

los posibles riesgos de su responsabilidad, incumpliendo lo establecido en el Decreto 301/2002, de 17 de diciembre, de agencias de viajes y centrales de reservas (BOJA núm. 150, de 21 de diciembre).

Se ha notificado al interesado la oportuna propuesta de extinción de los efectos del título-licencia, no habiendo acreditado ésta por cualquier medio válido en derecho haber cumplido las exigencias legales aludidas en los cargos imputados.

Se ha cumplido con lo previsto en el artículo 59.5 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/99, de 13 de enero, no habiéndose formulado alegación alguna al respecto.

Tales hechos infringen lo dispuesto en el artículo 18, apartado 1), letra c) y su concordante apartado 1 del artículo 11 del citado Decreto, todo ello sin perjuicio de la sanción que pudiera imponerse por la comisión de una infracción grave, contemplada en el apartado 13 del artículo 60 de la Ley 12/1999, de 15 de diciembre, del Turismo (BOJA núm. 151, de 30 de diciembre).

En su virtud, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 12/1999, de 15 de diciembre, del Turismo (BOJA núm. 151, de 30 de diciembre) y el Decreto 301/2002, de 17 de diciembre, de agencias de viajes y centrales de reserva,

#### RESUELVO

Extinguir los efectos del título-licencia de agencia de viajes a la entidad citada al pie de esta Resolución, con todas las consecuencias inherentes a la misma, sin perjuicio en todo caso, del pago de salarios o indemnizaciones que procedan y de las responsabilidades económicas contraídas en el ejercicio de su actividad, en los términos legalmente prevenidos.

Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada ante el Excmo. Sr. Consejero de Turismo, Comercio y Deporte en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de su publicación, o bien, directamente recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, contado a partir del día siguiente al de su notificación, de conformidad con lo establecido en el artículo 114.2 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

#### Agencia de Viajes que se cita

Denominación: Universal Services Terra Travel, S.L., que opera bajo la denominación comercial de «Terra Travel».

Código Identificativo: AN-410981-2.

Domicilio Social: Avda. de las Ciencias, Edif. Navieste, 1. 41020, Sevilla.

Sevilla, 25 de enero de 2008.- El Director General, Antonio Muñoz Martínez.

*RESOLUCIÓN de 25 de enero de 2008, de la Dirección General de Planificación y Ordenación Turística, por la que se extingue los efectos del título-licencia de agencia de viajes a «Todoengranada Incoming, S.L.»*

A fin de resolver sobre la extinción de los efectos del título-licencia, se instruyó a la agencia de viajes que se cita el correspondiente expediente en el que se acredita la falta de regularización de la situación administrativa de la agencia, al no constar constituida la fianza reglamentaria, que garantiza los posibles riesgos de su responsabilidad, incumpliendo lo

establecido en el Decreto 301/2002, de 17 de diciembre, de agencias de viajes y centrales de reservas (BOJA núm. 150, de 21 de diciembre).

Se ha notificado al interesado la oportuna propuesta de extinción de los efectos del título-licencia, no habiendo acreditado ésta por cualquier medio válido en derecho haber cumplido las exigencias legales aludidas en los cargos imputados.

Se ha cumplido con lo previsto en el artículo 59.5 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/99, de 13 de enero, no habiéndose formulado alegación alguna al respecto.

Tales hechos infringen lo dispuesto en el artículo 18, apartado 1), letra c), y su concordante apartado 1 del artículo 11 del citado Decreto, todo ello sin perjuicio de la sanción que pudiera imponerse por la comisión de una infracción grave, contemplada en el apartado 13 del artículo 60 de la Ley 12/1999, de 15 de diciembre, del Turismo (BOJA núm. 151, de 30 de diciembre).

En su virtud, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 12/1999, de 15 de diciembre, de Turismo (BOJA núm. 151, de 30 de diciembre) y el Decreto 301/2002, de 17 de diciembre, de agencias de viajes y centrales de reserva,

#### RESUELVO

Extinguir los efectos del título-licencia de agencia de viajes a la entidad citada al pie de esta Resolución, con todas las consecuencias inherentes a la misma, sin perjuicio, en todo caso, del pago de salarios o indemnizaciones que procedan y de las responsabilidades económicas contraídas en el ejercicio de su actividad, en los términos legalmente prevenidos.

Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada ante el Excmo. Sr. Consejero de Turismo, Comercio y Deporte en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de su publicación, o bien, directamente, recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, contado a partir del día siguiente al de su notificación, de conformidad con lo establecido en el artículo 114.2 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

#### Agencia de Viajes que se cita

Denominación: Todoengranada Incoming, S.L.

Código Identificativo: AN-181018-3.

Domicilio social: C/ Camino de San Nicolás, 13, entreplanta. 18010. Granada.

Sevilla, 25 de enero de 2008.- El Director General, Antonio Muñoz Martínez.

### CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

*ORDEN de 5 de febrero de 2008, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba», para los vinos originarios de la zona geográfica de Villaviciosa de Córdoba de la provincia de Córdoba.*

El Reglamento (CE) núm. 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, dicta en el Capítulo II de su Título V las

normas relativas a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos y, en particular, la utilización de indicaciones geográficas.

En el artículo 51 del Reglamento citado se establecen las condiciones a que pueden supeditar los Estados miembros la utilización del nombre de una indicación geográfica para designar un vino de mesa, mientras que en el Anexo II se determina que la mención «Vino de la tierra», acompañado del nombre de la unidad geográfica, podrá utilizarse en la designación de un vino de mesa con indicación geográfica.

Posteriormente la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, establece el procedimiento para reconocer un determinado nivel de protección de los vinos. Como desarrollo de esta Ley, el Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre, establece las reglas generales de la utilización de las indicaciones geográficas y de la mención tradicional «Vino de la Tierra» en la designación de los vinos.

Por otra parte, el artículo 3 del mencionado Real Decreto contempla la competencia de las Comunidades Autónomas para establecer los requisitos necesarios para la utilización de la mención tradicional «vino de la tierra» acompañada de una indicación geográfica, cuando el área geográfica correspondiente a dicha indicación esté incluida íntegramente en su territorio.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ha asumido las competencias en la materia, en virtud de lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, las cuales son ejercidas a través de la Consejería de Agricultura y Pesca con base en lo establecido en el Decreto 11/2004, de 24 de abril, sobre la reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 204/2004, de 11 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, modificado por el Decreto 79/2007, de 20 de marzo.

Por todo ello, teniendo en cuenta la solicitud de la Asociación de Vinos de la Tierra de la comarca de Villaviciosa de Córdoba para la utilización de la mención «Vino de la Tierra» en los vinos de mesa originarios de dicha zona, y el Pliego de Condiciones elaborado por dichos Viticultores y Elaboradores de Vinos, de acuerdo con el procedimiento para el reconocimiento de un nivel de protección de vino de mesa con derecho a la mención tradicional «vino de la tierra» establecido en el Título II, Capítulo II de la referida Ley 24/2003, a propuesta del Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

## D I S P O N G O

Primero. Mención «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba».

Los vinos originarios de la zona geográfica de Villaviciosa de Córdoba de la provincia de Córdoba, que se ajusten y cumplan con los requisitos definidos en el Anexo de la presente Orden, podrán utilizar la mención «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba».

Segundo. Certificación.

Para poder utilizar la mención «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba» los vinos deberán estar certificados por un Organismo de Certificación debidamente autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca.

Tercero. Eficacia.

La presente Orden surtirá efectos a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 5 de febrero de 2008

ISAÍAS PÉREZ SALDAÑA  
Consejero de Agricultura y Pesca

## A N E X O

### PLIEGO DE CONDICIONES «VINO DE LA TIERRA DE VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA»

#### CAPÍTULO I

##### Generalidades

##### Artículo 1. Requisitos.

Podrán utilizar la Indicación Geográfica «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba» los vinos que, reuniendo las características definidas en este Pliego, hayan cumplido en su producción, elaboración y transformación todos los requisitos exigidos en el mismo.

#### CAPÍTULO II

##### De la producción de uva

##### Artículo 2. Zona de producción.

La zona de producción será toda la Comarca Vitícola de Villaviciosa, que engloba los términos municipales de Villaviciosa de Córdoba y de Espiel en la provincia de Córdoba.

##### Artículo 3. Variedades aptas.

Las variedades aptas son:

Baladí Verdejo.  
Moscatel de Alejandría.  
Palomino Fino.  
Palomino.  
Pedro Ximénez.  
Airén.  
Calagraño, Jaén.  
Torrontés.  
Verdejo.

