estructura Orgánica Básica de la Consejería de Salud y el Servicio Andaluz de Salud, esta Dirección-Gerencia ha resuelto anunciar la contratación que se indica con los requisitos que asimismo se señalan:

SERVICIO ANDALUZ DE SALUD. HOSPITAL DEL SAS DE JEREZ DE LA FRONTERA (CADIZ)

Datos del expediente: C.P. 21:341/95 Contratación del servicio de asistencia técnica de vigilancia y seguridad para el Hospital del SAS de Jerez de la Frontera. Cádiz.

Tipo máximo de licitación: El tipo máximo de licitación será de doscientos veinticinco millones de pesetas (225.000.000 ptas.).

Fianza provisional: El 2% del Presupuesto de Licitación, tal y como se especifica en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. Por Lotes ver Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Exposición del expediente: Los Pliegos de Condiciones y demás documentación relativa a esta Contratación podrán examinarse y retirarse en el Hospital del SAS de Jerez de la Frontera, sito en Ctra. Circunvalación s/n. (Unidad de Contratación).

Plazo y lugar de presentación de ofertas: Las proposiciones deberán presentarse en el Registro General del mencionado Hospital, en el plazo de 30 días naturales contados a partir del día siguiente al de la publicación de este anuncio en el BOJA y antes de las 14,00 horas del último día.

Documentación a presentar por los licitadores: Los licitadores deberán presentar toda la documentación que se determina en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y en el de Prescripciones Técnicas de esta Contratación.

Apertura de proposiciones: La apertura de proposiciones se anunciará con 72 horas de antelación en el Tablón de Anuncios del citado Hospital.

Los gastos de publicación del presente anuncio serán por cuenta del adjudicatario.

Sevilla, 5 de diciembre de 1995.- El Director Gerente, Ignacio Moreno Cayetano.

AYUNTAMIENTO DE SEVILLA. INSTITUTO MUNICIPAL DE DEPORTES

ANUNCIO de convocatoria de concurso público para la contratación de las obras de construcción de vestuarios en el Pabellón Cubierto de la Instalación Deportiva Municipal Ilni. (PP. 2836/95).

Se convoca Concurso Público para la contratación de las obras que se citan:

Objeto: Ejecución de las obras contenidas en el proyecto de vestuarios en el Pabellón Cubierto de la Instalación Deportiva Municipal Ilni.

Expte. núm.: 326/95.

Presupuesto máximo: 47.891.761 ptas. (IVA incluido).

Procedimiento y forma de adjudicación: Abierto por concurso.

Plazo de ejecución: Seis meses.

Clasificación: Grupo: C completo. Categoría: d.

Presentación de plicas: En el Registro General del Instituto Municipal de Deportes, de 9,00 a 14,00 horas, durante el plazo de 26 días naturales a contar desde el siguiente a la publicación del presente anuncio. Si el último día de presentación fuese sábado o festivo, se prorrogará al primer día hábil siguiente.

Las proposiciones se presentarán en tres sobres, cerrados y firmados, señalados con los números 1, 2 y 3, conforme a lo establecido en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen la contratación.

Documentación a presentar por los licitadores: La señalada en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

Apertura de plicas: En acto público al undécimo día natural siguiente al de finalización del plazo de presentación de proposiciones; en caso de ser sábado o festivo se prorrogará al próximo día hábil. Hora: 12,00. Lugar: Salón de Actos del Instituto Municipal de Deportes.

Fianzas. Provisional: 957.835 ptas. Definitiva: El 4 por 100 del presupuesto del contrato, según determina el art. 37 de la Ley 13/95, de 18 de mayo de Contratos de las Administraciones Públicas.

Modelo de proposición: Se ajustará al modelo anexo al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Exposición del expediente: Los Pliegos de Condiciones y demás documentación que rigen la contratación estarán expuestos para su examen en el Servicio de Asuntos Generales del Instituto Municipal de Deportes, sito en Avda. Kansas City s/n, durante el plazo de presentación de proposiciones, de 9,00 a 14,00 horas.

Abono del anuncio: Los gastos de publicación del presente anuncio, serán por cuenta del adjudicatario.

Sevilla, 14 de noviembre de 1995.- El Secretario General Accidental.

ANUNCIO de convocatoria de subasta pública para la contratación de las obras de construcción de vestuarios en la Instalación Deportiva Municipal Tejares. (PP. 2837/95).

Se convoca Subasta Pública para la contratación de las obras que se citan:

Objeto: Proyecto de construcción de vestuarios en la Instalación Deportiva Municipal Tejares.

Expte. núm.: 199/95.

Presupuesto máximo: 14.906.494 ptas. (IVA incluido).

Procedimiento y forma de adjudicación: Abierto por subasta pública.

Plazo de ejecución: Seis meses.

Clasificación: No se exige.

Presentación de plicas: En el Registro General del Instituto Municipal de Deportes, de 9,00 a 14,00 horas, durante el plazo de 26 días naturales a contar desde el siguiente a la publicación del presente anuncio. Si el último día de presentación fuese sábado o festivo, se prorrogará al primer día hábil siguiente.

Las proposiciones se presentarán en dos sobres, cerrados y firmados, señalados con los números 1 y 2, conforme a lo establecido en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen la contratación.

Documentación a presentar por los licitadores: La señalada en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

Apertura de plicas: En acto público al undécimo día natural siguiente al de finalización del plazo de presentación de proposiciones; en caso de ser sábado o festivo se prorroga al próximo día hábil. Hora: 12,00. Lugar: Salón de Actos del Instituto Municipal de Deportes.

Fianzas. Provisional: 298.130 ptas. Definitiva: El 4 por 100 del presupuesto del contrato, según determina el art. 37 de la Ley 13/95, de 18 de mayo de Contratos de las Administraciones Públicas.

Modelo de proposición: Se ajustará al modelo anexo al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Exposición del expediente: Los Pliegos de Condiciones y demás documentación que rigen la contratación estarán expuestos para su examen en el Servicio de Asuntos Generales del Instituto Municipal de Deportes, sito en Avda. Kansas City s/n, durante el plazo de presentación de proposiciones, de 9,00 a 14,00 horas.

Abono del anuncio: Los gastos de publicación del presente anuncio, serán por cuenta del adjudicatario.

Sevilla, 14 de noviembre de 1995. - El Secretario General Accidental.

ANUNCIO de convocatoria de subasta pública para la contratación de las obras de mejoras en la Instalación Deportiva Municipal Antonio Machado. (PP. 2838/95).

Se convoca Subasta Pública para la contratación de las obras que se citan:

Objeto: Proyecto de mejoras en la Instalación Deportiva Municipal Antonio Machado.

Expte. núm.: 217/95.

Presupuesto máximo: 16.205.575 ptas. (IVA incluido).

Procedimiento y forma de adjudicación: Abierto por subasta pública.

Plazo de ejecución: Cuatro meses.

Clasificación: No se exige.

Presentación de plicas: En el Registro General del Instituto Municipal de Deportes, de 9,00 a 14,00 horas, durante el plazo de 26 días naturales a contar desde el siguiente a la publicación del presente anuncio. Si el último día de presentación fuese sábado o festivo, se prorrogará al primer día hábil siguiente.

Las proposiciones se presentarán en dos sobres, cerrados y firmados, señalados con los números 1 y 2, conforme a lo establecido en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen la contratación.

Documentación a presentar por los licitadores: La señalada en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

Apertura de plicas: En acto público al undécimo día natural siguiente al de finalización del plazo de presentación de proposiciones; en caso de ser sábado o festivo se prorroga al próximo día hábil. Hora: 12,00. Lugar: Salón de Actos del Instituto Municipal de Deportes.

Fianzas. Provisional: 324.112 ptas. Definitiva: El 4 por 100 del presupuesto del contrato, según determina el art. 37 de la Ley 13/95, de 18 de mayo de Contratos de las Administraciones Públicas.

Modelo de proposición: Se ajustará al modelo anexo al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Exposición del expediente: Los Pliegos de Condiciones y demás documentación que rigen la contratación estarán expuestos para su examen en el Servicio de Asuntos Generales del Instituto Municipal de Deportes, sito en Avda. Kansas City s/n, durante el plazo de presentación de proposiciones, de 9,00 a 14,00 horas.

Abono del anuncio: Los gastos de publicación del presente anuncio, serán por cuenta del adjudicatario.

Sevilla, 14 de noviembre de 1995. - El Secretario General Accidental.

ANUNCIO de convocatoria de subasta pública para la contratación del suministro y colocación de redes de protección en la Nave de Confección de Hytasa. (PP. 2839/95).

Se convoca Subasta Pública para la contratación del suministro que se cita:

Objeto: Suministro y colocación de redes de protección en la Nave de Confección de Hytasa.

Expte. núm.: 328/95.

Presupuesto máximo: 2.900.143 ptas. (IVA incluido).

Procedimiento y forma de adjudicación: Abierto por subasta pública.

Plazo de ejecución: Un mes.

Clasificación: No se exige.

Presentación de plicas: En el Registro General del Instituto Municipal de Deportes, de 9,00 a 14,00 horas, durante el plazo de 26 días naturales a contar desde el siguiente a la publicación del presente anuncio. Si el último día de presentación fuese sábado o festivo, se prorrogará al primer día hábil siguiente.

Las proposiciones se presentarán en dos sobres, cerrados y firmados, señalados con los números 1 y 2, conforme a lo establecido en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen la contratación.

Documentación a presentar por los licitadores: La señalada en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

Apertura de plicas: En acto público al undécimo día natural siguiente al de finalización del plazo de presentación de proposiciones; en caso de ser sábado o festivo se prorroga al próximo día hábil. Hora: 12,00. Lugar: Salón de Actos del Instituto Municipal de Deportes.

Fianzas. Provisional: 58.002 ptas. Definitiva: El 4 por 100 del presupuesto del contrato, según determina el art. 37 de la Ley 13/95, de 18 de mayo de Contratos de las Administraciones Públicas.

Modelo de proposición: Se ajustará al modelo anexo al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Exposición del expediente: Los Pliegos de Condiciones y demás documentación que rigen la contratación estarán expuestos para su examen en el Servicio de Asuntos Generales del Instituto Municipal de Deportes, sito en Avda. Kansas City s/n, durante el plazo de presentación de proposiciones, de 9,00 a 14,00 horas.

Abono del anuncio: Los gastos de publicación del presente anuncio, serán por cuenta del adjudicatario.

Sevilla, 14 de noviembre de 1995.- El Secretario General Accidental.

ANUNCIO de convocatoria de concurso público para la redacción del proyecto, dirección y ejecución de obras de Instalaciones Olímpicas de Tenis. (PP. 2840/95).

Se convoca concurso público para la contratación de las obras que se citan:

Objeto: Redacción del proyecto, dirección y ejecución de obras de Instalaciones Olímpicas de Tenis.

Expte. núm.: 337/95.

Presupuesto máximo: 105.000.000 ptas. (IVA incluido).

Procedimiento y forma de adjudicación: Abierto por concurso.

Plazo de ejecución: Ocho meses.

Clasificación: Grupo: C. Subgrupo: todos. Categoría: e.

Presentación de plicas: En el Registro General del Instituto Municipal de Deportes, de 9,00 a 14,00 horas, durante el plazo de 26 días naturales a contar desde el siguiente a la publicación del presente anuncio. Si el último día de presentación fuese sábado o festivo, se prorrogará al primer día hábil siguiente.

Las proposiciones se presentarán en tres sobres, cerrados y firmados, señalados con los números 1, 2 y 3, conforme a lo establecido en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen la contratación.

Documentación a presentar por los licitadores: La señalada en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

Apertura de plicas: En acto público al undécimo día natural siguiente al de finalización del plazo de presentación de proposiciones; en caso de ser sábado o festivo se prorrogará al próximo día hábil. Hora: 12,00. Lugar: Salón de Actos del Instituto Municipal de Deportes.

Fianzas. Provisional: 2.100.000 ptas. Definitiva: El 4 por 100 del presupuesto del contrato, según determina el art. 37 de la Ley 13/95, de 18 de mayo de Contratos de las Administraciones Públicas.

Modelo de proposición: Se ajustará al modelo anexo al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Exposición del expediente: Los Pliegos de Condiciones y demás documentación que rigen la contratación estarán expuestos para su examen en el Servicio de Asuntos Generales del Instituto Municipal de Deportes, sito en Avda. Kansas City s/n, durante el plazo de presentación de proposiciones, de 9,00 a 14,00 horas.

Abono del anuncio: Los gastos de publicación del presente anuncio, serán por cuenta del adjudicatario.

Sevilla, 14 de noviembre de 1995.- El Secretario General Accidental.

AYUNTAMIENTO DE UTRERA (SEVILLA)

ANUNCIO. (PP. 2940/95).

Resolución del Ayuntamiento de Utrera, por la que se convoca concurso para la ejecución de la obra que se indica:

Objeto: Ejecución proyecto «1.ª fase de Construcción de Vestuarios y Gradas».

Presupuesto: Veintidós millones de ptas. (22.000.000 ptas.) incluido IVA.

Plazo de ejecución: 5 meses.

Fianza Provisional: 440.000 ptas.

Fianza Definitiva: 880.000 ptas.

Examen del Proyecto: Área Técnica Municipal.

Forma de Adjudicación: Concurso.

Criterios de Adjudicación:

a) Baja económica: De 1 a 5 puntos.

b) Experiencias en obras similares: De 1 a 5 puntos.

c) Medios técnicos y personales de ejecución: De 1 a 2,5 puntos.

Se adjudicará a la proposición que sume mayor puntuación.

Plazo de presentación de proposiciones: El plazo de presentación de proposiciones finalizará a las 14 horas del día vigésimo sexto (26) natural siguiente al de la publicación de la convocatoria en el BOP. En caso de que el día 26 sea inhábil, se ampliará el plazo hasta las 14 horas del siguiente día hábil.

Apertura de proposiciones: Será pública y se celebrará, a las 12 horas del día siguiente hábil al de terminación del plazo de presentación de proposiciones.

Documentación: Se presentará en un sobre cerrado y lacrado y contendrá los siguientes documentos:

a) Fotocopia autenticada del DNI de la persona que firma la proposición.

b) Poder si actúa en nombre de otra persona física o jurídica.

c) Escritura de Constitución de Sociedad en su caso (copia compulsada).

d) Acreditar alta en IAE.

e) Certificación Tesorería General de la Seguridad Social de estar al corriente en el pago de las obligaciones de dicha Institución.

f) Declaración de capacidad según modelo anexo.

g) La documentación que acredite los criterios objetivos que se determinan en las presentes bases.

Todos estos documentos deberán incluirse dentro del sobre que contenga la proposición económica y fianza provisional y que deberá llevar la siguiente leyenda: «Proposición para el Concurso de Obras 1.ª Fase de Vestuarios y Graderíos».

Modelo de Proposición y Declaración de Capacidad: Según modelo del Pliego de Condiciones o similar.

Pliego de Condiciones completas: Podrá solicitarse en la Secretaría Municipal.

Utrera, 29 de noviembre de 1995.- El Alcalde, José Dorado-Alé.

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCIA.
SEDE IBEROAMERICANA SANTA MARIA DE LA RABIDA

RESOLUCION de 4 de diciembre de 1995, por la que se anuncia concurso contrato de servicios. (PP. 2929/95).

Objeto del contrato: La contratación del Servicio de Seguridad y Vigilancia en las dependencias de la Sede Iberoamericana Santa María de La Rábida y en las dependencias del Antiguo Pabellón Fujitsu de Sevilla.

Procedimiento y forma de adjudicación: Procedimiento abierto, concurso.

Presupuesto alzado: 15.219.290 pesetas.

Clasificación de contratistas: Grupo III, Subgrupo 2.
Garantía provisional exigida: 304.385 pesetas.

Día y lugar del acto público de apertura de proposiciones: Se celebrará en la Sede Iberoamericana Santa María de La Rábida, el día 26 de enero de 1996.

Exposición del expediente: Los pliegos de cláusulas administrativas particulares y otros documentos podrán examinarse o retirarse en la Secretaría de la Sede Iberoamericana Santa María de La Rábida, Paraje La Rábida, s/n, Palos de la Frontera hasta el día 25 de enero de 1996.

Lugar y plazo de presentación: Las proposiciones se presentarán, en la forma prevista en la cláusula 6 del pliego de cláusulas administrativas, en el Registro General de la Universidad Internacional de Andalucía Sede Iberoamericana Santa María de La Rábida, Paraje La Rábida, s/n, Palos de la Frontera, hasta el día 25 de enero de 1996.

