

Centrales de este Organismo, sita en Avda. de la Innovación, s/n, Edificio Arena-I, de Sevilla:

Interesada: Doña Soledad Gastón Osuna.

Expediente: Solicitud de autorización de apertura de oficina de farmacia.

Acto notificado: Resolución del Ilmo. Sr. Director General de Aseguramiento, Financiación y Planificación.

Fecha: 30 de octubre de 2003.

Plazo para interponer recurso contencioso-administrativo: 2 meses.

Sevilla, 15 de diciembre de 2003.- La Secretaria General Técnica, Concepción Becerra Bermejo.

AGENCIA TRIBUTARIA

ANUNCIO de la Dependencia Provincial de Recaudación de Valladolid, sobre citación para notificación por comparecencia. (PP. 4711/2003).

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 105 y 126 de la Ley 230/1963, de 28 de diciembre, General Tributaria, con la redacción dada por el art. 28 de la Ley 66/1997, de 30 de diciembre, de medidas Fiscales, Administrativas y del Orden Social, y después de haber intentado la notificación por dos veces, sin que haya podido realizarse por causas no imputables a la Administración Tributaria, por el presente anuncio se cita a los interesados o a sus representantes que se relacionan en el anexo adjunto, para ser notificados por comparecencia.

Procedimiento: Recaudatorio.

Organo responsable de la tramitación: Dependencia Provincial de Recaudación.

Lugar: Delegación de la Agencia Estatal de Administración Tributaria. Pz. Madrid, 5. 47001 Valladolid (Planta 3.ª).

Plazo: 10 días, contados a partir del siguiente hábil de la publicación de este anuncio en el boletín oficial correspondiente, de lunes a viernes, en horario de nueve a catorce horas. Cuando transcurrido dicho plazo, no se hubiese comparecido, la notificación se entenderá producida a todos los efectos legales desde el día siguiente al del vencimiento del plazo señalado para comparecer.

Relación de notificaciones pendientes.

Se acompaña en documento anexo.

Valladolid, 26 de noviembre de 2003.- El Jefe de la Dependencia de Recaudación, P.S. (Resolución de Presidencia de 6.5.1999), La Jefe de Planificación y Coordinación, M.ª Angeles Delgado Simón.

VARIOS DEUDORES

Nº DE EMISIÓN: 02.3.1.01.001

DEUDOR

CANTERO ARROYO RAFAEL
ACOSTA TOCON ALFONSO CARLOS
DISEÑO CICLICO EVOLUTIVO
DUARTE ARIBAS, FRANCISCO JAVIER
EURO HOGAR 94 SL
MONTEAGUDO DEL RIEGO MYRIAM
SERVIDID SL

N.I.F./C.I.F

30449402R
31839010H
B47336870
12742895K
B47340179
25082562G
B47303631

Nº EMISIÓN: 02.3.1.01.002

SÁNCHEZ DELGADO CARLOS

11685550D

Nº DE EMISIÓN: 02.3.1.01.003

EL LLANO DE LA MATA SL

B47349659

Nº DE EMISIÓN: 02.3.1.01.004

CALVO ASENSIO M TRANSITO
CALVO ASENSIO M TRANSITO
PARRA SANTANA OSCAR

11491284R
11491284R
09297720Q

Nº EMISIÓN: 03.3.1.01.002

CL 2000, SA
GUTIÉRREZ GARCÍA JOSEFA

A47349402
28353171J

AYUNTAMIENTO DE MALAGA

ANUNCIO de bases.

ANEXO 4

CONVOCATORIA DE 2 PLAZAS DE TECNICO SUPERIOR VETERINARIO

1. Objeto.

Es objeto de la presente convocatoria la provisión en propiedad de 2 plazas de Técnico Superior Veterinario, incluidas en la Escala de Administración Especial, Subescala Técnica, Clase Técnicos Superiores, pertenecientes al Grupo A, en régimen funcional y turno libre.

2. Requisitos específicos.

- Título de Licenciado/a en Veterinaria.

- No haber cumplido la edad de jubilación forzosa.

Estos requisitos deberán reunirse por los aspirantes antes de que termine el último día del plazo de presentación de solicitudes. Igualmente los candidatos están obligados a acreditarlo documentalmente en el plazo fijado en la base núm. 50 de las Normas Generales de la Convocatoria.