##### Artículo 4. Producción ecológica, integrada o tradicional.

1. Los vinos acogidos a la denominación de calidad de «Vinos de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba» pueden proceder de uvas en producción ecológica, integrada o en agricultura tradicional.

2. Las uvas procedentes de agricultura ecológica deberán tener el certificado de conformidad de la entidad de certificación homologada y autorizada, conforme a los requisitos especificados en el Reglamento CEE 2092/91 del Consejo sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.

3. Las uvas procedentes de producción integrada deberán tener el certificado de conformidad de la entidad de certificación homologada y autorizada, conforme a los requisitos especificados en el Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas y el Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la producción integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados.

##### Artículo 5. Labores y prácticas agrícolas.

1. Se retirarán los restos vegetales y malas hierbas.  
2. La desinfección química del suelo se hará de manera excepcional, estando sujeta a un informe favorable de un técnico competente.  
3. Las labores que se desarrollen permitirán un adecuado drenaje y aireación del suelo.

##### Artículo 6. Material vegetal.

1. El material vegetal procederá de productores oficialmente autorizados, certificados y con el Pasaporte Fitosanitario. Cuando el injerto lo realice el propio agricultor, o en sobre

injertadas, las yemas utilizadas deberán proceder de fuentes autorizadas o de otras cepas de la propia plantación del viñedo que, previo análisis, estén libres de virosis.

2. No se permite la presencia de plantaciones establecidas con más del 25% de incidencia de cepas de virosis.

Los portainjertos utilizados serán los autorizados por la actual legislación comunitaria para nuevas plantaciones.

#### Artículo 7. Fertilización.

1. Se podrán realizar enmiendas orgánicas y minerales siempre que estén sujetas a un informe favorable de un técnico competente.

2. Se deberá mantener un adecuado nivel de materia orgánica en el suelo.

3. No se permite superar 50 kg de nitrógeno totales por hectárea y año pudiéndose llegar hasta los 70 kg si se tiene cultivo asociado con olivar.

4. No se aplicarán abonados nitrogenados cuando el fruto esté próximo a la madurez.

5. Se aplicarán los fertilizantes nitrogenados con el mayor grado de fraccionamiento posible.

#### Artículo 8. Lucha contra malas hierbas.

1. En los casos de utilización de cubierta vegetal se deberá mantener en el campo durante el otoño, invierno y parte de la primavera, pudiéndose utilizar especies de porte rastrero y rastrojo o mulding seco antes del verano; su siega se podrá realizar de forma química, mecánica o manual.

2. En aquellos casos en que no pueda ser manejada por estos medios se podrán utilizar herbicidas cuyas materias activas estén incluidas en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios.

#### Artículo 9. Lucha contra plagas y enfermedades.

1. No se permiten los tratamientos con un calendario preestablecido.

2. En la protección contra plagas y enfermedades se preferirán, siempre que sea posible, los métodos biológicos, culturales, físicos y genéticos a los químicos.

3. En el caso de resultar necesaria una intervención química, las materias activas a utilizar serán las autorizadas en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios.

Artículo 10. Equipos de tratamiento fitosanitario y personal autorizado.

1. Los equipos de tratamientos fitosanitarios deberán estar en un buen estado, tanto de funcionamiento como de limpieza con el fin de mejorar su efectividad y evitar riesgos de contaminación medioambiental.

2. El manipulador de productos fitosanitarios debe emplear los EPIs (equipos de protección individual) adecuados, de acuerdo con la legislación vigente; así mismo se recomienda estar en posesión del Carnet de Aplicador de Productos Fitosanitarios, siendo obligatorio cuando lo indique la legislación.

#### Artículo 11. Productos químicos.

Los productos químicos deben estar debidamente almacenados y correctamente etiquetados.

#### Artículo 12. Poda.

1. Las podas se realizarán de forma que se respete el estado fisiológico óptimo de la planta y permitan una buena aireación y penetración de la luz y de los tratamientos, en función de las distintas zonas de producción.

2. Queda prohibido el abandono y/o quema incontrolada de los restos vegetales.

3. Es obligatorio realizar la poda en tiempo seco teniendo en cuenta las exigencias de cada variedad, su índice de fertilidad y otros factores agronómicos.

#### Artículo 13. Riego.

Para aquellas viñas a las que haya que aplicarse el riego, será obligatorio el uso del riego por goteo.

