

En base al artículo 14 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

### DISPONGO

Artículo primero. Se avocan por y para este Consejero de Agricultura y Pesca, en referencia a lo dispuesto por el Decreto 77/1992, de 12 de mayo (BOJA núm. 45, de 26.5.92), las competencias de los Delegados Provinciales en materia de gestión del gasto siguientes:

Aprobación, autorización, liquidación y propuesta de pago de nóminas, cuotas de Seguros Sociales y demás operaciones correspondientes a gastos de personal que figuran en los Servicios 02 y 03 de los créditos consignados en el Capítulo I de los Presupuestos de la Comunidad Autónoma, relativos a esta Consejería y respecto al personal relacionado en los Anexos correspondientes de los Reales Decretos 1400 a 1403/95 de 4 de agosto.

Artículo segundo. Esta Orden entrará en vigor el 1 de enero de 1996, extendiéndose su vigencia hasta el 31 de marzo de 1996 fecha en que revertirá la competencia que se avoca en los Delegados Provinciales de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Sevilla, 20 de diciembre de 1995

PAULINO PLATA CANOVAS  
Consejero de Agricultura y Pesca

### CONSEJERIA DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES

*RESOLUCION de 15 de diciembre de 1995, de la Secretaría General Técnica, por la que se dispone el cumplimiento de la sentencia dictada en el recurso contencioso-administrativo núm. 2729/1992, interpuesto por Explotaciones Agrícolas Las Mercedes, S.A.*

De orden delegada por el Excmo. Sr. Consejero de Trabajo y Asuntos Sociales de la Junta de Andalucía, se publica para general conocimiento en sus propios términos el Fallo de la Sentencia dictada con fecha 23 de octubre de 1995, por el Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Granada, en el recurso contencioso-administrativo núm. 2729/1992, promovido por Explotaciones Agrícolas Las Mercedes, S.A., sobre sanción, cuyo pronunciamiento es del siguiente tenor:

### FALLO

Estimamos parcialmente, con el alcance que se indicará, el recurso contencioso-administrativo interpuesto por la representación procesal de la entidad mercantil Explotaciones Agrícolas Las Mercedes, S.A., contra la resolución dictada por la Dirección General de Trabajo y Seguridad Social de la Consejería de Trabajo y de la Junta de Andalucía, de 11 de septiembre de 1992, recurso 606/92, por la que se desestima el recurso de alzada interpuesto por la entidad recurrente contra la resolución de la Delegación Provincial de dicha Consejería en Jaén, de 4 de marzo de 1992, expediente 778/91, por la que se acuerda imponer sanción de multa de 300.000 pesetas a la empresa Comunidad de Propietarios Herederos Conde, por aplicación de la infracción del artículo 7.3.º de la Ley 8/88. Anulamos dichas resoluciones y las declaramos sin ningún valor ni efecto en cuanto declaran la responsabilidad de

la entidad recurrente por las infracciones y sanción que en dichas resoluciones se imponen a la Comunidad de Propietarios Herederos de Conde Paraíso, y sin que haya lugar a efectuar pronunciamiento alguno en cuanto afecta a esta última empresa. Sin expresa imposición de costas.

Sevilla, 15 de diciembre de 1995.- El Secretario General Técnico, Javier Aguado Hinojal.

### CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

*ORDEN de 16 de noviembre de 1995, por la que se establecen orientaciones y criterios para la elaboración de proyectos curriculares de centros, así como la distribución horaria y los itinerarios formativos del ciclo formativo de grado medio de Cocina de Formación Profesional Específica.*

El Decreto 129/1994, de 7 de junio, ha establecido el currículo de ciclo formativo de Formación Profesional Específica de grado medio de Cocina en la Comunidad Autónoma de Andalucía, considerando las necesidades de desarrollo económico y social y de recursos humanos de la estructura productiva de Andalucía. El carácter abierto y flexible de este currículo permite adaptar los objetivos, las capacidades terminales, los contenidos y los criterios de evaluación de los diferentes módulos profesionales del ciclo formativo al entorno del centro educativo y a las características de los alumnos y alumnas mediante un proceso de concreción y desarrollo que corresponde al propio centro educativo y al profesorado.