3. Procedimiento de selección: Oposición.

El proceso selectivo se ajustará a lo determinado en el Capítulo VI de las Normas Generales de la convocatoria, con las siguientes particularidades:

a) Primer ejercicio: De carácter obligatorio y eliminatorio para todos los aspirantes. Consistirá en desarrollar por escrito dos temas entre cuatro elegidos al azar de los Grupos A, B y C del apartado de Materias Específicas del temario. El tiempo máximo de duración de este ejercicio será de tres horas.

b) Segundo ejercicio: De carácter general igualmente obligatorio y eliminatorio. Consistirá en exponer oralmente cinco temas elegidos al azar correspondiendo uno al apartado de Materias Comunes, uno al Grupo A del apartado de Materias Específicas, dos al Grupo B del apartado de materias específicas y uno al Grupo C del apartado de Materias Específicas. La duración máxima de este ejercicio será de sesenta minutos.

c) Tercer ejercicio: De carácter igualmente obligatorio y eliminatorio. Consistirá en resolver dos supuestos prácticos relativos a las funciones propias de la plaza a cubrir y relacionados con la totalidad del temario. El tiempo máximo de realización de este ejercicio será determinado por el Tribunal.

4. Temario.

MATERIAS COMUNES

1. La Constitución Española de 1978. Principios generales. Características y estructura.

2. Derechos y deberes fundamentales de los españoles. La Corona. El poder legislativo, el poder ejecutivo y el poder judicial.

3. Organización territorial del Estado. Los Estatutos de Autonomía. Su significado. Especial referencia al Estatuto de Autonomía de Andalucía.

4. La Junta de Andalucía: Organización y competencias. El Parlamento: Competencias y funciones. El Consejo de Gobierno: Composición y funciones.

5. Sometimiento de la Administración a la Ley y al Derecho. Fuentes del Derecho Público. La Ley. Clases de leyes. El Reglamento: Sus clases. El Derecho Comunitario.

6. Régimen local español. Principios constituciones y regulación jurídica.

7. Organización y competencias municipales. El Ayuntamiento de Málaga. Reglamento Orgánico Municipal.

8. Ordenanzas y reglamentos de las Entidades Locales, Clases. Procedimiento de elaboración y aprobación.

9. El acto administrativo. Concepto. Clases de actos administrativos. Elementos del acto administrativo.

10. Dimensión temporal del procedimiento administrativo. Recepción y registro de documentos. El interesado y su representación. Comunicaciones y notificaciones.

11. Las fases del procedimiento administrativo en general. El silencio administrativo. Referencia al procedimiento administrativo local.

12. El Procedimiento sancionador en el ámbito local. La licencia.

13. La responsabilidad de la Administración. Evolución y régimen actual.

14. Las formas de acción administrativa de las Entidades Locales. Evolución histórica. Clases y caracteres.

15. Personal al servicio de la Entidad Local. La Función Pública Local. Organización, selección y situaciones administrativas. El personal laboral y su régimen actual.

16. Derechos y deberes del personal al servicio de los Entes Locales. Responsabilidad. Régimen disciplinario. El sistema de seguridad social del personal al servicio de las Entidades Locales.

17. La Ley de Contratos de la Administraciones Públicas. Los contratos administrativos de las Entidades Locales.

18. El presupuesto de las Entidades Locales. Su control y fiscalización.

MATERIAS ESPECIFICAS

GRUPO A

1. Ley General de Sanidad y Ley de Salud de Andalucía. Conceptos básicos y principios generales. Competencias municipales.

2. Ley General de Defensa del consumidor y usuario.

3. Legislación alimentaria española. Código Alimentario Español: Reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad. Normativa comunitaria.

4. Ley de protección ambiental de Andalucía.

5. Ordenanzas Municipales de Protección del Medio Ambiente.

6. Estadísticas sanitarias. Concepto recogida de datos, formas de presentación. Parámetros estadísticos. Razón, tasa, índices, ajustes o estandarización de tasas. Índices que definen una distribución. Medidas de centralización y de dispersión estadística sanitaria. Análisis de muestras y variables en salud pública.