#### Artículo 14. Recolección.

1. Para la recolección de la uva, será obligatorio utilizar medios que respeten la integridad de la misma.

2. Serán rechazadas las partidas de uva que presenten más del 5% de frutos con patógenos.

3. Se contará con un sistema de control de residuos en el que se especificarán tanto los tipos de análisis que se van a realizar como la frecuencia de los mismos para determinar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios y verificar el cumplimiento de la Legislación vigente en relación con los Límites Máximos de Residuos Permitidos.

#### Artículo 15. Transporte hasta bodega.

El transporte de la uva a la bodega se realizará de forma que éstas no sufran presiones excesivas para que no se deteriore el grano y así evitar fermentaciones prematuras, contaminaciones y oxidaciones.

#### Artículo 16. Rendimiento máximo del viñedo.

El rendimiento máximo de las viñas con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 kg/ha, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas.

#### Artículo 17. Cuaderno de explotación.

Existirá un cuaderno de explotación por cada unidad de explotación en el que se anotarán las labores, operaciones y tratamientos realizados al cultivo durante toda la campaña.

### CAPÍTULO III

#### De la elaboración del vino

#### Artículo 18. Tipología de los vinos.

En la Indicación Geográfica «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba», se contemplan los siguientes tipos de vino:

Blancos: Con una graduación volumétrica natural mínima de 13.º para vinos blancos con envejecimiento en madera y de 10.º para vinos blancos jóvenes.

Dulces: Con una graduación volumétrica natural mínima de 13.º

#### Artículo 19. Características organolépticas.

Las características organolépticas son:

1. Blancos con envejecimiento en madera:

a) Bajo «velo de flor»:

- Envejecimiento superior a 1 año:

Color: Amarillo pálido.

Aroma: Potente, equilibrado y característico de la zona.

Gusto: Seco, ligeramente ácido y profundo.

- Envejecimiento superior a 2 años:

Color: Pajizo con reflejos dorados.

Aroma: Delicado y ligeramente punzante.

Gusto: Seco con acidez moderada y persistente.

b) Bajo condiciones oxidativas:

Color: Caoba.

Aroma: Intenso, limpio y muy aromático.

Gusto: Seco con fondo a madera y frutos secos.

2. Blancos jóvenes:

Color: Amarillo pálido, brillante con matices verdosos.

Aroma: Sutil, propio de la variedad.

Gusto: Afrutado y ligeramente ácido.

3. Dulces:

Color: Caoba.

Aroma: Intenso con fondo de pasas y frutos secos.  
Gusto: Profundo y afrutado.

Artículo 20. Características físico-químicas.

Las características físico-químicas son:

1. Blancos de envejecimiento en madera bajo «velo de flor»:  
Azúcar residual, inferior a 5 gramos por litro.

Anhidrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro.

Acidez volátil, menos de 0,7 gramos por litro expresada en ácido acético.

2. Blancos de envejecimiento en madera bajo condiciones oxidativas:

Azúcar residual, inferior a 5 gramos por litro.

Anhidrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro.

Acidez volátil, menos de 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético.

3. Blancos jóvenes:

Azúcar residual, inferior a 5 gramos por litro.

Anhidrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro.

Acidez volátil, menos de 0,4 gramos por litro expresada en ácido acético.

4. Dulces:

Riqueza natural mínima en azúcar de 250 gramos por litro.

Anhidrido sulfuroso total, máximo 140 miligramos por litro.

Acidez volátil, menos de 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético.

Artículo 21. Estrujado.

1. La descarga y el transporte de la uva hasta la estrujadora se realizará de manera que la materia prima no sufra la contaminación de elementos químicos que pudieran conferir al vino características físicas y organolépticas no deseadas.

2. El estrujado deberá ejercer una presión suficiente para romper el fruto sin que éste se rasgue ni rompan las pepitas y los raspones que contaminarían el mosto de sabores, astringencia y olores herbáceos no deseables.

3. Se utilizarán materiales inertes o acero inoxidable en los elementos de estrujadoras, bombas de impulsión y tuberías en contacto con la vendimia estrujada.

Artículo 22. Prensado.

1. El prensado se hará de forma progresiva, de la manera más rápida posible y sin producir dilaceración de los hollejos, ni roturas a los raspones y pepitas.

2. Se aplicarán presiones de forma que se obtenga mosto con un rendimiento máximo del 70% (relación peso mosto/vendimia).

3. Con el fin de asegurar la calidad de los mostos, se prohíbe la utilización de prensas continuas.

Artículo 23. Desfangado.