El entorno profesional, social, cultural y económico del centro, su ubicación geográfica y las características y necesidades de los alumnos y alumnas constituyen los ejes prioritarios en la planificación de los procesos de enseñanza y aprendizaje. De esta forma, el centro educativo juega, por tanto, un papel determinante como vertebrador del conjunto de decisiones implicadas en el proceso de adaptación y desarrollo del currículo formativo.

Como se establece en el citado Decreto, la concreción y el desarrollo del currículo del ciclo formativo de grado medio de Cocina se hará mediante la elaboración de Proyectos Curriculares que estarán inscritos en los respectivos Proyectos de Centro. Dichos Proyectos Curriculares habrán de incluir, entre otros elementos, la adecuación de los objetivos generales del ciclo formativo y la concreción de las capacidades terminales y contenidos de los módulos profesionales. Para ello es necesario que la Consejería de Educación y Ciencia regule el proceso de elaboración de Proyectos Curriculares y ofrezca orientaciones que faciliten a los centros educativos su concreción y al profesorado la realización de las programaciones.

El ciclo formativo de Cocina, de grado medio, permite a los alumnos y alumnas cursar estas enseñanzas profesionales de acuerdo con sus intereses, habilidades y aptitudes. Para facilitar la organización de los centros y el aprovechamiento óptimo de sus recursos, procede establecer la distribución horaria y el itinerario formativo que permita lograr los objetivos y capacidades profesionales del citado ciclo formativo de Formación Profesional Específica.

En consecuencia, esta Consejería de Educación y Ciencia ha dispuesto:

#### I. DISPOSICIONES GENERALES

Primero. Los centros educativos autorizados a impartir las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo de Formación Profesional Específica de grado medio de Cocina,

lo harán de acuerdo con el currículo oficial establecido en el Decreto 129/1994, de 7 de junio, y las orientaciones y criterios establecidos en la presente Orden.

Segundo. El Proyecto Curricular del Ciclo Formativo constituye el instrumento pedagógico-didáctico que articula a largo plazo el conjunto de actuaciones educativas del centro y tiene como objetivo alcanzar las finalidades educativas del mismo.

Tercero. 1. El Proyecto Curricular del Ciclo Formativo incluirá de manera coherente e integrada los diversos apartados que intervienen directamente en el desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo de grado medio de Cocina de Formación Profesional Específica. Contendrá, al menos, los siguientes elementos:

a) Adecuación de los objetivos generales del ciclo formativo al contexto profesional y socioeconómico del centro educativo y a las características del alumnado.

b) Organización curricular del ciclo formativo, que comprenderá, al menos, la secuenciación de los módulos profesionales que constituye el itinerario formativo, los criterios sobre la distribución del horario lectivo y sobre la utilización de los espacios formativos que son requeridos.

c) Criterios para la organización y secuenciación de los contenidos en relación con las capacidades terminales y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales que configuran el ciclo formativo de grado medio de Cocina.

d) Planificación y organización de los módulos profesionales de Formación en centros de Trabajo y Proyecto integrado.

e) Criterios sobre la evaluación de los alumnos y alumnas con referencia explícita al modo de realizarla.

f) Criterios sobre la evaluación del desarrollo del currículo y de la práctica docente.

g) Plan de orientación educativa, profesional y para la inserción laboral de los alumnos y alumnas.

h) Programaciones de los módulos profesionales.

i) Previsión de acciones para la formación permanente del profesorado que imparte este ciclo formativo.

j) Plan de evaluación del Proyecto Curricular del Ciclo Formativo.

2. Las programaciones de los módulos profesionales incluirán los siguientes elementos:

a) Relación de objetivos y capacidades terminales, adecuados al contexto socioeconómico y cultural del centro y a las características de los alumnos y alumnas.

b) Distribución temporal y desarrollo de los contenidos y actividades de enseñanza-aprendizaje.

c) Metodología y materiales didácticos seleccionados para su utilización en el proceso de enseñanza y aprendizaje.

d) Criterios, procedimientos y actividades para la evaluación.