7. Actuaciones del agente inspector en establecimientos alimentarios y no alimentarios. Actas de inspección, infracciones, toma de muestras y análisis.

8. Implantación de un sistema de gestión de la calidad ISO 9001:2000. Auditoría y Certificación.

9. Epidemiología: Definición y concepto. Objetivos. Características del método epidemiológico.

10. Educación sanitaria desde la Administración Local. Objetivos. Sistemas de actuación. Importancia y evaluación.

GRUPO B

11. Toxiinfecciones alimentarias, agentes causales, factores contribuyentes. Características de las principales toxiinfecciones. Actuaciones sanitarias.

12. Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios. Normativa Legal. Registro General Sanitario de Industrias Alimentarias. Etiquetado nutricional.

13. Normas generales de Higiene de los productos alimenticios. Principios básicos del sistema del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos críticos de Control.

14. Sistema coordinado de intercambio rápido de información relativa a la seguridad de los productos. Red de alerta sanitaria. Agencia alimentaria.

15. Control oficial de los productos alimenticios. Definición, objetivos y metodología.

16. Laboratorios de alimentos. Concepto y finalidades. Autorizaciones, acreditación y registro.

17. Planes Generales de higiene. Fundamentos validación y control oficial.

18. Manipuladores de alimentos. Formación y control de la autoridad sanitaria.

19. Autocontroles en la industria alimentaria. Definición, principios básicos, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos críticos de Control. Documentación del sistema. Verificación. Revisión del sistema.

20. Control sanitario oficial de mataderos de reses de abastos y aves. Inspección ante-mortem y post-mortem. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

21. Control sanitario oficial de salas de despiece de reses de abasto y de aves. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

22. Control sanitario oficial de industrias cárnicas. Tipos de establecimientos. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

23. Control sanitario oficial de las industrias de la pesca. Tipos de establecimientos. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

24. Condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de moluscos bivalvos vivos. Normativa legal.

25. Control sanitario oficial de las industrias Lácteas. Tipos de establecimientos. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

26. Control sanitario oficial de las industrias de Huevos y Ovo productos. Tipos de establecimientos. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

27. Control sanitario oficial de los establecimientos de Frutas y hortalizas, hongos y setas comestibles. Tipos de establecimientos. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

28. Control sanitario oficial de las industrias de Grasas y Aceites. Tipos de establecimientos. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

29. Control sanitario oficial de las industrias de Harinas y derivados. Tipos de establecimientos. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

30. Control sanitario oficial de las industrias de Agua y hielo. Tipos de establecimientos. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

31. Control sanitario oficial de las industrias de conservas y semiconservas vegetales, aceitunas y encurtidos. Tipos de establecimientos. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

32. Control sanitario oficial de las industrias de zumos, bebidas alcohólicas y bebidas refrescantes. Tipos de estable-

cimientos. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

33. Control sanitario oficial de las industrias de condimentos y especias, alimentos especiales y estimulantes. Tipos de establecimientos. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

34. Aditivos en la industria alimentaria. Necesidades, condiciones de uso, descripción y funciones. Control sanitario oficial. Normativa legal.

35. Condiciones generales de almacenamiento frigorífico y no frigorífico de alimentos y productos alimenticios. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

36. Control sanitario oficial del transporte terrestre de alimentos y productos alimenticios. Líneas básicas de actuación y metodología. Normativa.

37. Control sanitario oficial de industrias elaboradoras de platos preparados. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

38. Control sanitario oficial en establecimientos de restauración colectiva. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

39. Control sanitario oficial en la elaboración de helados. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

40. Control sanitario oficial en el sector de servicios minoristas de alimentos. Líneas básicas de actuación y metodología. Sistemas de autocontrol de la industria. Normativa.

41. Toma de muestras de alimentos, representatividad de la muestra. Envío al laboratorio. Evaluación.

42. Medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en animales vivos y productos. Planes de vigilancia para detección de residuos o sustancias. Objetivo. Estrategia de muestreo. Niveles de frecuencia. Procedimiento de toma de muestras.

43. Residuos sólidos y líquidos de industrias alimentarias. Características generales. Clasificación, composición, recogida transporte.

44. Origen y clases de contaminación en la industria alimentaria. Indicadores de calidad microbiológica de los alimentos.