Documentación a presentar por los licitadores: Se presentarán en dos sobres cerrados, en los términos y con el contenido especificados en la cláusula 6.1 del pliego de cláusulas administrativas.

Serán de cuenta del adjudicatario los gastos que se originen por la publicación de la presente Resolución.

La Rábida, 4 de diciembre de 1996.- El Director, Juan Marchena Fernández.

RESOLUCION de 4 de diciembre de 1995, por la que se anuncia concurso contrato de servicios. (PP. 2930/95).

Objeto del contrato: La contratación del servicio de Limpieza e Higienización de la Sede Iberoamericana Santa María de La Rábida de la Universidad Internacional y del Antiguo Pabellón Fujitsu de Sevilla.

Procedimiento y forma de adjudicación: Procedimiento abierto, concurso.

Presupuesto alzado: 44.205.540 pesetas.

Clasificación de contratistas: Grupo III, Subgrupo 6.

Garantía provisional exigida: 884.110 pesetas.

Día y lugar del acto público de apertura de proposiciones: Se celebrará en la Sede Iberoamericana Santa María de La Rábida, el día 26 de enero de 1996.

Exposición del expediente: Los pliegos de cláusulas administrativas particulares y otros documentos podrán examinarse o retirarse en la Secretaría de la Sede Iberoamericana Santa María de La Rábida, Paraje La Rábida, s/n, Palos de la Frontera (teléfono 959-35 04 52), durante el plazo de presentación de proposiciones.

Lugar y plazo de presentación: Las proposiciones se presentarán, en la forma prevista en la cláusula 7 del pliego de cláusulas administrativas, en el Registro General de la Universidad Internacional de Andalucía Sede Iberoamericana Santa María de La Rábida, Paraje La Rábida, s/n, Palos de la Frontera, hasta el día 25 de enero de 1996.

Documentación a presentar por los licitadores: Se presentarán en dos sobres cerrados, en los términos y con el contenido especificados en la cláusula 7.1 del pliego de cláusulas administrativas.

Serán de cuenta del adjudicatario los gastos que se originen por la publicación de la presente Resolución.

La Rábida, 4 de diciembre de 1996.- El Director, Juan Marchena Fernández.

5.2. Otros anuncios

CONSEJERIA DE ECONOMIA Y HACIENDA

ANUNCIO de la Delegación Provincial de Córdoba, por el que se practican notificaciones tributarias.

Por resultar desconocidos o hallarse ausentes en los domicilios que constan en esta Delegación Provincial de Córdoba (Oficina Liquidadora de Bujalance) y en los que se ha intentado la notificación reglamentaria, se practican las mismas mediante este anuncio, comunicando a los contribuyentes los procedimientos de actuación aplicables a cada caso que se indica.

Liquidaciones.

El importe de las mismas deberá ser ingresado en la Oficina Liquidadora de Bujalance (Córdoba), en metálico o por cheque conformado por entidad bancaria, extendido a favor de la Oficina Liquidadora, teniendo en cuenta que si la publicación de estas notificaciones-liquidaciones aparece en el BOJA entre los días 1 al 15 del mes, el plazo de ingreso termina el día 5 del mes siguiente, o el inmediato hábil posterior si éste fuese festivo. Si la publicación tiene lugar entre los días 16 y último del mes, dicho plazo termina el 20 del mes siguiente, o el inmediato hábil posterior si éste fuese festivo.

El impago de la deuda tributaria en los plazos indicados motivará la incursión automática en el recargo del 20% de apremio.

Contra las liquidaciones pueden interponerse recurso de reposición ante esta Oficina Liquidadora de Bujalance (Córdoba), o reclamación ante el Tribunal Económico Administrativo Regional de Andalucía, en el plazo de quince días hábiles contados a partir del siguiente al de esta publicación en el BOJA.

Valoraciones.

Caso de no estar conforme con el valor comprobado por los servicios de valoración de esta Delegación, el interesado puede presentar recurso de reposición ante esta Oficina Liquidadora de Bujalance (Córdoba) o reclamación ante el Tribunal Económico Administrativo Regional de Andalucía, en el plazo de quince días hábiles contados a partir del siguiente al de la publicación de esta notificación en el BOJA.

En caso de interposición de reclamación económica administrativa, deberá justificarse ante esta Oficina Liquidadora a los efectos de lo previsto en el art. 63-2 del vigente Reglamento sobre Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados.

Asimismo, contra el presente acuerdo, tiene la posibilidad de acudir a la tasación pericial contradictoria, conforme al art. 52-2 de la Ley General Tributaria en los términos contenidos en el art. 62 del Real Decreto 3494/81, de 29 de diciembre (BOE de 11 de noviembre de 1982), que aprueba el Reglamento del Impuesto sobre Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados.

Impuesto de Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados.

Valoraciones-Liquidaciones.

Joaquín Vargas Gutiérrez. Machaquito, 6. Córdoba. Expte.: 368/95.

Bienes que se valoran: Escritura cancelación hipoteca.

Valor declarado: 1.360.000. Valor comprobado: 1.360.000 ptas.

Liquidación por presentación fuera plazo: Importe: 3.400 ptas.

Córdoba, 30 de octubre de 1995. El Delegado, Antonio Hurtado Zurera.

ANUNCIO de la Delegación Provincial de Granada, por el que se practican notificaciones tributarias.

Por resultar desconocidos en los domicilios que constan en esta Delegación Provincial de la Consejería de Economía y Hacienda de Granada, y en los que se ha intentado la notificación reglamentaria, se practican las mismas mediante este anuncio, comunicando a los contribuyentes los procedimientos de actuación aplicables a cada caso que se indica.

Liquidaciones.

El importe de las mismas deberá ser ingresado en la Sección de Caja de esta Oficina Tributaria, en metálico o por abonaré, cheque nominativo a favor de la Tesorería General de la Junta de Andalucía, o talón de cuenta bancaria o caja de ahorros debidamente conformados, o por giro postal tributario, teniendo en cuenta que si la publicación de estas notificaciones-liquidaciones aparece en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía entre los días 1. al 15 del mes, el plazo de ingreso termina el día 5 del mes siguiente, o el inmediato hábil posterior si éste fuese festivo. Si la publicación tiene lugar entre los días 16 y último del mes, dicho plazo termina el 20 del mes siguiente, o el inmediato hábil posterior si éste fuese festivo.

El impago de la deuda tributaria en los plazos indicados motivará la incursión automática en el recargo del 20% de apremio.

Contra las liquidaciones pueden interponerse recurso de reposición ante esta Oficina Tributaria, o reclamación ante el Tribunal Económico Administrativo Regional de Andalucía, en el plazo de quince días hábiles contados a partir del siguiente al de esta publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Valoraciones.

Caso de no estar conforme con el valor comprobado por los servicios de valoración de esta oficina, el interesado puede presentar recurso de reposición ante esta Delegación Provincial o reclamación ante el Tribunal Económico Administrativo Regional de Andalucía, en el plazo de quince días hábiles contados a partir del siguiente al de la publicación de esta notificación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

En caso de interposición de reclamación económica administrativa, deberá justificarse ante esta Oficina Tributaria o los efectos de lo previsto en el art. 63-2 del vigente reglamento sobre Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados.

Asimismo, contra el presente acuerdo, tiene la posibilidad de acudir a la tasación pericial contradictoria, conforme al art. 52-2 de la Ley General Tributaria en los términos contenidos en el art. 62 del Real Decreto 3494/81, de 29 de diciembre (BOE de 11 de noviembre de 1982), que aprueba el reglamento del Impuesto sobre

Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados.

Petición de datos y resoluciones.

En el plazo de quince días hábiles, contados a partir del siguiente a esta publicación, deberán aportar a esta Oficina Tributaria los documentos, datos, informes, etc., que se requieren, o se den por notificados de los acuerdos adoptados.

Caso de que no fueron presentados en el término establecido en el párrafo anterior, se tramitará el expediente con los elementos que el Servicio estime necesarios, con independencia de las sanciones que resulten procedentes.

Comprobación de valor.

Cod. 29450. Doc. 7531/90. Salas Martínez Iván Carlos.

Parcela pago Almanjayar. Granada.

V. declarado: 4.500.000. V. comprobado: 10.800.000.

Cod. 29457. Doc. 22876/89. Torres Barrilado Francisca.

Solar Camino de La Zubia. Granada.

V. declarado: 20.124.000. V. comprobado: 42.304.500.

Cod. 31997. Doc. 7514/91. Fernández Serrano Patrocinio.

Local comercial CL Enríquez Jorquera.

V. declarado: 373.332. V. comprobado: 2.025.000.

Local comercial CL Enríquez Jorquera.

V. declarado: 253.922. V. comprobado: 1.380.000.

Cod. 32662. Doc. 1-1998/91. Uceda Labela María del Carmen.

Local CR. Sierra. Granada.

V. declarado: 958.000. V. comprobado: 3.230.000.

Cod. 34602. Doc. 14443/91. Caballero Mesa Teresa.

Piso y trastero CL Trinidad, 2. Granada.

V. declarado: 875.000. V. comprobado: 1.286.875.

Cod. 35291. Doc. 14678/91. Caballero Mesa Teresa.

Local CL Trinidad, 2. Granada.

V. declarado: 568.750. V. comprobado: 895.182.

Cod. 35426. Doc. 17159/91. Yruela Romero José.

Casa CM. Atarfe. Albolote.

V. declarado: 8.000.000. V. comprobado: 16.375.000.

Cod. 35447. Doc. 17847/91. Lozano Castro Antonio y otro C.B.

Local CL Martínez de la Rosa. Granada.

V. declarado: 3.500.000. V. comprobado: 5.850.000.

Cod. 38034. Doc. 19485/91. Aparicio Mata Emereciana.

Piso Ed. Marsella. Granada.

V. declarado: 11.000.000. V. comprobado: 13.608.000.

Cod. 38079. Doc. 20473/91. Artigas Cía Luisa.

Piso Av. Constitución, 29. Granada.

V. declarado: 13.500.000. V. comprobado: 23.391.000.

Cod. 38126. Doc. 21442/91. Quirós Ruiz Josefa.

Piso CL Molinos, 54. Granada.

V. declarado: 1.322.500. V. comprobado: 4.951.440.

Cód. 38128. Doc. 21442/91. Balderas Quirós María Victoria.

Piso CL Molinos, 54. Granada.

V. declarado: 488.750. V. comprobado: 1.829.880.

Cod. 38130. Doc. 21486/91. Asypén, S.A.

Local CL Angel, 14. Granada.

V. declarado: 3.000.000. V. comprobado: 9.825.000.

Cod. 39141. Doc. 1372/92. Pinar Marín Manuel. Solar CL Canal Ogijares. Ogijares.

V. declarado: 1.000.000. V. comprobado: 5.250.000.

Cod. 39867. Doc. 1793/92. Calero Mesa Manuel. Local Av. Cervantes Bq. C. Granada.

V. declarado: 1.150.000. V. comprobado: 6.100.000.

Granada, 24 de noviembre de 1995.- El Delegado, Antonio Jerez Martínez.

CONSEJERIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

ANUNCIO de la Delegación Provincial de Cádiz, sobre solicitud de permiso de investigación. (PP. 2758/95).

El Delegado Provincial de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo de la Junta de Andalucía en Cádiz hace saber que por Yesos, Escayolas y Prefabricados, S.A., con domicilio en Morón de la Frontera, ctra. de Pruna, km. 2, ha sido solicitado el siguiente Permiso de Investigación:

Número: 1.364. Nombre: «Verano». Recursos de la Sección C): Yeso. Cuadrículas: 2. Paraje: De la Mota. Término municipal: Olvera, provincia de Cádiz.

Y habiendo sido admitido definitivamente este permiso de investigación se pone en conocimiento público, para que quienes tengan la condición de interesados puedan personarse en el expediente en el plazo de quince días, a partir de la fecha de la presente publicación, de acuerdo con lo establecido en el art. 70 del Reglamento General para el Régimen de la Minería de 25 de agosto de 1978.

Cádiz, 15 de noviembre de 1995.- El Delegado, Salvador de la Encina Ortega.

CONSEJERIA DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES

RESOLUCION de 31 de octubre de 1995, de la Delegación Provincial de Jaén, por la que se da publicidad a la certificación de la Secretaría General, en relación con la solicitud de doña Esperanza Fernández Valle, que se publica como anexo.

Don Andrés Cubero Serrano, Secretario General de la Delegación Provincial de la Consejería de Trabajo y Asuntos Sociales en Jaén.

Certifica: Que el día 10 de marzo de 1995, se personó en el domicilio de doña Esperanza Fernández Valle, solicitante del Programa de Solidaridad de los Andaluces, regulado en el Decreto 400/90, de 27 de noviembre, con número de Expte. P.S.-JA-685/94, y domicilio en c/ Ruiz Romero, 17, 1.º A, de Jaén, una trabajadora social del Departamento de Inserción Social, al objeto de realizar el preceptivo informe socio-económico, previsto en el artículo 5.º del mencionado Decreto.

Que dicho informe no pudo realizarse, al haberse trasladado la interesada de domicilio, desconociéndose el actual.

Que de conformidad con lo dispuesto en los artículos 58 y 59 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se han llevado a cabo las debidas notificaciones, no habiéndose podido practicar en la forma prevista en el artículo 59.1 y 2, por lo que según el artículo 59.4 de la citada Ley, se procede a su notificación a través del Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y del Tablón de Anuncios del Ayuntamiento de Jaén, con la advertencia legal de que si en el plazo de diez días, no pudiese realizarse el mencionado informe, se le declarará decaído en su derecho al trámite, conforme estipula el artículo 76 de la citada Ley 30/92.

Y para que conste y surta efectos donde proceda, firmo y expido la presente, con el Visto Bueno de la Ilma. Sra. Delegada Provincial de la Consejería de Trabajo y Asuntos Sociales, en Jaén a 31 de octubre de mil novecientos noventa y cinco.

Jaén, 31 de octubre de 1995.- El Secretario General, Andrés Cubero Serrano.

RESOLUCION de 31 de octubre de 1995, de la Delegación Provincial de Jaén, por la que se da publicidad a la certificación de la Secretaría General en relación con la solicitud de don Jaime Sánchez Sánchez, que se publica como anexo.

Don Andrés Cubero Serrano, Secretario General de la Delegación Provincial de la Consejería de Trabajo y Asuntos Sociales en Jaén.

Certifica: Que el día 12 de diciembre de 1995, se personó en el domicilio de don Jaime Sánchez Sánchez, sito en la calle Cuartel de Simancas, 23, de Jaén, solicitante del Programa de Solidaridad de los Andaluces, regulado en el Decreto 400/90, de 27 de noviembre, con número de expte. P.S.-JA-192/94, un trabajador social del Departamento de Inserción Social, al objeto de realizar el preceptivo informe socio-económico, previsto en el artículo 5.º del mencionado Decreto.

Que dicho informe no pudo ser realizado, al no encontrarse el interesado en su domicilio.

Que, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 58 y 59 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se han llevado a cabo las debidas notificaciones, no habiéndose podido practicar en la forma prevista en el artículo 59.1 y 2, por lo que según el artículo 59.4 de la citada Ley, se procede a su notificación a través del Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y del Tablón de Anuncios del Ayuntamiento de Jaén, con la advertencia legal de que si, en el plazo de diez días, no se pudiese realizar el mencionado informe, se le declarará decaído en su derecho al trámite, conforme estipula el artículo 76 de la citada Ley 30/92.

Y para que conste y surta efectos donde proceda, firmo y expido la presente, con el Visto Bueno de la Ilma. Sra. Delegada Provincial de la Consejería de Trabajo y Asuntos

Sociales, en Jaén, a 31 de octubre de mil novecientos noventa y cinco.

Jaén, 31 de octubre de 1995.- El Secretario General, Andrés Cubero Serrano.

AYUNTAMIENTO DE LAS CABEZAS DE SAN JUAN (SEVILLA)

ANUNCIO. (PP. 291/95).

Don Domingo Hernández Carrillo, Alcalde-Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Las Cabezas de San Juan (Sevilla), hace saber:

Que en sesión extraordinaria del Ayuntamiento Pleno, celebrada en primera convocatoria el día 4 de diciembre actual, y con el quórum del apartado i) del núm. 2 del art. 47 de la Ley de Bases de Régimen Local, de 2 de abril de 1985 y al amparo del art. 278 de la Ley sobre el Régimen del Suelo y Ordenación Urbana, aprobada por R.D. Legislativo 1/92, de 26 de junio, se acordó la delimitación de reserva de terrenos para el Patrimonio Municipal del Suelo.