Cuarto. 1. Los centros educativos de una área geográfica determinada podrán elaborar de forma conjunta un Proyecto Curricular del Ciclo Formativo. En cualquier caso, dicho proyecto habrá de ser aprobado en cada uno de los centros educativos de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente para el Proyecto Curricular de Centro.

2. El desarrollo del Proyecto Curricular del Ciclo Formativo de grado medio de Cocina, de Formación Profesional Específica, deberá realizarse de manera integrada y coordinada con los correspondientes Proyectos Curriculares de Centro de la zona de influencia del centro educativo, considerando al mismo tiempo los Proyectos Curriculares de la etapa anterior.

Quinto. 1. A lo largo de los sucesivos años de su aplicación los centros educativos podrán ir modificando su Proyecto Curricular del Ciclo Formativo de Formación Profesional Específica, una vez desarrollado el plan de evaluación que se indica en el apartado tercero de la presente Orden y según el procedimiento que legalmente se establezca.

2. Dicha modificación, en la medida que afecte a la adecuación y distribución de objetivos, capacidades terminales, contenidos y criterios de evaluación, se aplicará únicamente a los alumnos y alumnas que comiencen el ciclo formativo de grado medio de Cocina. El cualquier caso, estos elementos permanecerán sin modificaciones para un mismo grupo de alumnos y alumnas a lo largo del ciclo formativo de acuerdo con el proyecto inicial.

## II. HORARIO E ITINERARIO FORMATIVO

Sexto. La jornada lectiva del ciclo formativo de Formación Profesional Específica de grado medio de Cocina en el centro educativo será, con carácter general, de 30 horas semanales.

Séptimo. La distribución del horario lectivo semanal y el itinerario formativo de los módulos profesionales asociados a la competencia y socioeconómicos del ciclo formativo de Formación Profesional Específica de grado medio de Cocina, es la que se establece en el Anexo I de la presente Orden.

## III. MODULOS PROFESIONALES SOCIOECONOMICOS

Octavo. Los módulos profesionales socioeconómicos contribuirán de forma específica a alcanzar las siguientes finalidades:

a) Conocer las condiciones de salud y riesgo de la profesión y fomentar actitudes de prevención, protección y mejora de la defensa de la salud y el medio en que se desarrolla la actividad profesional.

b) Conocer la legislación laboral básica aplicable en el mundo laboral sobre los derechos y obligaciones de los trabajadores y la organización básica de una empresa.

c) Favorecer procesos de inserción laboral para el ejercicio de la profesión tanto por cuenta propia como ajena.

d) Conocer el sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.

## IV. FORMACION EN CENTROS DE TRABAJO Y PROYECTO INTEGRADO

Noveno. 1. Los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado tendrán las siguientes finalidades:

a) Complementar la adquisición por los alumnos y alumnas de la competencia profesional conseguida en los demás módulos profesionales correspondientes a este ciclo formativo.

b) Contribuir al logro de las finalidades generales de la Formación Profesional, adquiriendo la competencia profesional característica del título de Técnico en Cocina y una identidad y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de cualificaciones.

c) Evaluar los aspectos más relevantes de la competencia profesional adquirida por el alumnado y, en particular, acreditar los más significativos de la competencia requerida en el empleo.

d) Adquirir el conocimiento de la organización productiva correspondiente al perfil profesional y el sistema de relaciones sociolaborales del centro de trabajo, a fin de facilitar su futura inserción profesional.

e) Comprender de una forma integrada aspectos sobresalientes de la competencia profesional que han sido abordados en otros módulos profesionales del ciclo formativo de grado medio de Cocina.

f) Integrar ordenadamente distintos conocimientos sobre organización, características, condiciones, tipologías, técnicas y procesos que se desarrollan en las diferentes actividades productivas del sector de la hostelería y el turismo.

g) Adquirir conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que favorezcan el desarrollo de capacidades que sean demandadas por el entorno productivo en que radica el centro educativo y que no pueden ser contempladas en los otros módulos profesionales.