1. El proceso de desfangado se iniciará inmediatamente después de la obtención del mosto; se podrá sulfitar, hasta una cantidad no superior a los 120 miligramos por litro.

2. Se permitirá el uso de clarificantes, enzimas o coadyuvantes para acelerar el proceso de desfangado siempre y cuando estén autorizados y no se apliquen dosis no permitidas.

Artículo 24. Fermentación.

1. La temperatura de fermentación se mantendrá entre los 20° a 30° C, siendo necesario aplicar enfriamiento o regulación de temperatura si ésta supera los 25° C. Para la elaboración de vinos jóvenes la temperatura de fermentación deberá estar comprendida entre los 16-22° C.

2. Se registrará diariamente la densidad y temperatura, como mínimo dos medidas al día, una vez por la mañana y otra por la tarde.

## CAPÍTULO III

### Del envejecimiento del vino

Artículo 25. Operaciones en bodega.

1. Los vinos, para su envejecimiento, deberán almacenarse, hasta su envasado final, en barricas de madera de roble americano o de castaño con capacidad mínima de 250 l., dejando una sexta parte de aire y sin cerrar en firme.

2. Mantenimiento de las condiciones ambientales de Tª de la bodega inferior a 25° C y humedad relativa superior a 70%, con la ventilación necesaria.

3. Las barricas de madera estarán colocadas según el sistema tradicional de criaderas y soleras.

4. Las «sacas» de las criaderas y soleras no podrán superar el 40% del volumen total de la barrica de madera.

5. Los tampones de las botellas serán de corcho con una longitud mínima de 40 mm, debiendo asegurar el cierre estanco de las mismas y estar exentos de olores y porosidades.

Artículo 26. Tiempos de envejecimiento.

El tiempo de envejecimiento en barrica de madera será, como mínimo, los que a continuación se detallan:

Joven: Sin envejecimiento.

Dulce: Sin envejecimiento.

Blancos con envejecimiento en madera bajo velo:

Blanco: 12 meses.

Noble: 18 meses.

Añejo: 24 meses.

Blancos con envejecimiento en madera bajo condiciones oxidativas:

Viejo: 36 meses.

## CAPÍTULO IV

### De la comercialización y el etiquetado

Artículo 27. Tipología de envases para el consumo.

El envasado final del vino para el consumo se realizará en: Botella de Vidrio de capacidad máxima hasta 75 cl y Bag in box de capacidad máxima hasta 15 l.

Artículo 28. Etiquetado.

Las etiquetas comerciales deberán ser verificadas por la Junta Gestora de la Asociación de Productores de los «Vinos de la Tierra», debiendo incluir las siguientes indicaciones obligatorias y facultativas:

Indicaciones obligatorias:

- La denominación del producto será «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba».

- Grado alcohólico volumétrico adquirido.

- Volumen nominal.

- Condiciones especiales de utilización y conservación.

- Datos del embotellador: Nombre, razón social o denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio completo.

- Número de lote.

- Lugar de origen y procedencia que será «Villaviciosa de Córdoba», y Estado miembro del embotellador, que será «España». Se podrá poner también el nombre de la comunidad autónoma, «Andalucía».

- Número de registro del embotellador.

- Contenido en anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro expresado como SO<sub>2</sub>.

Indicaciones facultativas:

- Nombre, dirección y calidad de una o de las personas que hayan participado en el circuito comercial.
- Tipo de producto.
- Año de cosecha.
- Nombre de una o varias variedades de vid.
- Distinciones, medallas o concursos en los que se haya participado.
- Indicaciones relativas al modo de obtención o al método de elaboración del producto.
- Menciones tradicionales complementarias.
- Mención en la que se indique por quién ha sido embotellado.

Sin perjuicio de lo anterior, el etiquetado deberá estar sujeto al diseño y a las normas especificadas por la legislación vigente.

En la etiqueta deberá aparecer el logotipo identificativo específico de «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba».

Artículo 29. Comercialización.

La comercialización de los vinos con la Indicación Geográfica «Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba» únicamente podrá aplicarse a los vinos procedentes de las bodegas que en todo momento cumplan con las condiciones establecidas en el presente pliego y obtengan el correspondiente certificado de conformidad de la entidad de certificación homologada y autorizada.

## CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

*ORDEN de 14 de enero de 2008, por la que se autoriza el cambio de titularidad de los centros docentes privados «Sagrado Corazón» de Maracena (Granada).*

Examinado el expediente tramitado a instancia de D. Manuel Rojas García, representante de la entidad Institución Rojas, titular de los centros docentes privados de educación infantil, educación primaria y educación secundaria «Sagrado Corazón» de Maracena (Granada), calle Horno, núm. 15, solicitando el cambio de titularidad de los mismos a favor de la Compañía de las Hijas de la Caridad de San Vicente de Paúl, según lo dispuesto en el Decreto 109/1992, de 9 de junio, sobre autorizaciones de Centros Docentes Privados para impartir Enseñanzas de Régimen General.

Resultando que los centros con código 18006212 tienen autorización para impartir educación infantil (segundo ciclo), educación primaria, educación secundaria obligatoria y ciclos formativos de formación profesional de grado medio: Uno de Gestión Administrativa y uno de Comercio.

Funcionan en régimen de concierto educativo durante el curso 2007/08 las enseñanzas de educación infantil (segundo ciclo), educación primaria y educación secundaria obligatoria que el centro tiene autorizadas, así como una unidad de educación básica especial apoyo a la integración y una unidad del programa de garantía social de Servicios auxiliares de oficina.

Resultando que consultados los antecedentes obrantes en la Dirección General de Planificación y Centros aparece, debidamente acreditada, la titularidad de los referidos centros, a favor de la entidad «Institución Rojas».

Resultando que la entidad «Institución Rojas», mediante escritura de cesión de titularidad otorgada ante el Notario del Ilustre Colegio de Granada, don Manuel Rojas García-Creus, con el número 1948 de su protocolo, fechada en Granada a veintinueve de noviembre de dos mil siete, cede la titularidad de los mencionados centros a la Compañía de las Hijas de la

Caridad de San Vicente de Paúl, quedando representada, ante la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía, por doña María Luisa Serrano Henares, de acuerdo con la escritura de poder que se le tiene conferido por la superiora General de la Compañía, doña Juana Elizondo Leiza, en París el día 12 de abril de 2002.

Resultando que se han cumplido en el presente expediente todos los requisitos exigidos por la normativa vigente en esta materia.

Vistas: La Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación; la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación; la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; el Real Decreto 806/2006, de 30 de junio (BOE de 14 de julio), por el que se establece el calendario de aplicación de la nueva ordenación del sistema educativo, establecida por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación; el Decreto 109/1992, de 9 de junio (BOJA de 20), sobre autorizaciones de Centros Docentes Privados, para impartir Enseñanzas de Régimen General, y demás normas de vigente aplicación.

En su virtud, y en uso de las atribuciones que me han sido conferidas

### DISPONGO

Primero. Conceder el cambio de titularidad a los centros docentes privados de educación infantil, educación primaria y educación secundaria «Sagrado Corazón», con código 18006212 de Maracena (Granada), que en lo sucesivo la ostentará la Compañía de las Hijas de la Caridad de San Vicente de Paúl que, como cesionaria, queda subrogada en la totalidad de las obligaciones y cargas que afectan a los centros, cuya titularidad se le reconoce, y muy especialmente las relacionadas con las ayudas y préstamos que los mismos puedan tener concedidos por la Administración educativa, así como aquellas que le correspondan en el orden docente y las que se derivan de la vigente legislación laboral, quedando con la configuración que a continuación se especifica:

Denominación genérica: Centro docente privado de educación infantil.  
Denominación específica: «Sagrado Corazón».  
Código del Centro: 18006212.  
Titular: Compañía de las Hijas de la Caridad de San Vicente de Paúl.  
Domicilio: C/ Horno, núm. 15  
Localidad: Maracena.  
Municipio: Maracena.  
Provincia: Granada.  
Enseñanzas autorizadas:

Educación infantil (segundo ciclo): 6 unidades.  
- Puestos escolares: 147.

Denominación genérica: Centro docente privado de educación primaria.  
Denominación específica: «Sagrado Corazón».  
Código del Centro: 18006212.  
Titular: Compañía de las Hijas de la Caridad de San Vicente de Paúl.  
Domicilio: C/ Horno, núm. 15.  
Localidad: Maracena.  
Municipio: Maracena.  
Provincia: Granada.  
Enseñanzas autorizadas:

Educación primaria: 12 unidades.  
- Puestos escolares: 300.