La delimitación anteriormente determinada se llevará a cabo en finca rústica núm. 3945, según el Registro de la Propiedad de Utrera, con una cabida de 18 Has. 3. As. y 88 Cas., siendo las características jurídicas y físicas de la superficie a delimitar, las que a continuación se expresan: Propietario, don Juan Gutiérrez Pérez, con domicilio en ésta, calle Albañiles núm. 36. Superficie a delimitar 54.225,78 m², que linda al Norte, con el resto de la parcela propiedad de don Juan Gutiérrez Pérez, al Sur, con suelo urbano delimitado en plano que consta en el expediente y propiedad de don Juan Gutiérrez Pérez, al Este, con propiedades, según el mismo plano y al Oeste, con la carretera de la Estación.

Y a los efectos del artículo 17, en concordancia con el art. 15 de la vigente Ley de Expropiación Forzosa de 16 de diciembre de 1954, se pone de manifiesto que el titular de la finca a delimitar tiene un plazo de 15 días hábiles, contados a partir del siguiente a la última publicación, bien BOJA, bien BOP, para que invoque las alegaciones pertinentes, con relación a cabida de la finca, titularidad, linderos y demás. Significándose que transcurrido el expresado período de tiempo sin alegación alguna, el expediente continuará sus trámites a los efectos legales oportunos.

Las Cabezas de San Juan, 5 de diciembre de 1995.- El Alcalde.

NOTARIA DE DON FRANCISCO ROSALES DE SALAMANCA

ANUNCIO de subasta. (PP. 2594/95).

Francisco Rosales de Salamanca, Notario de Sevilla y de su Ilustre Colegio.

Hago saber: Que en procedimiento ejecutivo extrajudicial que tramito en mi Notaría, conforme al artículo 234 y siguientes del Reglamento Hipotecario, formulado por el Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Huelva y Sevilla, el día 21 de septiembre de 1995, contra los

cónyuges don José Salas Parejo y doña Angeles Pérez García, se saca a pública subasta la siguiente finca:

Urbana. Número 250. Local letra M, en planta baja, del bloque C, que presenta fachada a la calle Almirante Topete, calle Estepa, pasaje peatonal, que lo separa del Bloque D, Plaza Pública, por donde tiene acceso las viviendas y a pasaje peatonal que lo separa del Bloque B, perteneciente al Núcleo de Viviendas, sito en Sevilla; Barriada del Tiro de Línea, entre las calles Almirante Topete, Estepa, Avenida Jesús Cautivo y calle de nueva formación. Tiene una superficie útil de treinta y nueve metros, veintitrés decímetros cuadrados y construida de cuarenta y tres metros, noventa y un decímetros cuadrados. Linda: Frente, calle peatonal de acceso a la Plaza; izquierda, local L; derecha, Plaza y zona común de acceso a la escalera dos; y fondo, local J y zona común de acceso a la escalera dos.

Cuotas. En su bloque 0,9240%; y en relación a la total finca matriz 0,1746%.

Inscrita. La garantía en el Registro de la Propiedad del Distrito Ocho de Sevilla, al folio 62 vuelto, tomo 1.319, libro 806 de Sevilla, finca 36.220, inscripción 4.ª

A tales efectos, hago constar:

1. Que la Subasta ha de celebrarse en mi estudio, sito en Sevilla, calle Rafael González Abreu, 16, 1.ª izquierda, a las doce horas del día 8 de enero de 1996.
2. Que el tipo que servirá de base a la misma, será el de su tasación, o sea, siete millones ochocientos cincuenta mil pesetas (7.850.000 pesetas).
3. Que la documentación y la certificación del Registro a que se refieren los artículos 236-a y 236-b del Reglamento Hipotecario pueden consultarse en la Notaría, durante las horas normales de Oficina.
4. Que se entenderá que todo licitador acepta como bastante la titulación.
5. Y que las cargas, gravámenes y asientos anteriores de la hipoteca que se ejecuta continuarán subsistentes.

La segunda subasta en su caso, se celebrará en el mismo lugar y a la misma hora, del día 8 de febrero de 1996.

Y la tercera subasta, en su caso, se celebrará en el mismo sitio y a la misma hora del 7 de marzo de 1996.

Para tomar parte en la primera o segunda subasta, los postores deberán consignar en la cuenta corriente número 0049-006-82-2110865431, Código «Cuenta de clientes, pagos de impuestos y suplidos, Notaría número 13», en el Banco Central Hispanoamericano, Oficina de la calle Sierpes, 85, una cantidad equivalente al 30 por ciento del tipo correspondiente.

Para la tercera subasta, el depósito consistirá en un 20 por ciento.

El tipo para la primera subasta será el indicado de 7.850.000 pesetas pactado en la escritura de constitución de la hipoteca.

Para la segunda subasta, será del 75 por ciento correspondiente a la primera.

Y para la tercera subasta, sin sujeción a tipo.

Desde el anuncio hasta la celebración de la subasta, podrán hacerse posturas por escrito en pliego cerrado, acompañando el justificante del depósito previo.

Sevilla, 24 de noviembre de 1995.- El Notario.

SDAD. COOP. AND. COPIEL

ANUNCIO. (PP. 2719/95).

Se hace público que en Asamblea General, celebrada el día 19 de octubre de 1995; se adoptó el acuerdo de fusión por absorción de las Sociedades Cooperativas Andaluza Socoma y Copiel.

Cádiz, 23 de octubre de 1995.- La Presidenta, Olga Rodríguez Morilla, DNI: 31.666.684.

SDAD. COOP. AND. SOCOMA

ANUNCIO. (PP. 2720/95).

Se hace público que en Asamblea General, celebrada el día 19 de octubre de 1995, se adoptó el acuerdo de fusión por absorción de las Sociedades Cooperativas Andaluza Socoma y Copiel:

Cádiz, 23 de octubre de 1995.- EL Presidente, Rafael Jiménez Conejo, DNI: 31.669.286.

(Continúa en el fascículo 2 de 2)

FRANQUEO CONCERTADO núm. 41/63



JUNTA DE ANDALUCIA

BOLETIN OFICIAL

Año XVII

sábado, 16 de diciembre de 1995

Número 160 (2 de 2)

Edita: Servicio de Publicaciones y BOJA
SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA, CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA
Dirección: Apartado Oficial Sucursal núm. 11. Bellavista
41014 SEVILLA
Talleres: Servicio de Publicaciones y BOJA

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 179/1995 de 25 de julio por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico Superior en Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

ANEXO

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 Restauración se debe adquirir la competencia general de: administrar establecimientos, áreas o departamentos de restauración, diseñando y comercializando su oferta gastronómica. A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones: Jefe de economato y bodega, Jefe de comedor/Director de restauración o banquetes, Jefe de compras, Director de producción, Director de alimentos y bebidas, Responsable de alimentación en un catering, Consultor.

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 publicados los Reales Decretos 2218/1993, de 17 de diciembre, y 1411/1994, de 25 de junio, por los que se establece el título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración, 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 Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación y Ciencia, oído el Consejo Andaluz de Formación Profesional y con el informe del Consejo Escolar de Andalucía, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 25 de julio 1995.

DISPONGO:

CAPÍTULO I: ORDENACIÓN ACADÉMICA DEL TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO SUPERIOR EN RESTAURACIÓN.

Artículo 1.-

Las enseñanzas de Formación Profesional conducentes a la obtención del título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración, 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 deriván; 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 Restauración será de 2000 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 Restauración son los siguientes:

- Analizar y desarrollar los procesos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, identificando, describiendo y/o aplicando: las principales operaciones, los equipos, materias primas, los procedimientos de trabajo y la rentabilidad de los procesos.
- Valorar las distintas fórmulas y tipologías de servicios de restauración, estimando la función de los recursos humanos y materiales dentro de la organización.
- Analizar los distintos tipos de establecimientos y modalidades de producción de elaboraciones de pastelería y panadería, valorando la función de los recursos humanos y materiales dentro de la organización.
- Comprender y utilizar correctamente la terminología, instrumentos, información técnica, procedimientos y métodos necesarios para organizar, supervisar y, en su caso, participar en los procesos de aprovisionamiento, preelaboración, realización y conservación de elaboraciones culinarias y bebidas, evaluando los resultados intermedios y finales.

- Comprender y utilizar correctamente la terminología, instrumentos, información técnica, procedimientos y métodos necesarios para organizar, supervisar y, en su caso, participar en los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, evaluando los resultados intermedios y finales.
- Analizar las funciones de planificación, organización y gestión y control integral de la calidad y definir y/o aplicar los procedimientos de gestión y control en los procesos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas.
- Comprender y aplicar los mecanismos que determinan la creación y desarrollo de determinados conceptos o fórmulas de restauración, interpretando las variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas concretas para dar respuesta satisfactoria a las expectativas de una potencial demanda y a los objetivos económicos de la empresa.
- Valorar diferentes estrategias de comercialización para las ofertas gastronómicas y/o de productos de pastelería y panadería definidas, estimando las acciones de comunicación que mejor se adaptan a situaciones de mercado concretas.
- Actuar, utilizando con autonomía los conocimientos técnicos y el saber hacer necesario, proponiendo mejoras en los procedimientos establecidos y soluciones a las contingencias del trabajo.
- Sensibilizar a los demás respecto de los efectos negativos que sobre la salud personal y colectiva y sobre el confort de los clientes pueden producirse por el incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias o de las normas de seguridad, estimando y proponiendo medidas o protecciones para prevenir riesgos o mejorar las condiciones de seguridad.
- Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del sector de la hostelería y el turismo y de los subsectores de industrias de panadería y de pastelería artesanal, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- 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, pudiendo utilizar, al menos, dos lenguas extranjeras.
- Analizar, adaptar y, en su caso, generar documentación técnica imprescindible en la formación y adiestramiento de personal colaborador dependiente.
- Seleccionar y valorar críticamente las diversas fuentes de información relacionadas con el ejercicio de la profesión que posibiliten el conocimiento y la inserción en la realidad laboral, la capacidad de autoaprendizaje y la evolución y adaptación de sus capacidades profesionales a los cambios tecnológicos y organizativos que se produzcan.
- Desarrollar la iniciativa, el sentido de la responsabilidad, la identidad y madurez profesional que permitan aportar mejoras al trabajo; la valoración del trabajo riguroso y bien hecho y la motivación 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 Restauración 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 Restauración, son los siguientes:

1.- Formación en el centro educativo:

a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

- Procesos de cocina.

- Procesos de pastelería y panadería.
 - Procesos de servicio.
 - Administración de establecimientos de restauración.
 - Marketing en restauración.
 - Lengua extranjera.
 - Segunda lengua extranjera.
 - Relaciones en el entorno de trabajo.
- 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 Restauración 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 Restauración 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 los títulos y las correspondientes 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 Restauración se realizará de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1004/1991, de 14 de

junio, y disposiciones que lo desarrollan, y los Reales Decretos 2218/1993, de 17 de diciembre, y 1411/1994, de 25 de junio, por los que se establecen las enseñanzas mínimas del citado título.

CAPÍTULO 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.

CAPÍTULO 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.

CAPÍTULO 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 de formación profesional.

de Técnico Superior en Restauración 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 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 Restauración 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 a 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.

CAPÍTULO 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 Restauración, 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.

CAPÍTULO VI: ACCESO AL CICLO FORMATIVO.

Artículo 18.-

Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado superior de Restauración los alumnos y alumnas que estén en posesión del título de Bachiller y hayan cursado la materia Economía y Organización de Empresas.

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 Restauración 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 Restauración.

Artículo 20.-

- 1.- Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado superior de Restauración, 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.

CAPÍTULO 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 Restauración, recibirán el título de formación profesional de Técnico Superior en Restauración.
- 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 Restauración.

Artículo 22.-

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

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

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.

CAPÍTULO VIII: CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS.

Artículo 24.-

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

- Procesos de cocina.
- Procesos de pastelería y panadería.
- Procesos de servicio.

Artículo 25.-

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

- Procesos de cocina.
- Procesos de pastelería y panadería.
- Procesos de servicio.
- Formación y orientación laboral.
- Formación en centros de trabajo.

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 Restauración 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.

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

Con objeto de facilitar la implantación y mejorar la calidad de las enseñanzas que se establecen en el presente 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 impartirá 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 Restauración, 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 siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 25 de julio de 1995

MANUEL CHAVES GONZALEZ
Presidente de la Junta de Andalucía

INMACULADA ROMACHO ROMERO
Consejera de Educación y Ciencia

ANEXO I**1.- Formación en el centro educativo:****a) Módulos profesionales asociados a la competencia:****Módulo profesional 1: PROCESOS DE COCINA.**

Duración: 256 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

1.1. Clasificar, evaluar y describir las propiedades de las materias primas utilizadas en cocina atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas.

1.2. Caracterizar las elaboraciones culinarias atendiendo a su composición, producción y servicio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Describir las características organolépticas de las materias utilizadas en unidades de producción de alimentos y bebidas.
- Caracterizar las materias primas desde el punto de vista nutritivo, utilizando tablas de composición de elementos.
- Describir las características y criterios de calidad de los alimentos usados como materias primas.
- A partir de una oferta gastronómica debidamente caracterizada:
 - Elaborar pautas de calidad y fichas de especificación técnica, utilizando la terminología correcta e incluyendo la información necesaria para determinar el nivel de calidad de las materias primas y realizar el control de recepción
- Describir las elaboraciones culinarias básicas y significativas, indicando las características de los géneros que las componen, el tipo de servicio asociado y los resultados finales que deben obtenerse.
- Diferenciar tipos de guarnición/decoración, indicando los géneros que las componen y, de acuerdo con la clase de elaboración culinaria que

- puedan acompañar, variables económicas y características del servicio.
- Relacionar elaboraciones culinarias con ofertas gastronómicas de acuerdo con los tipos de establecimiento, las fórmulas de restauración elegidas, y áreas o departamentos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas.
- 1.3. Analizar y desarrollar los procesos de aprovisionamiento y recepción de géneros crudos, semielaborados y de elaboraciones culinarias terminadas.
- Explicar procesos de recepción de géneros crudos y semielaborados o de elaboraciones culinarias terminadas; describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de los mismos y el destino/consumo asignado.
 - Elaborar procesos de control de la calidad aplicables a la recepción que incluyan:
 - La identificación de la normativa higiénico-sanitaria.
 - La identificación de los instrumentos y los dispositivos de control.
 - Las operaciones, fases o pruebas de control necesarias.
 - La descripción de los factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las "características de calidad".
 - Los procedimientos de evaluación de la calidad de los aprovisionamientos para su aceptación en partidas.
 - Analizar los procesos de almacenamiento de alimentos y bebidas:
 - Describir los sistemas indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas en función de los principales tipos de alimentos y bebidas.
 - Diseñar las rutas de distribución interna optimizando tiempos y medios disponibles.
- 1.4. Analizar los procesos de cocina, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y servicios asociados necesarios para las elaboraciones culinarias, definiendo los resultados que deben obtenerse.
- Analizar las técnicas de tratamiento y preelaboración de géneros, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes (equipos, máquinas, utensilios y herramientas), describiendo los resultados que deben obtenerse, y relacionando los géneros, volumen de producción y nivel de calidad con las técnicas más idóneas.
 - Analizar las técnicas culinarias más significativas, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes (equipos, máquinas, utensilios y herramientas), describiendo los resultados que deben obtenerse y relacionando las elaboraciones culinarias, volumen de producción y nivel de calidad con las técnicas más idóneas.
 - En supuestos prácticos de preparación de elaboraciones culinarias debidamente caracterizados:

- Identificar la normativa higiénico-sanitaria aplicable.
 - Identificar y caracterizar las materias primas y géneros que intervienen.
 - Definir el proceso de elaboración describiendo:
 - Las técnicas culinarias más idóneas (operaciones y fases del proceso, resultados de las diversas fases, equipos, útiles y herramientas).
 - Los parámetros de operación y puntos críticos.
 - Los tiempos de proceso.
 - Definir el proceso de control de calidad describiendo o identificando:
 - Operaciones y fases de control.
 - Dispositivos, instrumentos y parámetros de control.
 - Características de calidad más significativas de los productos intermedios y finales.
 - Factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
- Realizar un esquema de una posible distribución en planta de las zonas de tratamiento, preelaboración y cocina, y de la posición de máquinas y equipos, justificando la distribución adoptada y razonando el flujo de materias primas, géneros, productos intermedios y desperdicios.
- 1.5. Analizar y desarrollar los procesos de conservación y envasado de géneros crudos, de elaboraciones culinarias terminadas y de productos de pastelería y panadería.
 - Explicar los métodos de conservación describiendo su fundamento y aplicaciones.
 - Caracterizar las fases del proceso, identificando los equipos y dispositivos necesarios y los parámetros de operación y/o control.
 - Explicar los resultados que deben obtenerse.
 - Para una partida determinada de materias primas o un conjunto de elaboraciones culinarias:
 - Describir los métodos de conservación aplicables caracterizándolos adecuadamente.
 - Definir un proceso de conservación indicando: operaciones, fases, parámetros de control, puntos críticos del proceso, tiempos y, en general, cuantos datos sean necesarios para determinar los niveles de calidad exigidos.
 - Realizar una distribución en planta de la disposición y ordenación de los alimentos y bebidas indicando las diferentes zonas de almacenamiento para obtener una correcta conservación.
 - Describir y/o calcular las pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento.
- 1.6. Poner a punto y realizar procesos de tratamiento y preelaboración de géneros y de realización de elaboraciones culinarias, valorando los resultados finales conseguidos.
 - En el proceso de tratamiento y preelaboración de géneros:
 - Seleccionar los útiles, equipos y máquinas idóneos.