45. Plan de detección de contaminantes en productos alimenticios. Residuos plaguicidas. Nitratos y aflatoxina.

46. Infracciones y sanciones de carácter sanitario. Marco legal y procedimiento. Competencia sancionadora de la Administración Local.

47. Control sanitario oficial de actividades cinegéticas. Situación del sector y tipos de establecimiento. Líneas básicas de actuación y metodología.

48. Sacrificio de cerdos para consumo familiar. Situación y marco normativo. Condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia. Actuaciones veterinarias de control sanitario.

49. Desinfección, desinsectación, desratización en las industrias alimentarias. Metodología. Normas reguladoras.

50. Guías de prácticas correctas de higiene. Concepto, elaboración y evaluación.

GRUPO C

51. Los animales de compañía. Problemática sanitaria. Control. Legislación.

52. Los animales de producción. Problemática sanitaria. Control. Legislación.

53. Animales potencialmente peligrosos. Legislación.

54. Vigilancia y control de establecimientos para el cuidado, cría, guarda y venta de animales. Legislación.

55. Vigilancia y control de instalaciones avícolas, hípicas y ganaderas. Legislación.

56. Zoonosis: Concepto y clasificación. Mecanismos generales de transmisión. Reservorios. Métodos de prevención, lucha y erradicación de las zoonosis.

57. Brucelosis: Etiología, epizootiología y diagnóstico. Política sanitaria y medidas de control.

58. Salmonelosis: Estudio epizootiológico y zoonótico. Política sanitaria y medidas de control.

59. Anisakiasis: Estudio epizootiológico y zoonótico. Política sanitaria y medidas de control.

60. Rabia: Etiología, ciclos de transmisión y diagnóstico. Control antirrábico. Legislación.

61. Leishmaniosis. Toxoplasmosis. Estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control.

62. Leptospirosis. Listeriosis. Estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control.

63. Rickettsiosis. Psitacosis. Enfermedad de Lyme. Estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control.

64. Teniasis. Cisticercosis. Equinococosis. Estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control.

65. Sarna y tiña. Estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control.

66. Normativa reguladora de biocidas.

67. Reglamento de desinfección, desinsectación y desratización sanitarias de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

68. Las plagas urbanas ambientales y de la industria agroalimentaria. Clasificación y métodos de control.

69. Principales plagas: Roedores, artrópodos y otras.

70. Productos biocidas. Tipos. Desinfectantes y plaguicidas.

71. Proyectos de control de plagas de incidencia en la salud pública en el municipio.

72. Pautas de inspección en tratamientos de control de plagas en establecimientos públicos. Legislación aplicable.

Málaga, 17 de diciembre de 2003.- El Alcalde, P.D. Fdo.: Carolina España Reina, Tte. Alcalde Delegada de Organización, Personal y Calidad de los Servicios.

CAJA SAN FERNANDO DE SEVILLA Y JEREZ

ANUNCIO de convocatoria de elección de Consejeros Generales en representación de los impositores de la entidad. (PP. 37/2004).

En cumplimiento de lo dispuesto en el art. 12.º del Reglamento Electoral de Caja San Fernando, el Consejo de Administración en sesión celebrada el día 9 de enero de 2004, ha acordado convocar a los Sres. Compromisarios de esta Entidad, al acto de votación para la elección de Consejeros Generales del grupo de representación de Impositores en su Asamblea General, que tendrá lugar el día 14 de febrero de 2004.

El derecho de voto podrá ser ejercido entre las nueve horas y las veinte horas del día señalado, en el Salón de Actos de la Entidad sito en Plaza San Francisco, núm. 1 de Sevilla, donde estará constituida la Mesa Electoral.

Sólo podrán hacer uso de este derecho, previa exhibición del DNI, los Compromisarios relacionados en la lista definitiva que estará en poder de la Mesa Electoral durante el acto de la votación, y que ha sido expuesta en todas las oficinas de la Entidad.

Las candidaturas deberán presentarse en modelo oficial aprobado por el Consejo de Administración, en la Secretaría General de la Entidad, Plaza San Francisco, núm. 1 en Sevilla, antes de las once horas del día 23 de enero del corriente.

Sevilla, 9 de enero de 2004.- El Presidente del Consejo de Administración, Alfredo Pérez Cano.