2. Las capacidades terminales y criterios de evaluación de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado son las que figuran en el Anexo II de la presente Orden.

3. Al elaborar el Proyecto Curricular del Ciclo Formativo los centros educativos determinarán las actividades que los alumnos y alumnas podrán realizar en los centros de trabajo. De esta forma, y respetando las duraciones mínimas de los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado, que se indican en el Decreto 129/1994, de 7 de junio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo de Formación Profesional Específica de grado medio de Cocina, en la Comunidad Autónoma de Andalucía, los centros educativos concretarán las duraciones de estos módulos profesionales, que en conjunto será de 368 horas, de acuerdo con el Decreto 129/1994, anteriormente citado.

4. Los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto integrado se realizarán una vez superados los módulos profesionales asociados a la competencia y socioeconómicos, al final de la Formación Profesional Específica.

5. Los alumnos y alumnas tendrán asignado un tutor docente para el seguimiento y evaluación del módulo profesional de Formación en centros de trabajo. De igual forma, la empresa o centro de trabajo designará un tutor laboral que asesorará y orientará al alumnado en la realización de las actividades formativas programadas e informará al tutor docente sobre el grado de cumplimiento del programa formativo y sobre la competencia mostrada por el alumno o alumna en las situaciones de trabajo.

6. El módulo profesional de Proyecto integrado será realizado por los alumnos y alumnas con la orientación y asesoramiento de un tutor docente, que una vez finalizado llevará a cabo la evaluación de este módulo profesional.

**DISPOSICION ADICIONAL**

La Consejería de Educación y Ciencia proporcionará las orientaciones para la elaboración de Proyectos Curriculares de Centro y regulará el proceso de aprobación y supervisión de dichos proyectos.

**DISPOSICIONES FINALES**

Primera. Se autoriza a la Dirección General de Planificación del Sistema Educativo y Formación Profesional, a la Dirección General de Recursos Humanos y a la Dirección General de Promoción y Evaluación Educativa a dictar las disposiciones que sean precisas para el desarrollo de la presente Orden en el ámbito de sus respectivas competencias.

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

Sevilla, 16 de noviembre de 1995

INMACULADA ROMACHO ROMERO  
Consejera de Educación y Ciencia

**ANEXO I**

**DISTRIBUCIÓN HORARIA E ITINERARIO FORMATIVO DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES ASOCIADOS A LA COMPETENCIA Y SOCIOECONÓMICOS DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA.**

MÓDULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES	
	1º CURSO	2º CURSO (*)
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	3	
2. Preelaboración y conservación de alimentos.	10	
3. Técnicas culinarias.	12	
4. Repostería.		7
5. Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente.	4	
6. Elaboraciones y productos culinarios.		12
7. Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.		4
8. Lengua extranjera.		4
9. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	1	
10. Formación y orientación laboral.		3
<b>TOTALES</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

(\*) 22 semanas.