- Deducir las necesidades de tratamiento y preelaboración de géneros de acuerdo con el destino/consumo asignado.
 - Aplicar normas de preelaboración, realizando las operaciones necesarias con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso.
 - Obtener resultados de acuerdo con los estándares de calidad predeterminados.
- En el proceso de realización de elaboraciones culinarias:
 - Seleccionar los útiles, equipos y máquinas idóneos.
 - Deducir el aprovisionamiento apropiado de géneros.
 - Aplicar las normas de elaboración culinaria y realizar las operaciones necesarias con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso.
 - Seleccionar la guarnición/decoración de acuerdo con el tipo de elaboración y destino/consumo asignado.
 - Controlar las operaciones intermedias y finales para la obtención de las elaboraciones.
 - Aplicar medidas correctivas en función de los resultados obtenidos de tal manera que se alcance el nivel de calidad predeterminado.
 - Practicar variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en factores tales como técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y presentación/decoración, justificando su posible oferta comercial.
 - En situaciones prácticas reales o aplicando técnicas audiovisuales:
 - Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de realización de elaboraciones culinarias.
 - Evaluar los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados.
 - Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.
- 1.7. Analizar normas y condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad referidas a unidades de producción, almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas.
- Identificar las condiciones que deben reunir los locales, las instalaciones, los materiales y el utillaje de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad, en zonas de almacenaje, conservación, producción y/o servicio de alimentación y bebidas.
 - Identificar los riesgos y toxoinfecciones alimentarias.

- Justificar la utilización de productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, resultados esperados y costes económicos.

CONTENIDOS:

1.- EQUIPOS DE COCINA:

- 1.1.- Maquinaria:
 - Clasificación.
 - Características técnicas.
 - Ubicación y distribución.
- 1.2.- Bateria y utillaje:
 - Calidades y composición.
 - Clasificación.
 - Mantenimiento de uso.
- 1.3.- Nuevas tecnologías para la elaboración culinaria:
 - Estudio de los nuevos procesos de elaboración.
 - Tecnología industrial para su aplicación.
 - Ubicación y normativa.

2.- MATERIAS PRIMAS:

- 2.1.- Descripción, variedades y características.
- 2.2.- Caracterización organoléptica.
- 2.3.- Clasificación comercial de las materias primas:
 - Presentación comercial.
 - Sistemas de abastecimientos.
 - Normas reguladoras del abastecimiento.

3.- DIETÉTICA Y NUTRICIÓN:

- 3.1.- Principios inmediatos y otros nutrientes. Conceptos. Clases.
- 3.2.- Alimentos:
 - Concepto.
 - Clasificación.
 - Grupos.
 - La calidad alimentaria.
- 3.3.- Caracterización nutricional de las materias primas.
- 3.4.- Clasificación de las dietas. Tipos de necesidades nutricionales:
 - Equilibrio alimentario.
- 3.5.- Alimentación colectiva.
- 3.6.- Higiene alimentaria y salud pública.
- 3.7.- Toxiinfecciones de origen alimentario.

4.- GESTIÓN DE ALMACÉN, ECONOMATO Y BODEGA:

- 4.1.- Concepto de almacén, economato y bodega.
- 4.2.- Solicitud y recepción de géneros.
- 4.3.- Almacenamiento:
 - Tipo de almacenes y ubicaciones de los mismos.
 - Clasificación de las mercancías en función de su almacenamiento.
- 4.4.- Métodos de control:
 - Documentos.
 - Gestión y valoración de inventarios.

5.- CONCEPTOS BÁSICOS DE ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN:

- 5.1.- La información de proceso. Contenido. Análisis de información de procesos industriales de cocina.
- 5.2.- Disposición en planta de equipos e instalaciones. Flujo de géneros, productos y desperdicios.

6.- PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS:

- 6.1.- Tratamiento de las diversas materias primas.
- 6.2.- Cortes y piezas.
- 6.3.- Procedimientos y técnicas de preelaboración. Fases y control de resultados.

7.- TÉCNICAS DE COCINA:

- 7.1.- Conceptos básicos.
- 7.2.- Características. Procesos de ejecución de las técnicas básicas. Resultados y controles.
- 7.3.- Tratamiento de las materias primas durante los procesos de ejecución.
- 7.4.- Técnicas de recuperación de géneros y aprovechamiento.

8.- ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES:

- 8.1.- Definición y aplicaciones.
- 8.2.- Clasificación, elaboración y resultados.

9.- ELABORACIONES CULINARIAS:

- 9.1.- Aplicación de las técnicas y resultados culinarios.
- 9.2.- Esquemas de elaboración y ejecución de platos.
- 9.3.- Guarniciones culinarias.

10.- DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES:

- 10.1.- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- 10.2.- Aplicaciones y ensayos prácticos.

11.- SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE PRODUCTOS:

- 11.1.- Equipos asociados a cada sistema/método.
- 11.2.- Procedimientos. Aplicaciones.

12.- CONTROL DE LA CALIDAD EN COCINAS:

- 12.1.- Evaluación de factores:
 - Factores que identifican la calidad de materias primas y elaboraciones culinarias.
 - Técnicas de identificación y clasificación.
- 12.2.- Ensayos de calidad de alimentos:
 - Dispositivos e instrumentación de control.
 - Realización de operaciones de control de características de calidad.

13.- COCINAS TERRITORIALES:

- 13.1.- Raíces de la cocina española.
- 13.2.- Estudio de las elaboraciones significativas. Aplicaciones y resultados.

14.- COCINA DE MERCADO:

- 14.1.- Concepto.
- 14.2.- Aplicaciones y resultados.

15.- BIBLIOGRAFÍA GASTRONÓMICA.**16.- SEGURIDAD Y PREVENCIÓN EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA.**

Duración: 128 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 2.1. Caracterizar las elaboraciones de panadería, pastelería y repostería atendiendo a su composición, producción y servicio.

- 2.2. Analizar los procesos de panadería, pastelería y repostería, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y servicios asociados, y definiendo los resultados que deben obtenerse.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Describir las elaboraciones de panadería básicas y significativas, indicando las características de los géneros que las componen, las masas base, el tipo de servicio asociado y los resultados finales que deben obtenerse.

- Describir elaboraciones significativas de pastelería-repostería indicando las características de los géneros que las componen, el tipo de servicio asociado, y los resultados finales que deben obtenerse.

- Diferenciar tipos de guarnición/decoración aplicables a las elaboraciones de pastelería y repostería, indicando géneros que los componen, formas y esquemas de presentación de acuerdo con el servicio que se pretende ofrecer.

- Relacionar elaboraciones de panadería, pastelería y repostería con ofertas gastronómicas, de acuerdo con los tipos de establecimientos.

- Analizar las técnicas de tratamiento de materias primas para obtener masas base, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes (equipos, máquinas, utensilios y herramientas) y los resultados que deben obtenerse, y relacionando las materias primas, el volumen de producción y el nivel de calidad con las técnicas más idóneas.

- Analizar las técnicas de pastelería y de elaboración de pan más significativas, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes (equipos, máquinas, utensilios y herramientas), describiendo los resultados que deben obtenerse y relacionando las elaboraciones de panadería y pastelería, el volumen de producción y el nivel de calidad con las técnicas más idóneas.

- En supuestos prácticos de preparación de elaboraciones de panadería y pastelería debidamente caracterizados:
 - Identificar la normativa higiénico-sanitaria aplicable.
 - Identificar y caracterizar las materias primas y géneros que intervienen.
 - Definir cada proceso de elaboración describiendo:
 - Las técnicas culinarias más idóneas (operaciones y fases del proceso, resultados de las fases, equipos, útiles y herramientas).
 - Los parámetros de operación y puntos críticos.
 - Los tiempos de proceso.

- 2.3. Poner a punto y realizar procesos de tratamiento, preelaboración y elaboración de géneros y productos de pastelería y valorar los resultados finales conseguidos.
- Definir el proceso de control de calidad identificando y describiendo:
 - Operaciones y fases de control.
 - Dispositivos, instrumentos y parámetros de control.
 - Características de calidad más significativas de los productos intermedios y finales.
 - Factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
 - Seleccionar útiles, equipos y máquinas idóneas.
 - Deducir el aprovisionamiento apropiado de géneros.
 - Deducir las necesidades de tratamiento y preelaboración de géneros de pastelería de acuerdo con el destino/consumo asignado.
 - Aplicar las normas de manipulación, preelaboración y elaboración de productos de pastelería, realizando las operaciones necesarias con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso.
 - Seleccionar, en su caso, la decoración de acuerdo con el tipo de elaboración de pastelería y destino/consumo asignado.
 - Aplicar medidas correctivas en función de los resultados obtenidos de tal manera que se alcance el nivel de calidad predeterminado.
 - Practicar variaciones en las elaboraciones de pastelería, ensayando modificaciones en factores tales como: técnicas aplicadas; forma de los productos finales, alternativa de ingredientes; combinación de sabores y presentación/decoración, justificando su posible oferta comercial.
 - En situaciones prácticas reales o aplicando técnicas audiovisuales:
 - Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de realización de elaboraciones de pastelería.
 - Evaluar los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados.
 - Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.
- 2.4. Poner a punto y realizar procesos de tratamiento y elaboración de productos de panadería y valorar los resultados finales conseguidos.
- Seleccionar útiles, equipos y máquinas idóneos para realizar el tratamiento y elaboración de productos de panadería.
 - Deducir las necesidades de aprovisionamiento de géneros.
 - Deducir necesidades de tratamiento y preelabo-

- ración de géneros de acuerdo con el destino/consumo asignado.
- Aplicar las normas de manipulación, preelaboración y elaboración de productos de panadería, realizando las operaciones necesarias con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso.
 - Seleccionar la decoración de acuerdo con el tipo de elaboración y destino/consumo asignado.
 - Aplicar medidas correctivas en función de los resultados obtenidos de tal manera que se alcance el nivel de calidad predeterminado.
 - Practicar variaciones en las elaboraciones de panadería, ensayando modificaciones en factores tales como técnicas, forma de los productos, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y presentación/decoración, justificando su posible oferta comercial.
 - En situaciones prácticas reales o aplicando técnicas audiovisuales:
 - . Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de realización de elaboraciones de panadería.
 - . Evaluar los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados.
 - . Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.
- 2.5. Diseñar decoraciones para pastelería/panadería, aplicando las técnicas de expresión gráfica y/o de decoración adecuadas.
- A partir de productos de pastelería/panadería determinados:
 - . Elegir o idear formas y/o motivos de decoración.
 - . Seleccionar técnicas de expresión gráfica y/o motivos de decoración.
 - . Seleccionar técnicas de expresión gráfica y/o de decoración adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.
 - . Deducir posibles variables de motivos de decoración relativas a tamaño, materias primas necesarias, forma, color, etc...
 - . Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas oportunas.

CONTENIDOS:

1.- EQUIPOS PARA OBRADORES DE PASTELERÍA E INDUSTRIAS DE PANADERÍA:

- 1.1.- Maquinaria básica:
 - . Clasificación, funciones y mantenimiento.
 - . Ubicación y distribución.
- 1.2.- Batería y utillaje propio de los distintos departamentos.
- 1.3.- Nuevas tecnologías para la pastelería y la industria del pan.

2.- ESENCIAS, COLORANTES, GASIFICANTES, CONSERVANTES, ADITIVOS Y COADYUVANTES PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA:

- 2.1.- Definición, clasificación y características.
- 2.1.- Aplicaciones.
- 2.3.- Reglamentación técnico-sanitaria.

3.- ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN:

- 3.1.- La información de proceso. Análisis de información de procesos industriales en pastelería y panadería.
- 3.2.- Disposición en planta de equipos e instalaciones. Flujo de géneros, productos y desperdicios.
- 3.3.- Estudio de tiempos de producción.

4.- LAS MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA Y PANADERÍA:

- 4.1.- Identificación y control de calidades.

5.- TÉCNICAS BÁSICAS DE PASTELERÍA:

- 5.1.- Descripción y clasificación.
- 5.2.- Procesos de ejecución de las técnicas básicas. Resultados y controles.
- 5.3.- Tratamiento de las materias primas durante los procesos de ejecución.

6.- ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA:

- 6.1.- Definición y aplicaciones.
- 6.2.- Clasificación, elaboración y resultados

7.- EL PAN Y LA PANADERÍA:

- 7.1.- Historia y evolución.
- 7.2.- Sistemas y técnicas de panificación.
- 7.3.- Formulas básicas. Evaluación de resultados.
- 7.4.- Nuevas tecnologías en la industria del pan.
- 7.5.- Reglamentación técnico-sanitaria.

8.- DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y DE PANADERÍA:

- 8.1.- Diseño de modelos gráficos.
- 8.2.- Formas básicas y motivos de decoración.

9.- ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:

- 9.1.- Aplicaciones en la restauración.
- 9.2.- Elaboraciones significativas y control de resultados.

10.- NECESIDADES DE CONSERVACIÓN, ENVASADO, ROTULACIÓN Y ETIQUETADO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA/PANADERÍA:

- 10.1.- Sistemas de conservación.
- 10.2.- Nuevas tecnologías aplicadas a la conservación.

11.- CONTROL DE LA CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE PANADERÍA Y PASTELERÍA:

- 11.1.- Características de la calidad. Evaluación de factores.

12.- PASTELERÍA Y REPOSTERÍA REGIONAL:

- 12.1.- Conceptos.
- 12.2.- Tradiciones.

12.3.- Elaboraciones significativas.

13.- BIBLIOGRAFÍA GASTRONÓMICA DE PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y PANADERÍA.

14.- TENDENCIAS DE LA PASTELERÍA ACTUAL:

14.1.- Nuevas tecnologías en el tratamiento del chocolate y del azúcar.

14.2.- Pastelería industrial.

14.3.- Pastelería y nuevas fórmulas de producción.

Módulo profesional 3: PROCESOS DE SERVICIO.

Duración: 224 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 3.1. Analizar los procesos de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y definiendo los resultados que deben obtenerse.
- 3.2. Clasificar, evaluar y describir las propiedades y características de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, atendiendo a su origen, composición, proceso de elaboración y servicio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Analizar las técnicas de preservicio, servicio y postservicio, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes (equipos, máquinas, utensilios y herramientas), los resultados que deben obtenerse y relacionando las ofertas gastronómicas, el volumen de servicio y el nivel de calidad con las técnicas más idóneas.
- En supuestos prácticos de servicio de alimentos y bebidas debidamente caracterizados:
 - . Identificar la normativa higiénico-sanitaria aplicable.
 - . Identificar y caracterizar las ofertas gastronómicas que intervienen.
 - . Definir cada proceso de servicio describiendo:
 - . Las técnicas de servicio más idóneas (operaciones y fases del proceso, resultados de las fases, equipos, útiles y herramientas).
 - . Los parámetros de operación y puntos críticos.
 - . Los tiempos de proceso.
 - . Definir el proceso de control de calidad identificando y describiendo:
 - . Operaciones y fases de control.
 - . Dispositivos, instrumentos y parámetros de control.
 - . Características de calidad más significativas de los servicios.
 - . Factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
- Describir las bebidas no alcohólicas más significativas indicando sus características organolépticas, su composición y el tipo de servicio asociado.
- Describir bebidas alcohólicas tales como aperitivos, cervezas, aguardientes y licores, indicando su origen y proceso de elaboración, sus características organolépticas, su composición y el tipo de servicio asociado.
- Describir los vinos de las denominaciones de origen españolas y de las principales zonas

vinícolas de Europa atendiendo a sus características organolépticas y sus cualidades gastronómicas.