**ANEXO II****CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO Y PROYECTO INTEGRADO DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA.****CAPACIDADES TERMINALES****CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- 1.- Actuar conforme a criterios de seguridad e higiene en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.
  - Aplicar en todo momento las normas higiénico-sanitarias y de seguridad en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específica en vigor como las particulares establecidas por la empresa o entidad.
  - Usar prendas y equipos de protección individual y de garantía higiénico-sanitaria, necesarios en el desarrollo de las distintas operaciones del proceso productivo o de servicio en el que se participe.
  - Responder adecuadamente en condiciones de emergencia reales o simuladas:
    - . De acuerdo con los planes y procedimientos para situaciones de emergencia establecidos.
    - . Desempeñando el cometido asignado al puesto de trabajo.
    - . Desarrollando una actuación adecuada a la situación cuando la emergencia no se encuentre prevista en los planes o procedimientos.
    - . Manipulando adecuadamente los equipos disponibles para el ataque a la emergencia.
- 2.- Poner a punto y mantener los equipos disponibles y el lugar de trabajo donde se ejecutan las distintas tareas del proceso productivo y/o de servicio.
  - Identificar las distintas zonas o departamentos que integran el establecimiento, relacionándolos con los equipos que se utilizan en los mismos y con los procedimientos de mantenimiento, limpieza y ordenación para el normal desarrollo de los procesos.
  - Preparar, limpiar y ordenar equipos, instrumentos y lugar de trabajo, realizando las operaciones necesarias para obtener un óptimo mantenimiento de uso, aplicando los procedimientos de limpieza generales y específicos de la empresa, y siguiendo las instrucciones del supervisor.
  - Realizar la puesta a punto, mantenimiento y orden del lugar de trabajo, para el inicio o continuación del proceso productivo y/o de servicio, mediante pruebas en los equipos y/o comprobación ocular.
- 3.- Realizar operaciones de solicitud, recepción, almacenamiento, control de consumos y conservación de géneros y elaboraciones culinarias.
  - Formalizar solicitudes de aprovisionamiento que se autoricen de acuerdo con los procedimientos establecidos y/o las instrucciones recibidas.
  - Identificar la concordancia entre producto/mercancía recibido, documentación correspondiente y pedido formalizado.

- Utilizar los equipos e instrumentos de control de recepción de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
  - Comunicar las desviaciones detectadas en el proceso de control.
  - Ejecutar las operaciones de entradas y salidas de géneros, así como las derivadas en general del correcto almacenamiento, de acuerdo con las instrucciones y/o procedimientos establecidos.
  - Complimentar hojas de costes, "relevés", estadillos u otros documentos definidos por la empresa, para obtener información de costes de acuerdo con los métodos implantados por la misma.
  - Aplicar correctamente las técnicas para la conservación de géneros o elaboraciones culinarias, utilizando los medios disponibles y de acuerdo con los métodos establecidos.
- 4.- Realizar elaboraciones culinarias y de repostería, y operaciones para el servicio, controlando resultados intermedios y finales.
- Interpretar los procesos peculiares de la empresa para la producción de elaboraciones culinarias y de repostería.
  - Identificar los productos y tipos de servicio que conforman la oferta básica gastronómica del establecimiento.
  - Deducir y solicitar las necesidades de aprovisionamiento interno y de distribución de géneros y de elaboraciones auxiliares necesarias para afrontar el plan de producción asignado.
  - Preparar y utilizar los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.
  - Aplicar correctamente las técnicas, normas y procedimientos de trabajo establecidos para obtener las elaboraciones culinarias o de repostería, o resultados esperados en el servicio, de acuerdo con los parámetros de calidad previamente fijados.
  - Ejecutar operaciones de acabado de las elaboraciones culinarias o de repostería con la guarnición/decoración establecida, y/o realizando las operaciones de servicio o distribución a la vista del cliente cuando la definición del servicio o instrucciones recibidas así lo requieran.
  - Cuando se atienda directamente al cliente o se preparen platos a su vista:
    - Desarrollar las operaciones con pulcritud, elegancia y precisión, sin molestar al comensal.
    - Responder a las posibles preguntas del cliente sobre el proceso de elaboración culinaria, utilizando una lengua extranjera cuando sea necesario.

- . Preguntar al cliente sobre gustos de cocción y condimentación, utilizando si es preciso una lengua extranjera.
  - Controlar resultados intermedios y finales en el proceso productivo y/o de servicio, proponiendo medidas correctivas ante posibles desviaciones.
  - Aportar iniciativa, creatividad y conocimientos técnicos en la colaboración para la definición de nuevos productos culinarios o formas de elaboración, y de nuevas formas de ejecución de servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos.
- 5.- Comportarse en todo momento de forma responsable en la empresa.
- En todo momento mostrar una actitud de respeto a los procedimientos y normas de la empresa.
  - Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.
  - Interpretar y ejecutar con diligencia las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.
  - Coordinar su actividad con el resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.
  - En caso de relevo, obtener toda la información disponible del antecesor o transmitir la información derivada de su permanencia en el puesto de trabajo al que lo sustituye.
  - Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.
  - Cumplir con los requerimientos de las normas de correcta elaboración culinaria, demostrando un buen hacer profesional, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.
  - Analizar las repercusiones de su actividad en los procesos productivos y/o de servicio de elaboraciones culinarias y en el sistema específico de producción del centro de trabajo.
- 6.- Definir y planificar con detalle el/los contenido/s para el desarrollo de un proyecto identificado en el campo profesional de la figura de cocina.
- Identificar y obtener la información necesaria.
  - A partir de informaciones relevantes sobre las actividades del sector productivo:
    - . Analizar e interpretar la información.
    - . Proponer una idea para un proyecto encajado en el campo profesional de esta figura.

- . Definir el proyecto justificando su finalidad, objeto, características y viabilidad.
  - A partir de la idea de proyecto integrado ya definida:
    - . Describir la estructura general del proyecto.
    - . Determinar la documentación técnica necesaria.
    - . Identificar los medios, recursos y espacios relacionándolos con sus características.
    - . Precisar los tiempos de realización.
    - . Seleccionar la normativa aplicable al desarrollo del proyecto.
- 7.- Simular/Ejecutar el proyecto, ideando soluciones para su realización.
- Partiendo del proyecto integrado definido:
    - . Elaborar los cálculos necesarios para la realización del proyecto.
    - . Determinar las fases de ejecución.
    - . Realizar, en su caso, las operaciones necesarias, aplicando los criterios de calidad y seguridad establecidos.
  - Ante una serie de problemas concretos derivados de la simulación/ejecución del proyecto:
    - . Proponer, al menos, dos soluciones posibles a los problemas planteados.
    - . Justificar la solución elegida.
- 8.- Valorar en su conjunto y justificar las decisiones tomadas en la definición, planificación, simulación y ejecución del proyecto.
- Seleccionar las variables de cada una de las fases del proyecto susceptibles de ser evaluadas.
  - Revisar las soluciones o decisiones que se han tomado en la simulación/ejecución del proyecto.
  - Evaluar las variables de cada una de las fases del proyecto y éste mismo en su conjunto.

*ORDEN de 27 de noviembre de 1995, por la que se amplían los plazos contemplados en los artículos 13, 14 y 15 de la de 31 de julio de 1995, por la que se convocan las actividades de la campaña Crece con tu árbol en centros educativos de nivel no universitario de Andalucía, para el curso 1995/96.*

Esta Consejería ha convocado mediante la Orden del 31 de julio de 1995, las actividades de la Campaña «Crece con tu árbol» para el curso 1995/96.

Una de las actividades contempladas en la campaña es el Concurso de Proyectos de Investigación (apartado B.2, artículo 12 de la citada Orden).

Con objeto de facilitar la participación de los centros educativos a los que va dirigida dicha convocatoria, se ha considerado conveniente la ampliación de los plazos de presentación de solicitudes para participar, así como de presentación de memorias finales y resolución del mismo.

En virtud de lo anterior, esta Consejería ha dispuesto:

Artículo 1. Ampliación del plazo de presentación de solicitudes de Proyectos de Investigación, al 31 de enero de 1996, en lugar del 30 de noviembre como aparece en el artículo 13 de la citada Orden.

Artículo 2. Ampliación del plazo de presentación de las memorias finales al 30 de abril de 1996, en lugar del 15 de febrero de 1996 tal y como se contemplaba en el artículo 14 de la citada Orden.

Artículo 3. Ampliación de la fecha de resolución al 5 de junio de 1996, en lugar del 21 de marzo tal y como se contemplaba en el artículo 15 de la citada Orden.

Sevilla, 27 de noviembre de 1995

INMACULADA ROMACHO ROMERO  
Consejera de Educación y Ciencia

## CONSEJERIA DE MEDIO AMBIENTE

*ORDEN de 1 de diciembre de 1995, por la que se emplaza a los terceros interesados en el recurso contencioso-administrativo núm. 2864/95-S.1.º, interpuesto por Asociación Agraria-Jóvenes Agricultores de Sevilla, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía.*