3.3. Poner a punto y realizar las operaciones necesarias para la preparación de combinados y bebidas no alcohólicas valorando los resultados finales conseguidos.

- Relacionar, a partir de las cualidades observadas en la degustación y/o de la información suministrada, posibles combinaciones de las bebidas con determinados platos o alimentos.

- Seleccionar útiles, equipos y máquinas idóneas,
- Deducir el aprovisionamiento apropiado de géneros,

- Aplicar las normas de preparación de combinados, realizando las operaciones necesarias con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso.

- Seleccionar, en su caso, la decoración de acuerdo con el tipo de combinado y/o bebida no alcohólica y destino/consumo asignado.

- Aplicar medidas correctivas en función de los resultados obtenidos de tal manera que se alcance el nivel de calidad predeterminado.

- Practicar variaciones en la preparación de dichas bebidas, ensayando modificaciones en factores tales como: técnicas aplicadas, presentación final, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y presentación/decoración, justificando su posible oferta comercial.

- En situaciones prácticas reales o aplicando técnicas audiovisuales:

Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de preparación de combinados y bebidas no alcohólicas.

Evaluar los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados. Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.

- Seleccionar los útiles, equipos y máquinas idóneos para realizar el servicio.

3.4. Poner a punto y realizar las operaciones necesarias para el preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, valorando resultados finales conseguidos.

- En supuestos prácticos y de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo determinados:

Deducir necesidades de género y materiales. Poner a punto instalaciones, equipos, mobiliario e instrumentos para un posterior desarrollo eficaz del servicio.

Tomar la comanda de acuerdo con los procedimientos establecidos.

Aplicar las técnicas de servicio teniendo en cuenta:

3.5. Aplicar las técnicas de venta de alimentos y bebidas y de atención al cliente, en función de los tipos de consumidores y de las características de los productos:

- . Normas operativas establecidas.
- . Fórmulas de restauración.
- . Medios de trabajo disponibles.
- . Desarrollo lógico del servicio.
- . Normas de protocolo.
- . Efectuar operaciones de acabado, trinchado y distribución de géneros a la vista del comensal.
- . Afrontar y solventar imprevistos durante el servicio.
- . Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, realizando operaciones de cierre de caja.
- . Realizar las operaciones de cierre de la zona de consumo de alimentos y bebidas, comprobando que se han mantenido y adecuado las instalaciones, equipos y géneros para servicios posteriores.
- Aplicar medidas correctivas en función de los resultados obtenidos de tal manera que se alcance el nivel de calidad predeterminado.
- En situaciones prácticas reales o aplicando técnicas audiovisuales:
 - . Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de realización de servicio de alimentos y bebidas.
 - . Evaluar los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados.
 - . Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.
- Identificar los diferentes tipos de clientes describiendo sus hábitos y su comportamiento en la compra.
- Identificar las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas y asociar la aplicación de cada una de ellas a los diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.
- Distinguir los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.
- Estimar distintas situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto con los clientes.
- Describir las técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.
- Identificar la legislación vigente aplicable sobre protección de consumidores y usuarios.
- En la simulación de distintos casos de servi-

cio/venta de alimentos y bebidas y/o de presentación de reclamaciones:

Identificar las necesidades del supuesto cliente, asesorarle claramente sobre su demanda y darle un trato correcto.

Rebatir las objeciones expresándose de forma correcta y demostrando una actitud segura y objetiva.

CONTENIDOS:

1.- MOBILIARIO Y EQUIPOS DEL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:

- 1.1.- Mobiliario.
- 1.2.- Maquinaria.
- 1.3.- Utensilios.
- 1.4.- Decoración y ambientación.

2.- ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO:

- 2.1.- La información de proceso. Análisis de información de procesos de servicio de alimentos y bebidas.
- 2.2.- Disposición en planta de equipos e instalaciones. Flujo de géneros, productos y desperdicios.
- 2.3.- Estudio de tiempos de servicio.

3.- TÉCNICAS DE SERVICIO:

- 3.1.- Tipos.
- 3.2.- Servicio de alimentos y bebidas.
- 3.3.- Servicios complementarios.

4.- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS:

- 4.1.- Clasificación, características y tipos.
- 4.2.- Elaboración.
- 4.3.- Conservación.
- 4.4.- Degustación.

5.- APERITIVOS, CERVEZAS, AGUARDIENTES Y LICORES:

- 5.1.- Clasificación, características y tipos.
- 5.2.- Elaboración.
- 5.3.- Conservación.
- 5.4.- Cata.

6.- VINO Y RESTAURACIÓN:

- 6.1.- Clasificación.
- 6.2.- Geografía vinícola.
- 6.3.- Procesos de elaboración.
- 6.4.- Transporte y conservación.
- 6.5.- Adecuación entre platos y vinos.
- 6.6.- Cata.

7.- COCTELERÍA:

- 7.1.- Definición y características tipo de un cóctel.
- 7.2.- Series de coctelería.
- 7.3.- Normas generales de elaboración de cócteles. Fases y control de resultados.
- 7.4.- Preparación y decoración.

- 7.5.- Degustación.
- 7.6.- Conservación.

8.- ATENCIÓN AL CLIENTE Y VENTA DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN:

- 8.1.- La comunicación y sus procesos.
- 8.2.- Habilidades sociales aplicadas a la venta y servicio de alimentos y bebidas. Tipos de clientes.
- 8.3.- Tipos de clientes.
- 8.4.- Técnicas de protocolo e imagen personal.
- 8.5.- Técnicas de venta.
- 8.6.- La protección de consumidores y usuarios en España y en la Comunidad Económica Europea.
- 8.7.- Reclamaciones y denuncias en establecimientos de restauración. Tratamiento de quejas.
- 8.8.- "Merchandising".

9.- FACTURACIÓN Y COBRO:

- 9.1.- Procesos de facturación.
- 9.2.- Sistemas de cobro.
- 9.3.- Diario de producción.
- 9.4.- Cierre de caja.

10.- CONTROL DE CALIDAD DE SERVICIO:

- 10.1.- Características de la calidad. Evaluación de factores:
 - . Factores que identifican la calidad del servicio de alimentos y bebidas.
 - . Técnicas de identificación y clasificación.

Módulo profesional 4: ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN.

Duración: 192 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 4.1. Analizar la estructura organizativa, funcional y el entorno de relaciones de los establecimientos y/o áreas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración y de servicio atendiendo a:
 - . Procesos básicos.
 - . Tipo de ofertas.
 - . Tipologías de clientela.
 - . Normativa europea, estatal y autonómica aplicable.
 - . Áreas funcionales.
- Describir los factores que determinan una organización eficaz.
- Describir las áreas, departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los distintos tipos de establecimientos de restauración, pastelería y panadería.
- Explicar, utilizando diagramas si es necesario, las relaciones interdepartamentales típicas que se dan en el ámbito de estos establecimientos.
- Describir las relaciones externas de los establecimientos de restauración, pastelería y panadería con otras empresas, y la de las áreas de alimentos y

bebidas de los alojamientos turísticos y no turísticos con otras áreas.

- Explicar los circuitos y tipos de información más características producidas en el desarrollo de la actividad.
 - A partir de una organización (supuesta o real) de una unidad de producción y/o servicio de alimentos y bebidas:
 - . Evaluar la organización juzgando críticamente las soluciones organizativas adoptadas.
 - . Proponer posibles mejoras a la organización propuesta.
 - Describir los diferentes puestos de trabajo de un establecimiento y/o área de restauración (aplicando los procedimientos para determinar la competencia profesional) caracterizándolos por los logros profesionales necesarios y por el dominio profesional requerido.
 - En casos simulados:
 - . Definir los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada componente del equipo de trabajo.
 - . Evaluar los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas.
- 4.2. Elaborar presupuestos económicos para establecer programas de actuación a corto, medio o largo plazo para establecimientos o áreas de producción y/o servicio de alimentos y bebidas.
- Identificar la función de los presupuestos dentro de la planificación empresarial.
 - Citar y explicar los tipos de presupuestos utilizados en la actividad de alojamiento y los objetivos de cada uno de ellos.
 - Identificar la estructura y las partidas que componen los presupuestos anteriormente citados.
 - Identificar las variables que se deben tener en cuenta en la confección de presupuestos.
 - En una situación simulada a partir de los objetivos económicos de producto, de volumen de negocio y de calidad y para un período de tiempo establecido:
 - . Identificar y calcular las necesidades de financiación.
 - . Elaborar el presupuesto de ingresos y gastos del período.
 - . Determinar el coste de recursos humanos. Determinar el coste de la inversión en recursos materiales.
 - En caso práctico, a partir de los datos de un presupuesto estimado y de los datos reales:
 - . Calcular las desviaciones.

- Analizar las causas de su aparición y los efectos que producen.
 - Proponer soluciones alternativas.

- 4.3. Analizar sistemas de aprovisionamiento que permitan organizar, gestionar y controlar un almacén de alimentos y bebidas.
 - En supuestos prácticos, convenientemente caracterizados, de gestión de compras y aprovisionamiento y control de almacenes:
 - Identificar posibles fuentes de suministro.
 - Describir el proceso administrativo necesario para el aprovisionamiento indicando los documentos y procedimientos necesarios.
 - Describir los procedimientos necesarios para la gestión del almacén de alimentos y bebidas.
 - Inventariar las existencias utilizando diferentes métodos de valoración de existencias.
 - Determinar el "stock" mínimo, el máximo y el óptimo.
 - Aplicar programas informáticos de gestión y control de un almacén de alimentos y bebidas.

- 4.4. Analizar la rentabilidad de la explotación de áreas de alimentos y bebidas para evaluar y controlar los costes y los márgenes de beneficio:
 - Identificar y calcular los costes directos e indirectos que afectan a la actividad de restauración.
 - Calcular el coste total unitario y el precio de venta de los diferentes productos y servicios que componen una oferta gastronómica.
 - Interpretar una cuenta de pérdidas y ganancias y un balance contable.
 - Determinar el umbral de rentabilidad.
 - Interpretar los resultados anteriores y proponer, en su caso, medidas correctivas o soluciones alternativas.

- 4.5. Analizar sistemas y procesos de gestión y control de la calidad aplicables a empresas de restauración.
 - Describir la función de gestión de la calidad y su relación con los objetivos de la empresa.
 - A partir de estructuras organizativas de diversas tipologías de empresas de restauración:
 - Identificar los elementos del sistema de calidad aplicables a cada estructura organizativa.
 - Asignar las funciones específicas de calidad en función de la estructura organizativa en cuestión.
 - Describir los instrumentos de control de calidad utilizados en la prestación del servicio de restauración.
 - Describir las "características de calidad" más significativas de los servicios de restauración.
 - A partir de un proceso de prestación del servicio de restauración, definido por sus fases y procedimientos:
 - Identificar las características de calidad del servicio.
 - Identificar los factores que afectan a las características de calidad.

Seleccionar procedimientos e instrumentos de control de calidad, razonando la conveniencia de su implantación.

CONTENIDOS:

1.- ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y FUNCIONAL DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN:

- 1.1.- Concepto y objetivos de la restauración.
- 1.2.- Clasificación de los restaurantes.
- 1.3.- Principios de organización aplicados a las empresas de restauración.
- 1.4.- Creación de estructuras en función de la categoría y servicios a prestar.
- 1.5.- Funciones principales.
- 1.6.- Definición de puestos de trabajo. Distribución de tareas. Procedimientos de selección de personal.
- 1.7.- La departamentalización en las empresas de restauración. Organización y diagramas.
- 1.8.- Relaciones interdepartamentales.
- 1.9.- Circuitos y tipos de información. Documentos internos y externos.

2.- LA PLANIFICACIÓN:

- 2.1.- Concepto y naturaleza.
- 2.2.- La previsión.
- 2.3.- Principios y modelos de planificación.
- 2.4.- Proceso de planificación. Tipos de planes.
- 2.5.- Políticas, estrategias y objetivos empresariales.
- 2.6.- Establecimiento de programas y presupuestos.

3.- TÉCNICA DE PROGRAMACIÓN Y CONTROL DE TIEMPOS:

- 3.1.- Racionalización del trabajo en las empresas de restauración. Fases y técnicas.
- 3.2.- Listas de tareas y de actividades de cada departamento.
- 3.3.- Diagramas de proceso: diagrama de Gantt.
- 3.4.- Métodos de cálculo de tiempos en el departamento de cocina:
 - Creación de listas de tareas y actividades.
 - Realización de diagramas por operaciones.
 - Planificación, coordinación y control de tiempos por operaciones.

4.- CONTROL PRESUPUESTARIO EN RESTAURACIÓN:

- 4.1.- Naturaleza y definición del método presupuestario.
- 4.2.- Determinación de los presupuestos.
- 4.3.- Ciclo presupuestario.
- 4.4.- Tipos de presupuestos.
- 4.5.- Presupuestos por departamentos.
- 4.6.- El control presupuestario.

5.- GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN:

- 5.1.- Gestión y control de costes: análisis, "prime cost".
- 5.2.- Umbral de rentabilidad o punto muerto de explotación.
- 5.3.- Evaluación de los resultados. Balances. Análisis de balances.
- 5.4.- Cuenta de explotación.
- 5.5.- Cash-flow.
- 5.6.- Análisis de la rentabilidad.
- 5.7.- Análisis de los niveles de productividad.
- 5.8.- Aplicaciones informáticas.

6.- GESTIÓN Y CONTROL DE ALMACENES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:

- 6.1.- Documentación administrativa.
- 6.2.- Gestión de la recepción.

6.3.- Gestión de la expedición y medios de transporte.

6.4.- Canales de distribución.

7.- SISTEMAS DE FINANCIACIÓN.

8.- TIPOS DE INVERSIÓN.

9.- GESTIÓN DE CALIDAD:

9.1.- Proceso de control de calidad: calidad de proveedores, recepción, calidad de proceso, calidad del producto, calidad del servicio.

9.2.- Diagrama de recepción, control, almacenaje y distribución de los géneros recibidos.

9.3.- Técnicas estadísticas y gráficas aplicadas a la gestión de calidad.

Módulo profesional 5: MARKETING EN RESTAURACIÓN.

Duración: 160 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

5.1. Analizar la estructura, evolución y tendencias de los subsectores de restauración y de industrias de panadería y de pastelería artesanal.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar las diferentes fórmulas de restauración y modalidades de pastelería y panadería, definiendo las características básicas de cada una.
- Clasificar los establecimientos de restauración, pastelería y panadería 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 las relaciones externas del área de restauración con otras áreas/departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.
- Describir el proceso evolutivo de los subsectores de restauración, pastelería y panadería en general, y de cada fórmula o modalidad en particular, identificando los factores sociales y económicos que han influido en su desarrollo.
- Enumerar y definir magnitudes macro/microeconómicas y comerciales que afectan a la economía nacional y al sector de restauración y explicar sus efectos en la estructura, evolución y tendencias.
- A partir de un supuesto práctico en el que se fija el objeto de estudio en el subsector de restauración:
 - . Localizar las fuentes de información que suministran los datos sobre las variables a tener en cuenta en el análisis de la estructura, evolución y tendencia del subsector objeto de estudio.

- Identificar y seleccionar el método y técnicas de recogida de información.
 - Interpretar la información recogida y elaborar un informe que refleje las conclusiones.
- A partir de unos datos estadísticos recogidos en la realización de un estudio del sector de restauración:
 - Tabular los datos.
 - Seleccionar y aplicar las estadísticas necesarias para la obtención de la información deseada.
 - Comparar los resultados estadísticos obtenidos con los parámetros de referencia establecidos por la estadística e interpretar su significado aplicándolo al caso concreto objeto de estudio.
- Identificar e interpretar la normativa que regula la comercialización de productos y marcas.
- 5.2. Analizar y evaluar oportunidades de creación y desarrollo de productos específicos para los subsectores de restauración y modalidades de pastelería y panadería.
 - Dados unos determinados productos específicos de los subsectores de restauración, modalidades de pastelería y panadería y unas circunstancias que rodean a dichos productos:
 - Identificar, analizar y clasificar las debilidades y fortalezas que se pueden observar y justificar las conclusiones a las que se ha llegado.
 - A partir de una serie de datos referidos a: oferta y demanda de diferentes fórmulas de restauración, pastelería y panadería, y segmentación y posicionamiento de las marcas existentes:
 - Valorar la oportunidad de lanzamiento de un nuevo producto, en función de la dimensión del mercado y cuantificación de posibles consumidores.
 - Analizar los posibles posicionamientos existentes con la finalidad de detectar huecos en el mercado.
 - Definir los rasgos que caracterizan al nuevo producto en función de los dos puntos anteriores.
- 5.3. Determinar la composición y las características de ofertas gastronómicas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales que se establecen para el subsector de restauración.
 - Identificar y describir los diferentes componentes de una oferta gastronómica.
 - En supuestos prácticos, y a partir de la caracterización de determinados establecimientos de restauración, pastelería y panadería:
 - Identificar las variables sociales y económicas que deberán tenerse en cuenta en la elaboración de la oferta.
 - Elaborar diversas ofertas gastronómicas que respondan a las necesidades detectadas.
 - Ilustrar menús, cartas u ofertas gastronómicas básicas, teniendo en cuenta determinados objetivos comerciales y económicos.

5.4. Realizar estudios de precios propios y de la competencia de distintas ofertas gastronómicas.

- Identificar, clasificar y deducir los componentes del coste y precio de las ofertas gastronómicas.

- Realizar un estudio real de una determinada oferta gastronómica, teniendo en cuenta:

- Características, coste y márgenes del producto en estudio y del producto de la competencia.

- Identificar y describir los mecanismos esenciales de fijación de precios en una economía de mercado.

- Definir los criterios que existen de elección de precios y condiciones de venta relacionadas con los precios.

- Enumerar, describir e interrelacionar las variables que conforman la oferta y demanda de producción y/o servicio de alimentos y bebidas en un área determinada.

5.5. Aplicar diferentes métodos de análisis de ventas en restauración, pastelería y panadería, justificando medidas correctivas en supuestas desviaciones.

- Justificar ventajas e inconvenientes de diferentes métodos de análisis de ventas de alimentos y bebidas.

- Deducir las variables que tienen relación directa con la función de ventas.

- A partir unos planes comerciales prefijados y de unos determinados resultados de esta índole:

- Evaluar resultados económicos.

- Analizar estructura de precios, tipo de productos vendidos y grado de satisfacción y nivel de repetición de una supuesta clientela.

- Identificar posibles causas que han provocado desajustes en los planes propuestos.

- Proponer soluciones para rectificar supuestos desajustes.

5.6. Deducir sistemas de gestión de calidad aplicados a establecimientos de restauración, pastelería y panadería, y elaborar planes y/o procedimientos de control de la misma.

- Describir la función de gestión de la calidad y relacionarla con los objetivos de la empresa.

- A partir de estructuras organizativas de diversas tipologías de empresas o áreas de restauración:

- Identificar los elementos del sistema de calidad aplicables a cada estructura organizativa.

- Describir las funciones específicas de calidad que podrían estar distribuidas en la organización de cada empresa o área.

- Describir y analizar los instrumentos de control de calidad utilizados en la prestación del servicio de restauración y en la producción de elaboraciones de pastelería y panadería, deduciendo ventajas e inconvenientes de utilizar cada uno de ellos.

- En supuestos prácticos de procesos de prestación del servicio de restauración, o de producción de elaboraciones de pastelería y panadería, definidos por sus fases y procedimientos:

• Especificar las características y factores que afectan a la calidad del servicio/producto analizando los procedimientos y procesos establecidos en el sector.

• Determinar procedimientos de control de calidad, analizando los parámetros establecidos.

• Determinar procedimientos de control de la calidad.

• Elaborar planes de control de calidad, describiendo cada una de las fases e identificando los elementos que intervienen en cada una de ellas y argumentando sus relaciones.

CONTENIDOS:

1.- SUBSECTOR DE RESTAURACIÓN:

- 1.1.- Aspectos económicos. Evolución.
- 1.2.- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración. Características.
- 1.3.- Relaciones externas con otras empresas o con otras áreas y departamentos en alojamiento turísticos y no turísticos.
- 1.4.- Deontología profesional en el subsector de restauración.

2.- SUBSECTOR DE INDUSTRIAS DE PANADERÍA Y DE PASTELERÍA ARTESANAL:

- 2.1.- Aspectos económicos. Evolución.
- 2.2.- Tipos de establecimientos. Características.
- 2.3.- Oferta básica de productos.
- 2.4.- Relaciones externas con otras empresas.

3.- TENDENCIAS ALIMENTARIAS Y COMPOSICIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS:

- 3.1.- Tipos de comida (oferta gastronómica).
- 3.2.- Elementos de una oferta gastronómica. Clasificación.
- 3.3.- Variables que influyen en la elaboración de las ofertas gastronómicas.

4.- MARKETING DE PRODUCTOS Y DE SERVICIOS:

- 4.1.- Consideraciones generales sobre el marketing turístico.
- 4.2.- Características de los servicios frente a los productos.
- 4.3.- Finalidad del marketing de servicios.
- 4.4.- El plan de marketing como instrumento de gestión.
- 4.5.- Fases en la creación de un concepto de restaurante, establecimiento de pastelería o establecimiento de panadería.

5.- ANÁLISIS DEL MERCADO DE RESTAURACIÓN, PASTELERÍA Y PANADERÍA:

- 5.1.- Fuentes de información.
- 5.2.- Técnicas de investigación.
- 5.3.- Técnicas de tratamiento de la información.
- 5.4.- La oferta y la demanda en las industrias de restauración, pastelería y panadería.
- 5.5.- El consumidor: elasticidad, necesidades y segmentación.

6.- MARKETING MIX:

- 6.1.- Producto/servicio.
- 6.2.- Precios.
- 6.3.- Distribución o intermediación.
- 6.4.- Promoción y ventas.
- 6.5.- Comunicación. Planificación y control de acciones de comunicación.

7.- MARKETING INTERNO:

- 7.1.- Concepto.
- 7.2.- Prestación.
- 7.3.- Elaboración de planes de acción.

8.- LA SERVUCIÓN:

- 8.1.- Elementos de una teoría de "servucción":
- 8.2.- El sistema "servucción" en un restaurante.
- 8.3.- Gestión de la participación del cliente.
- 8.4.- Gestión del personal en contacto.
- 8.5.- Gestión del soporte físico.
- 8.6.- Implicaciones gerenciales.

9.- LA CARTA: ÚTIL DE VENTAS Y DE GESTIÓN:

- 9.1.- Concepto de margen de contribución.
- 9.2.- La relación precio/volumen de ventas.
- 9.3.- El sistema integrado.
- 9.4.- Métodos para evaluar las ventas.

10.- ASPECTO FÍSICO DE LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS:

- 10.1.- Principios básicos para elaborar una carta u oferta de productos de pastelería y panadería.
- 10.2.- Diferentes tipos de menús. Presentación.
- 10.3.- Merchandising de la carta/oferta de productos.

Módulo profesional 6: LENGUA EXTRANJERA.

Duración: 160 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 6.1. 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 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.

6.2. 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.

6.3. 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.

6.4. 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 simulada reunión de trabajo, interpretar la información recibida y transmitirla.
- 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.
- 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.
- 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, utilizando el lenguaje con corrección y propiedad, y observando las normas de comportamiento que requiera el caso:
 - . Presentarse.
 - . Informar e informarse.

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.
- 1.2.- Terminología específica.
- 1.3.- Aspectos formales (actitud profesional adecuada al interlocutor de lengua extranjera).
- 1.4.- 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.

- 1.5.- 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 7: SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA.

Duración: 160 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 7.1. Comprender y producir mensajes orales en lengua extranjera en situaciones diversas de comunicación: habituales, personales y profesionales.
- 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.
- 7.2. Interpretar textos escritos auténticos, obteniendo informaciones globales y específicas rela-
- Después de leer un texto en la lengua extranjera de extensión limitada sobre un tema de interés

cionadas tanto con aspectos de la vida cotidiana como de la vida profesional.

para el alumno, contestar a un cuestionario de preguntas abiertas o cerradas con frases de estructura de moderada complejidad.

7.3. Traducir al idioma materno textos sencillos en lengua extranjera relacionados con las necesidades e intereses socioprofesionales del alumno.

- 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.

7.4. Redactar textos escritos elementales en lengua extranjera en función de una actividad concreta.

- 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.
- 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.

7.5. Aprender la riqueza que representa la variedad de hábitos culturales de los distintos países de la lengua extranjera incorporándolos a las relaciones personales y profesionales.

- 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.
- 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.
- 1.2.- Léxico socioprofesional.
- 1.3.- Estrategias comunicativas para obtener una información más completa (solicitar precisiones, comprobar que lo que se ha dicho ha sido correctamente interpretado).
- 1.4.- Estrategias de participación en la conversación (colaborar en el mantenimiento de la conversación, mantener el turno de palabra, cambiar de tema).
- 1.5.- Incorporación al repertorio productivo de nuevas funciones comunicativas (hacer hipótesis, suposiciones, contradecir, persuadir, argumentar, etc...).
- 1.6.- 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.
- 2.2.- Transferencia de los conocimientos sobre la organización de distintos tipos de textos a la segunda lengua extranjera.
- 2.3.- Uso sistemático del diccionario.
- 2.4.- Utilización de obras técnicas instrumentales (libros de consulta, textos específicos, etc...).
- 2.5.- 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 de los rasgos más característicos 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 lingüísticas (gestos, actitudes, etc...).
- 3.3.- Actitud abierta a las distintas culturas representadas por los diferentes países de la lengua extranjera.

Módulo profesional 8: RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO.

Duración: 64 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 8.1. Utilizar eficazmente las técnicas de comunicación en su medio laboral para recibir y emitir instrucciones e información, intercambiar ideas u opiniones, asignar tareas y coordinar proyectos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar el tipo de comunicación utilizado en un mensaje y las distintas estrategias utilizadas para conseguir una buena comunicación.
- Clasificar y caracterizar las distintas etapas de un proceso comunicativo.
- Distinguir una buena comunicación que contenga un mensaje nítido de otra con caminos divergentes que desfiguren o enturbien el objetivo principal de la transmisión.
- Deducir las alteraciones producidas en la comunicación de un mensaje en el que existe disparidad entre lo emitido y lo percibido.

- 8.2. Afrontar los conflictos que se originen en el entorno de su trabajo, mediante la negociación y la consecución de la participación de todos los miembros del grupo en la detección del origen del problema, evitando juicios de valor y resolviendo el conflicto, centrándose en aquellos aspectos que se puedan modificar.
- 8.3. Tomar decisiones, contemplando las circunstancias que obligan a tomar esa decisión y teniendo en cuenta las opiniones de los demás respecto a las vías de solución posibles.
- 8.4. Ejercer el liderazgo de una manera efectiva en el marco de sus competencias profesionales adoptando el estilo más apropiado en cada situación.
- 8.5. Conducir, moderar y/o participar en reuniones, colaborando activamente o consiguiendo la colaboración de los participantes.
- Analizar y valorar las interferencias que dificultan la comprensión de un mensaje.
 - Definir el concepto y los elementos de la negociación.
 - Identificar los tipos y la eficacia de los comportamientos posibles en una situación de negociación.
 - Identificar estrategias de negociación relacionándolas con las situaciones más habituales de aparición de conflictos en la empresa.
 - Identificar el método para preparar una negociación teniendo en cuenta las fases de recogida de información, evaluación de la relación de fuerzas y previsión de posibles acuerdos.
 - Identificar y clasificar los posibles tipos de decisiones que se pueden utilizar ante una situación concreta.
 - Analizar las circunstancias en las que es necesario tomar una decisión y elegir la más adecuada.
 - Aplicar el método de búsqueda de una solución o respuesta.
 - Respetar y tener en cuenta las opiniones de los demás, aunque sean contrarias a las propias.
 - Identificar los estilos de mando y los comportamientos que caracterizan cada uno de ellos.
 - Relacionar los estilos de liderazgo con diferentes situaciones ante las que puede encontrarse el líder.
 - Estimar el papel, competencias y limitaciones del mando intermedio en la organización.
 - Enumerar las ventajas de los equipos de trabajo frente al trabajo individual.
 - Describir la función y el método de la planificación de reuniones, definiendo, a través de casos simulados, objetivos, documentación, orden del día, asistentes y convocatoria de una reunión.
 - Definir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.
 - Describir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.
 - Identificar la tipología de participantes.
 - Describir las etapas del desarrollo de una reunión.

- Enumerar los objetivos más relevantes que se persiguen en las reuniones de grupo.
- Identificar las diferentes técnicas de dinamización y funcionamiento de grupos.
- Descubrir las características de las técnicas más relevantes.
- 8.6. Impulsar el proceso de motivación en su entorno laboral, facilitando la mejora en el ambiente de trabajo y el compromiso de las personas con los objetivos de la empresa.
 - Definir la motivación en el entorno laboral.
 - Explicar las grandes teorías de la motivación.
 - Identificar las técnicas de motivación aplicables en el entorno laboral.
 - En casos simulados seleccionar y aplicar técnicas de motivación adecuadas a cada situación.

CONTENIDOS:

1.- LA COMUNICACIÓN EN LA EMPRESA:

- 1.1.- Producción de documentos en los cuales se contengan las tareas asignadas a los miembros de un equipo.
- 1.2.- Comunicación oral de instrucciones para la consecución de unos objetivos.
- 1.3.- Tipos de comunicación.
- 1.4.- Etapas de un proceso de comunicación.
- 1.5.- Redes de comunicación, canales y medios.
- 1.6.- Dificultades/barreras en la comunicación.
- 1.7.- Recursos para manipular los datos de la percepción.
- 1.8.- La comunicación generadora de comportamientos.
- 1.9.- El control de la información. La información como función de dirección.

2.- NEGOCIACIÓN:

- 2.1.- Concepto y elementos.
- 2.2.- Estrategias de negociación.
- 2.3.- Estilos de influencia.

3.- SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TOMA DE DECISIONES:

- 3.1.- Resolución de situaciones conflictivas originadas como consecuencia de las relaciones en el entorno de trabajo.
- 3.2.- Proceso para la resolución de problemas.
- 3.3.- Factores que influyen en una decisión.
- 3.4.- Métodos más usuales para la toma de decisiones en grupo.
- 3.5.- Fases en la toma de decisiones.

4.- ESTILOS DE MANDO:

- 4.1.- Dirección y/o liderazgo.
- 4.2.- Estilos de dirección.
- 4.3.- Teorías, enfoques del liderazgo.

5.- CONDUCCIÓN/DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO:

- 5.1.- Aplicación de las técnicas de dinamización y dirección de grupos.
- 5.2.- Etapas de una reunión.
- 5.3.- Tipos de reuniones.
- 5.4.- Técnicas de dinámica y dirección de grupos.

5.5.- Tipología de los participantes.

6.- LA MOTIVACIÓN EN EL ENTORNO LABORAL:

- 6.1.- Definición de la motivación.
- 6.2.- Principales teorías de motivación.
- 6.3.- Diagnóstico de factores motivacionales.

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 de Andalucía.</p> <p>9.3. Analizar/interpretar los datos económicos del sector de la hostelería y el turismo de Andalucía.</p> <p>9.4. Identificar/analizar la oferta laboral del sector hostelería y el turismo de Andalucía.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Identificar las fuentes de información más relevantes. ● Emplear las fuentes básicas de información de geografía física, economía, historia, etc..., estableciendo las relaciones existentes entre ellas. ● Definir los componentes que caracterizan a las empresas del sector turístico/hostelero. ● Describir los distintos tipos de empresas y entidades vinculadas al sector de hostelería y turismo identificando sus productos y servicios. ● Describir los distintos tipos de empresas del sector de la hostelería y el turismo definiendo sus estructuras organizativas y funcionales. ● A partir de informaciones económicas y datos de empleo referidas al sector turístico: <ul style="list-style-type: none"> ○ Identificar las principales magnitudes económicas y analizar las relaciones existentes entre ellas. ○ Identificar los datos de mayor relevancia sobre el empleo relacionándolos entre sí y con otras variables. ○ Describir las relaciones del sector con otros sectores de la economía andaluza. ● En un supuesto práctico de diversas demandas laborales: <ul style="list-style-type: none"> ○ Identificar las ofertas laborales más idóneas referidas a sus capacidades e intereses. |
|--|---|

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 SOCIOECONÓMICA 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 turístico.

Módulo profesional 10: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL.

Duración: 64 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- | | |
|---|--|
| <p>10.1. 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> <p>10.2. Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.</p> <p>10.3. Diferenciar las modalidades de contratación y aplicar procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.</p> <p>10.4. Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Identificar las situaciones de riesgo más habituales en su ámbito de trabajo, asociando las técnicas generales de actuación en función de las mismas. ● 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. ● Proponer actuaciones preventivas y/o de protección correspondientes a los riesgos más habituales, que permitan disminuir sus consecuencias. ● 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 en el supuesto anterior. ● Realizar la ejecución de técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado, etc...), aplicando los protocolos establecidos. ● Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente. ● En una situación dada, elegir y utilizar adecuadamente las principales técnicas de búsqueda de empleo en su campo profesional. ● 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.
- 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, etc...) 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, etc...) objeto de negociación.
 - Describir las posibles consecuencias y medidas, resultado de la negociación.
 - Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.
- 10.6. Interpretar los datos de la estructura socio-económica española, identificando las diferentes variables implicadas y las consecuencias de sus posibles variaciones.
- A partir de informaciones económicas de carácter general:
 - Identificar las principales magnitudes macro-económicas y analizar las relaciones existentes entre ellas.
- 10.7. Analizar la organización y la situación económica de una empresa del sector, interpretando los parámetros económicos que la determinan.
- 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, etc...) 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 11: PROYECTO INTEGRADO.****Duración mínima: 60 horas.****2.- Formación en el centro de trabajo:****Módulo profesional 12: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.****Duración mínima: 310 horas.****RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES Y DURACIONES.**

MÓDULOS PROFESIONALES.	DURACIÓN (horas)
1. Procesos de cocina.	256
2. Procesos de pastelería y panadería.	128
3. Procesos de servicio.	224
4. Administración de establecimientos de restauración.	192
5. Marketing en restauración.	160
6. Lengua extranjera.	160
7. Segunda lengua extranjera.	160
8. Relaciones en el entorno de trabajo.	64
9. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	32
10. Formación y orientación laboral.	64
11. Proyecto integrado.	560
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 SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL
ESPECÍFICA DE RESTAURACIÓN.**

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
1. Procesos de cocina.	• Cocina y Pastelería.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
2. Procesos de pastelería y panadería.	• Cocina y Pastelería.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
3. Procesos de servicio.	• Servicios de Restauración.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
4. Administración de establecimientos de restauración.	• Hostelería y Turismo.	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
5. Marketing en restauración.	• Hostelería y Turismo.	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
6. Lengua extranjera.	• (1)	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
7. Segunda lengua extranjera.	• (1)	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
8. Relaciones en el entorno de trabajo.	• Formación y Orientación Laboral.	• 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. • 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 Técnico de Formación Profesional. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
11. Formación en centros de trabajo.(2)	• Cocina y Pastelería. • Servicios de Restauración. • Hostelería y Turismo.	• Profesor Técnico de Formación Profesional. • Profesor Técnico de Formación Profesional. • Profesor de Enseñanza Secundaria.

(1) Inglés, francés, alemán, portugués o italiano, en función del entorno.

(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 180/1995, de 25 de julio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de técnico en Pastelería y Panadería en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

ANEXO

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 Pastelería y Panadería se debe adquirir la competencia general de: realizar todas las operaciones de elaboración, conservación y presentación de toda clase de productos de pastelería y repostería, y montar expositores, escaparates y servicios tipo "buffet" con estos productos, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento la normativa 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: Pastelero de cualquier tipo de establecimientos y/o alojamientos, Jefe de partida, Empleado de departamento de economato o almacén, Maestro obrador.

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 2220/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería, 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 Pastelería y Panadería en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación y Ciencia, oído el Consejo Andaluz de Formación Profesional y con el informe del Consejo Escolar de Andalucía, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 25 de julio de 1995:

DISPONGO:

CAPÍTULO I: ORDENACIÓN ACADÉMICA DEL TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO EN PASTELERÍA Y PANADERÍA.

Artículo 1.-

Las enseñanzas de Formación Profesional conducentes a la obtención del título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería, 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 Pastelería y Panadería será de 1400 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 Pastelería y Panadería son los siguientes:

- Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas en general y de productos de pastelería y panadería en particular, 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 elaboraciones de pastelería, repostería y panadería, 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 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 en general y de panadería/pastelería en particular.
- Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de géneros y elaboraciones de panadería, pastelería y repostería.

- 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 propias de la pastelería y panadería.
- Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje y prestación de servicios tipo "buffet", barras de degustación, "self-service" o análogos.
- Utilizar la informática de usuario aplicada a la actividad profesional como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de producción y de economato-bodega o almacén.
- Aplicar en todo momento las normas de seguridad e higiene e identificar y prevenir los riesgos de toxiinfecciones alimentarias.
- Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del subsector de la hostelería y de las industrias de panadería y pastelería, 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, se puedan desarrollar con potenciales clientes.
- Utilizar y buscar fuentes de información y formación relacionadas con el ejercicio de la profesión que permitan el conocimiento y de la evolución del sector de la hostelería y el turismo y de industrias de panadería y pastelería, con el fin de adaptarse a los cambios tecnológicos y organizativos que se produzcan.
- Conocer el sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.

Artículo 4.-

Las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería 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 Pastelería y Panadería, son los siguientes:

I.- Formación en el centro educativo:

a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

- Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
- Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.
- Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.
- Panificación y pastelería salada.
- Productos de pastelería y repostería.
- Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.

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 Pastelería y Panadería 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 Pastelería y Panadería 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 los títulos y las correspondientes 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 Pastelería y Panadería 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 2220/1993, de 17 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas del citado título.

CAPÍTULO 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.

CAPÍTULO 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.

CAPÍTULO 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 de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería 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 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 Pastelería y Panadería 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 a 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.

CAPÍTULO 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 Pastelería y Panadería, 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.

CAPÍTULO VI: ACCESO AL CICLO FORMATIVO.

Artículo 18.-

Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería los alumnos y alumnas que estén en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria.

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 Pastelería y Panadería 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 correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería.

Artículo 20.-

- 1.- Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería, 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 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.

CAPÍTULO 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 Pastelería y Panadería, recibirán el título de formación profesional de Técnico en Pastelería y Panadería.
- 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 Pastelería y Panadería.

Artículo 22.-

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

- Ciencias de la Naturaleza y de 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.

CAPÍTULO VIII: CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS.

Artículo 24.-

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

- Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.
- Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.
- Panificación y pastelería salada.
- Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.

Artículo 25.-

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

- Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.
- Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.
- Panificación y pastelería salada.
- Formación y orientación laboral.
- Formación en centros de trabajo.

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 Pastelería y Panadería 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.

CAPÍTULO IX: CALIDAD DE LA ENSEÑANZA.

Artículo 28.-

Con objeto de facilitar la implantación y mejorar la calidad de las enseñanzas que se establecen en el presente 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 Pastelería y Panadería, 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 ADICIONAL.

Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado medio de Pastelería y Panadería además de lo indicado en el artículo 18 del presente Decreto, 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.

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 siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 25 de julio de 1995

MANUEL CHAVES GONZALEZ
Presidente de la Junta de Andalucía

INMACULADA ROMACHO ROMERO
Consejera de Educación y Ciencia

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.

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.

- 1.2. Analizar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas, así como ofertas

de productos de pastelería/repostería/panadería y análogos.

- 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.
- 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.

1.6. Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y, en su caso, ejecutar las operaciones.

- ⊗ 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.
- 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 fórmulas 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, 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: DISEÑO DE DECORACIONES EN PASTELERÍA Y MONTAJE DE SERVICIOS.

Duración: 96 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 2.1. Diseñar decoraciones para pastelería/panadería aplicando las técnicas de expresión gráfica y/o de decoración adecuadas.
- 2.2. Analizar y desarrollar el proceso de montaje de expositores, escaparates, barras de degustación, servicios tipo "buffet" o análogos, aplicando técnicas decorativas adecuadas para conseguir conjuntos de elementos atractivos, equilibrados y armónicos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- A partir de productos de pastelería/panadería determinados:
 - . Elegir o idear formas y/o motivos de decoración.
 - . Seleccionar técnicas de expresión gráfica adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.
 - . Deducir variaciones en el diseño realizado, según criterios, como el tamaño, las materias primas, la forma, el color, etc...
 - . Realizar los bocetos o modelos gráficos.
- En supuestos prácticos, y a partir de información suministrada sobre características del local, tipo de establecimiento y tipo de productos:
 - . Deducir necesidades de mobiliario, equipos y utensilios para el montaje de servicios de pastelería/panadería.
 - . Representar sobre un plano la distribución en planta del mobiliario y/o equipos, justificándola debidamente.
 - . Describir el proceso de puesta a punto de dichos servicios.
 - . Clasificar los productos que se vayan a exponer de acuerdo con variables tales como sabor, color, tamaño, asociación, temperatura adecuada de conservación, época de año, etc...
 - . Justificar la/s técnica/s y/o elementos decorativos que mejor se adecuen.
 - . Deducir variaciones o combinaciones diversas de los servicios, justificándolas adecuadamente.

2.3. Analizar y aplicar diferentes técnicas de servicio relacionadas con la oferta de productos pastelero-reposteros.

- Identificar la normativa higiénica sanitaria aplicable.
- Aplicar diferentes técnicas de servicio, describiendo las características más destacadas de cada una de ellas.
- Describir 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.
- Aplicar técnicas de asistencia y servicio en aquellas ofertas gastronómicas tipo "buffet", "self-service", barras de degustación o análogas que precisen la actuación del pastelero-repostero.

CONTENIDOS:

1.- DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA:

- 1.1.- Diseño de bocetos o modelos gráficos.
- 1.2.- Teoría del color en gastronomía.
- 1.3.- Casos prácticos.

2.- ESCAPARATES Y EXPOSITORES:

- 2.1.- Mobiliario y equipos:
 - Clasificación.
 - Procedimientos de operaciones y control.
 - Mantenimiento de uso.
- 2.2.- Materiales y técnicas de decoración.
- 2.3.- Prácticas de montaje de expositores y escaparates, referidas a la pastelería y panadería industrial:
 - Estacionalidad.
 - Fiestas conmemorativas.
 - Oferta dirigida de productos.

3.- EQUIPAMIENTO DE SALA-COMEDOR:

- 3.1.- Mobiliario y equipos:
 - Clasificación.
 - Procedimientos de operaciones y control.
 - Mantenimiento de uso.
- 3.2.- Vajilla y utensilios.

4.- EL SERVICIO:

- 4.1.- Conceptos. Tipos de servicio.
- 4.2.- Operaciones de montaje:
 - Aplicación de técnicas básicas.
 - Diversidad en función al servicio a realizar.
- 4.3.- Servicio al comensal. Operaciones de recogida y reposición.
- 4.4.- Distribución de productos.
- 4.5.- Modelos decorativos.
- 4.6.- Prácticas de montaje de expositores y escaparates referidas a empresas de restauración.

Módulo profesional 3: TÉCNICAS DE PASTELERÍA, PANADERÍA Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

Duración: 224 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

3.1. Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los obradores de pastelería y panadería, o del subdepartamento de repostería, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

3.2. Analizar las materias primas alimentarias de uso más común en pastelería, describiendo variedades, cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

3.3. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y/o, en su caso, de conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Describir útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los obradores de pastelería y panadería, o del subdepartamento de repostería, 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, información recibida y volumen de producción.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante las pruebas oportunas.
- Identificar y describir diversas materias primas alimentarias indicando:
 - . Características físicas (forma, color, tamaño, etc...).
 - . Cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas).
 - . Necesidades de preelaboración básica.
 - . Necesidades de conservación.
 - . Clases y variedades.
- Clasificar materias primas alimentarias, atendiendo a su estado de presentación (congelado, liofilizado, etc...), indicando cualidades, 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.
- Describir elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización, e indicando técnicas pasteleras necesarias para cada una de ellas.
- Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de pastelería/panadería o de planes de trabajo determinados.
- Deducir las operaciones básicas de puesta a punto del lugar de trabajo y las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería.
- Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos, aplicando las técnicas adecuadas 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 los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.
- 3.4. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de preparación de bebidas no alcohólicas para su servicio al cliente o para su utilización en elaboraciones de pastelería.
- Identificar las diferentes bebidas no alcohólicas que habitualmente son ofertadas, o utilizadas en elaboraciones de pastelería, describiendo su proceso de elaboración.
 - Explicar las cualidades de las variedades de las materias primas base para la realización de las bebidas no alcohólicas.
 - Realizar las operaciones necesarias para obtener diferentes bebidas no alcohólicas, incorporando posibles modificaciones en función de los gustos, expectativas o necesidades de la demanda supuesta o real.
- 3.5. Analizar y aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados 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.
 - 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.
- 3.6. 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.
- 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.

CONTENIDOS:

- 1.- **TERMINOLOGÍA UTILIZADA EN LA PRODUCCIÓN CULINARIA Y DE OBRADORES DE PASTELERÍA Y PANADERÍA.**
- 2.- **EQUIPOS DE COCINA.**
- 3.- **EQUIPOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA:**
 - 3.1.- Maquinaria básica. Procedimientos de operación y control:
 - . Mantenimiento de uso.
 - . Medidas de ahorro energético.
 - . Ubicación.
 - 3.2.- Batería y utillaje. Materiales de fabricación. Calidad y composición.
 - 3.3.- Modos de operar y aplicaciones:
 - . Mantenimiento de uso.
 - . Medidas de ahorro energético.
- 4.- **MATERIAS PRIMAS:**
 - 4.1.- Productos básicos:
 - . Definición, clasificación y características.
 - . Presentación comercial.
 - . Variedades. Cualidades y aplicaciones gastronómicas.
 - 4.2.- Productos industriales elaborados. Características:
 - . Presentación comercial.
 - . Variedades. Cualidades y aplicaciones gastronómicas.
 - . Necesidades de conservación y regeneración.
 - 4.3.- Productos químicos ó naturales con aplicación en la pastelería-panadería.
 - . Aditivos alimentarios. Normas que regulan su manipulación.
- 5.- **TÉCNICAS BÁSICAS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA:**
 - 5.1.- Tratamiento de las materias primas. Factores que intervienen en la transformación.
 - 5.2.- Procesos de ejecución. Características. Aplicaciones y resultados.
- 6.- **ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA:**
 - 6.1.- Definición, clasificación y aplicaciones. Elaboraciones y resultados.
- 7.- **BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS:**
 - 7.1.- Clases, variedades y características.
 - 7.2.- Elaboración y conservación de las diferentes bebidas no alcohólicas.
 - 7.3.- Tipos de servicio.
- 8.- **CONSERVACIÓN, ENVASADO, ROTULACIÓN Y ETIQUETADO:**
 - 8.1.- Sistemas y métodos. Normativa reguladora.
 - 8.2.- Equipos asociados a cada sistema/método. Operaciones de control y mantenimiento de uso.
 - 8.3.- Técnicas de ejecución. Aplicaciones y resultados.
- 9.- **REGENERACIÓN DE PRODUCTOS:**
 - 9.1.- Normativa reguladora.
 - 9.2.- Procedimientos.
 - 9.3.- Control de resultados.
- 10.- **SEGURIDAD E HIGIENE EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:**
 - 10.1.- Locales, instalaciones y equipos. Normativa reguladora.

- 10.2.- Manipulación de alimentos y bebidas.
- 10.3.- Intoxicaciones alimentarias.
- 10.4.- Sistemas de limpieza.
- 10.5.- Reglamento de manipulador de alimentos.

Módulo profesional 4: PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA SALADA.

Duración: 224 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 4.1. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de materias primas y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, de acuerdo con ofertas de productos de panadería y/o pastelería salada o planes de trabajo determinados.
- 4.2. Realizar las operaciones necesarias para la elaboración y decoración de piezas de panadería en general.
- 4.3. Identificar, determinar y realizar las operaciones de preelaboración de los diferentes géneros necesarios para la elaboración de rellenos salados.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de panadería y/o pastelería salada, o de planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.
- Cumplimentar la 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.
- Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros y las elaboraciones básicas para su posterior utilización en la realización de productos de panadería y pastelería salada.
- Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- A partir de planes de trabajo determinados:
 - Seleccionar el tipo de masa adecuada para la clase de pan que se vaya a elaborar.
 - Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y masas ya elaboradas.
 - Describir el proceso de elaboración (artesanal o industrial) de las piezas de panadería en cuestión.
 - Reconocer el estado de la masa para su utilización.
 - Aplicar las técnicas de panadería adecuadas.
- Realizar operaciones de decoración de forma que se obtenga un producto de panadería acabado que cumpla su definición, instrucciones recibidas y características para su comercialización, alcanzando el estándar de calidad predeterminado justificando su idoneidad.
- Clasificar y describir cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a diferentes géneros utilizados en rellenos salados para pastelería salada.
- Efectuar las operaciones de regeneración que precisen las materias primas de acuerdo con su estado (congelado, al vacío, etc...) para su posterior preelaboración.

- 4.4. Analizar, poner a punto el proceso de ejecución y/o, en su caso, de conservación de elaboraciones básicas, de múltiples aplicaciones para rellenos salados.
- Deducir necesidades de preelaboración de cualquier género, de acuerdo con su posterior aplicación para pastelería salada.
 - 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.
 - Describir el procedimiento de control.
 - Describir elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados, de acuerdo con sus aplicaciones más usuales en pastelería salada o procesos de realización.
 - Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados, derivadas de ofertas de productos de pastelería o planes de trabajo determinados.
 - Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados.
 - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados.
 - Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados según el procedimiento requerido.
- 4.5. Describir, organizar la distribución de géneros y aplicar las técnicas de cocina necesarias para obtener rellenos salados.
- Describir las técnicas culinarias necesarias para la elaboración de rellenos salados, indicando:
 - . Fases de aplicación/procesos.
 - . Procedimientos y modos operativos.
 - . Instrumentos base que se deben utilizar.
 - . Resultados que se obtienen.
 - Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión, a partir del aprovisionamiento interno.
 - Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de rellenos salados, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan.
 - Describir el procedimiento de control.
- 4.6. Analizar, desarrollar el proceso y elaborar y presentar productos de pastelería salada.
- Explicar las técnicas de elaboración de productos de pastelería salada indicando:
 - . Fases de aplicación/procesos.
 - . Procedimientos y modos operativos.

- Instrumentos base que se deben utilizar.
 - Resultados que se obtienen.
- Identificar necesidades de elaboraciones básicas y de rellenos salados derivadas de ofertas de productos de pastelería o planes de trabajo determinados.
 - Deducir y solicitar aprovisionamiento interno de materias primas, elaboraciones básicas y rellenos salados necesarios para la realización de productos de pastelería salada.
 - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de productos de pastelería salada.
 - Describir el procedimiento de control.
- 4.7. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones y productos de pastelería salada.
- Identificar estados en que se encuentran los productos de pastelería salada utilizados.
 - 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 las 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.
- 4.8. Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos de pastelería salada de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- Describir y justificar necesidades de acabado, decoración y presentación de acuerdo con la definición del producto de pastelería salada, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, de la modalidad de comercialización.
 - Realizar las operaciones de acabado, decoración y presentación necesarias, de forma que se obtenga un producto que cumpla con el estándar de calidad predefinido.

CONTENIDOS:

1.- EL PAN Y LA PANADERÍA:

- 1.1.- Introducción a la panadería.
- 1.2.- Reglamentación técnica sanitaria.
- 1.3.- Tipos y fórmulas de elaboración.
- 1.4.- Técnicas de panadería. Características. Proceso de ejecución.

2.- PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA ELABORACIONES DE PASTELERÍA SALADA:

- 2.1.- Tratamiento básico de las diversas materias primas.
- 2.2.- Cortes y piezas de los diferentes géneros con denominación propia.
- 2.3.- Procedimientos y técnicas de preelaboración. Identificación de utillaje. Fases y control de resultados.

3.- TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA Y CHARCUTERÍA PARA LA ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS:

- 3.1.- Tratamiento de las materias primas. Reciclaje de géneros aplicados a estas elaboraciones.
- 3.2.- Procesos de ejecución.

4.- ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS:

- 4.1.- Definición y clasificación.
- 4.2.- Aplicaciones, elaboraciones y resultados.

5.- PRODUCTOS DE PASTELERÍA SALADA:

- 5.1.- Tipos de productos y de rellenos.
- 5.2.- Normas y técnicas de elaboración.

6.- DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PANES Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SALADA:

- 6.1.- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- 6.2.- Características.
- 6.3.- Elaboraciones de panadería decorativa.
- 6.4.- Panes especiales:
 - . Tipos y características.
 - . Panadería dietética.
 - . Aplicaciones y resultados.

Módulo profesional 5: PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

Duración: 128 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 5.1. Analizar productos de pastelería y repostería, describiendo sus procesos de ejecución.
- 5.2. Realizar, poner a punto y conservar, productos de pastelería y repostería, generalmente complejos y representativos por sus valores gastronómicos tipo: territoriales (pastelería/repostería regional, internacional, etc...), de autoría o temporales (pastelería/ repostería moderna, nueva pastelería/repostería, clásica, etc...).

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.
 - . Explicar los resultados esperados.
- Distribuir útiles y herramientas, así como géneros y elaboraciones básicas, en forma y lugares apropiados, para la realización de productos de pastelería y repostería acabados.
- Realizar las operaciones de elaboración de productos de pastelería y repostería, de acuerdo con las recetas bases o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

5.3. Practicar posibles variaciones en los productos de pastelería y repostería, ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas, forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación.

- Realizar los motivos de decoración, utilizando las técnicas y materiales adecuados, y siguiendo los bocetos o diseños gráficos predeterminados.
- Realizar las operaciones de acabado, decoración y presentación necesarias que se deriven de la definición del producto, boceto o diseño gráfico de decoración, 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 los productos, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

- Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en los productos de pastelería y repostería.
- Explicar las técnicas novedosas de pastelería y repostería, describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen.
- Identificar posibles alternativas o modificaciones en la técnica, forma y corte de los géneros; motivo de decoración, cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o formas de presentación.
- Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a otras elaboraciones, 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 de pastelería y repostería originales.
- Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

5.4. 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 elaboración de productos de pastelería y repostería para realizar las adaptaciones oportunas.

- Estimar la información que sobre cambios en los productos de pastelería y repostería 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 de preparación con respecto a las elaboraciones originales que puedan responder satisfactoriamente a la supuesta demanda.

- Preparar productos de pastelería y repostería 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 LOS PRODUCTOS DE PASTELERÍA DULCE Y REPOSTERÍA:

- 1.1.- Estudio de las cualidades organolépticas.
- 1.2.- Estudios de formas y colores en las elaboraciones.
- 1.3.- Bibliografía sobre pastelería y repostería.
- 1.4.- La pastelería/repostería en el ámbito de los movimientos gastronómicos. Análisis comparativos.

2.- PASTELERÍA Y REPOSTERÍA REGIONAL:

- 2.1.- Conceptos.
- 2.2.- Características y tradiciones.
- 2.3.- Elaboraciones significativas:
 - Clasificación regional.
 - Aplicación de las técnicas básicas.
 - Control de resultados.

3.- ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:

- 3.1.- Características principales.
- 3.2.- Análisis comparativos.
- 3.3.- Elaboraciones significativas.
 - Aplicación de las técnicas básicas.
 - Control de resultados.

4.- TENDENCIAS DE LA PASTELERÍA ACTUAL:

- 4.1.- Nuevas tecnologías en el tratamiento del chocolate y del azúcar.
- 4.2.- Pastelería industrial.
- 4.3.- Pastelería y nuevas fórmulas de producción.
- 4.4.- Pastelería dietética.

Módulo profesional 6: ADMINISTRACIÓN, GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA PEQUEÑA EMPRESA.

Duración: 96 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 6.1. 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.
- 6.2. 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 supuesta.
 - . Cumplimentar una modalidad de contrato.
- 6.3. 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.
- 6.4. 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.
- 6.5. 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.
- 6.6. 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.
- 6.7. 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 directos e indirectos.

8.- PROYECTO EMPRESARIAL.

- b) Módulos profesionales socioeconómicos:

Módulos profesional 7: EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO EN ANDALUCÍA.

Duración: 32 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- ° 7.1. Analizar la disposición geográfica del
- Identificar las fuentes de información más relevantes.

sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.

- Emplear las fuentes básicas de información de geografía física, económica, historia, etc..., estableciendo las relaciones existentes entre ellas:
- 7.2. Definir/Describir la estructura y organización del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
- Definir los componentes que caracterizan a las empresas del sector turístico/hostelero.
 - Describir los distintos tipos de empresas y entidades vinculadas al sector de la hostelería y el turismo identificando sus productos y servicios.
 - Describir los distintos tipos de empresas del sector de la hostelería y el turismo definiendo sus estructuras organizativas y funcionales.
- 7.3. Analizar/Interpretar los datos económicos del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
- A partir de informaciones económicas y datos de empleo referidas al sector de la hostelería y el turismo:
 - Identificar las principales magnitudes económicas y analizar las relaciones existentes entre ellas.
 - Identificar los datos de mayor relevancia sobre el empleo relacionándolos entre sí y con otras variables.
 - Describir las relaciones del sector con otros sectores de la economía andaluza.
- 7.4. Identificar/Analizar la oferta laboral del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
- En un supuesto práctico de diversas demandas laborales:
 - Identificar las ofertas laborales más idóneas referidas a sus capacidades e intereses.

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. 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.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● 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. |
| <p>8.2. Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● 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. |
| <p>8.3. Diferenciar las formas y procedimientos de inserción en la realidad laboral del trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● 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. |
| <p>8.4. Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● 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. |
| <p>8.5. Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los Trabajadores, Direc- |

de las relaciones laborales.

tivas 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 9: PROYECTO INTEGRADO.

Duración mínima: 60 horas.

2.- Formación en el centro de trabajo:**Módulo profesional 10: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.**

Duración mínima: 240 horas.

RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES Y DURACIONES.

MÓDULOS PROFESIONALES	DURACIÓN
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	96
2. Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.	96
3. Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.	224
4. Panificación y pastelería salada.	224
5. Productos de pastelería y repostería.	128
6. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	96
7. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	32
8. Formación y orientación laboral.	64
9. Proyecto integrado.	
10. Formación en centros de trabajo.	440

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 PASTERERÍA Y PANADERÍA.

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	● Hostelería y Turismo.	● Profesor de Enseñanza Secundaria.
2. Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.	● Cocina y Pastelería.	● Profesor Técnico de Formación Profesional.
3. Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.	● Cocina y Pastelería.	● Profesor Técnico de Formación Profesional.
4. Panificación y pastelería salada.	● Cocina y Pastelería.	● Profesor Técnico de Formación Profesional.
5. Productos de pastelería y repostería.	● Cocina y Pastelería.	● Profesor Técnico de Formación Profesional.
6. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	● Formación y Orientación Laboral. ● Hostelería y Turismo.	● Profesor de Enseñanza Secundaria. ● 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. ● Profesor de Enseñanza Secundaria.
8. Formación y orientación laboral.	● Formación y Orientación Laboral.	● Profesor de Enseñanza Secundaria.
9. Proyecto integrado.	● Cocina y Pastelería. ● Hostelería y Turismo.	● Profesor Técnico de Formación Profesional. ● Profesor de Enseñanza Secundaria.
10. Formación en centros de trabajo. (1)	● Cocina y Pastelería. ● Hostelería y Turismo.	● Profesor Técnico de Formación Profesional. ● Profesor de Enseñanza Secundaria.

(1) Sin perjuicio de la prioridad de los Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Especialidad, para la docencia de este módulo, dentro de las disponibilidades horarias.

PUBLICACIONES

Título:

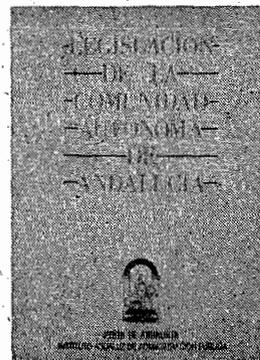
LEGISLACION DE LA COMUNIDAD AUTONOMA DE ANDALUCIA

Autor: Pedro Escribano Collado

Catedrático de Derecho Administrativo
Universidad de Sevilla

Contenido:

- Normas dictadas por la Administración Autónoma en sus primeros diez años.
- Edición cerrada al 31.12.88.
- Un apéndice.
- Índice cronológico.
- Índice de materias.
- Un volumen de 1.895 páginas.



Realización: Instituto Andaluz de Administración Pública.

Edita y distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA.

PVP: 6.000 ptas. en rústica.

8.500 ptas. en lujo.

IVA incluido.

Venta: En librerías.

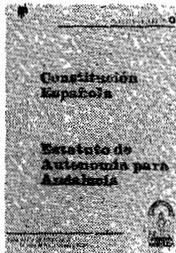
ISBN: 84-7595-052-3.

Depósito Legal: SE-885-1989.

Formato: UNE A5L.

PUBLICACIONES

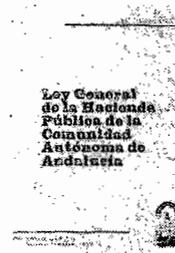
Colección: TEXTOS LEGALES



PVP: 450 ptas.



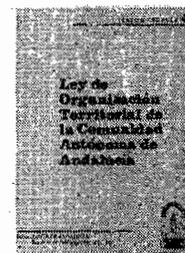
PVP: 200 ptas.



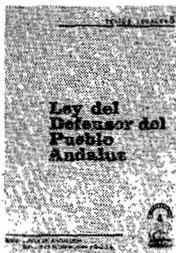
Ver núm. 20



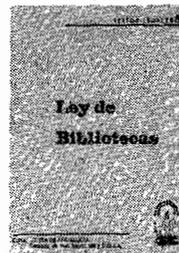
PVP: 200 ptas.



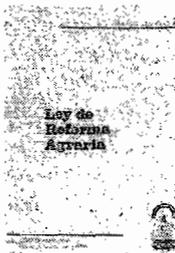
PVP: 200 ptas.



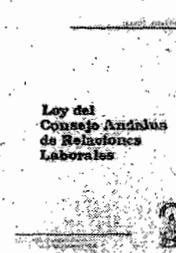
PVP: 200 ptas.



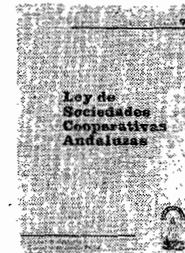
PVP: 200 ptas.



PVP: 200 ptas.



Agotado



PVP: 425 ptas.



Agotado



PVP: 300 ptas.



PVP: 200 ptas.



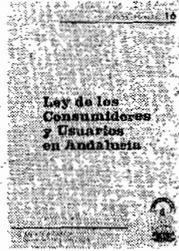
Agotado



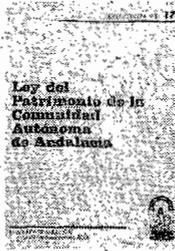
PVP: 560 ptas.



Agotado



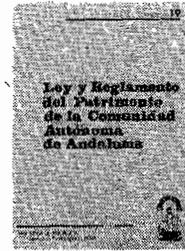
PVP: 200 ptas.



PVP: 300 ptas.



PVP: 550 ptas.



PVP: 400 ptas.



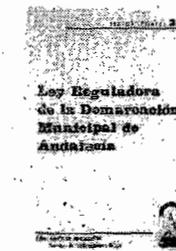
PVP: 300 ptas.



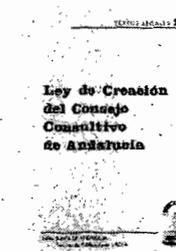
PVP: 300 ptas.



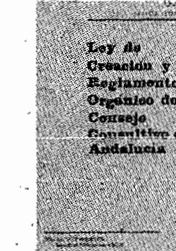
PVP: 490 ptas.



PVP: 450 ptas.



PVP: 300 ptas.



PVP: 500 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.

El Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, puede adquirirse en las siguientes librerías de Sevilla:

- AL-ANDALUS, Roldana, núm. 4.
- BERNAL, Pagés del Corro, núm. 43.
- CEFIRO, Virgen de los Buenos Libros, núm. 1.
- GUERRERO, García de Vinuesa, núm. 35.
- LA CASA DEL LIBRO, Fernando IV, núm. 23.
- LORENZO BLANCO, Villegas, núm. 5.
- PEDRO CRESPO, Arroyo, núm. 55.
- TARSIS, Méndez Núñez, núm. 17.
- TECNICA AGRICOLA, Juan Ramón Jiménez, núm. 7.

**NORMAS PARA LA SUSCRIPCION AL
BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCIA
PARA EL AÑO 1996**

1. SUSCRIPCIONES

- 1.1. Las suscripciones al **BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCIA**, 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 SUSCRIPCION

- 2.1. Las suscripciones al **BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCIA** 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 (art. 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 (art. 16, punto 3, del Reglamento).

3. TARIFAS

- 3.1. El precio de la suscripción para el año 1996 es de 15.140 ptas.
- 3.2. Si la suscripción se efectúa dentro del mes de marzo, su importe para los tres trimestres restantes es de 11.355 ptas. Si se produce en el 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.
- 3.3. 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 ANDALUCIA** (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 ANDALUCIA**, 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