

ANEXO QUE SE CITA

«Química Física» de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Málaga.
 «Química general» de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Málaga.
 «Fisiología vegetal» de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Málaga.
 «Economía de la Empresa» (2.ª cátedra) de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Valencia.
 «Estructura e Instituciones económicas españolas en relación con las extranjeras» de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociología de la Universidad Complutense de Madrid.
 «Psicología de la Educación» de la Facultad de Filosofía y Ciencias de la Educación de la Universidad de Valencia.
 «Ética y Sociología» de la Facultad de Filosofía y Ciencias de la Educación de la Universidad de Barcelona.
 «Electricidad y Magnetismo» de la Facultad de Química de la Universidad de Valencia.

6650

ORDEN de 1 de marzo de 1982 por la que se rectifica la de 28 de febrero que convoca pruebas selectivas, en régimen de oposición libre, para la provisión de plazas para ingreso en el Cuerpo de Maestros de Taller de Escuelas de Maestría Industrial.

Ilmo. Sr.: Advertidos errores en el texto de la Orden ministerial de 28 de febrero de 1982 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de marzo) por la que se convocan pruebas selectivas, en régimen de oposición libre, para la provisión de plazas para ingreso en el Cuerpo de Maestros de Taller de Escuelas de Maestría Industrial.

Este Ministerio ha dispuesto rectificar tales errores en la forma que a continuación se transcribe:

En la página 6175: Base 1.1. Número de plazas. Donde dice: «Asignaturas. Prácticas de Informática de Gestión. Turno libre, 12; turno de reserva, 0. Total plazas convocadas, 12», debe decir: «Asignaturas. Prácticas de Informática de Gestión. Turno libre, 9; turno de reserva, 3. Total plazas convocadas, 12».

Base 5.4. Donde dice: «... en cuanto a las normas prácticas para la realización de la segunda parte del primer ejercicio, ...», debe decir: «... en cuanto a las normas prácticas para la realización del segundo ejercicio ...».

Base 6.5. Donde dice: «... así como las normas a las que se ajustará la realización de la parte práctica de dicho ejercicio», debe decir: «... así como las normas a las que se ajustará la realización del segundo ejercicio».

Base 6.6. Donde dice: «segundo ejercicio (primer y tercer párrafo de dicha base)», debe decir: «segunda parte del primer ejercicio (primer y tercer párrafo de dicha base)».

Base 6.7. Desarrollo. Donde dice: «Concluida la realización de las dos partes de este ejercicio...», debe decir: «El tiempo máximo para la realización de este ejercicio será de dos horas. Concluida la realización de las dos partes de este ejercicio...».

Lo que digo a V. I.

Madrid, 1 de marzo de 1982.—P. D. (Orden ministerial de 5 de diciembre de 1973), el Director general de Personal, Victoriano Colodrón Gómez.

Ilmo. Sr. Director general de Personal.

6651

ORDEN de 1 de marzo de 1982 por la que se rectifica la de 28 de febrero que convoca pruebas selectivas, en régimen de oposición libre, para provisión de plazas para ingreso en el Cuerpo de Profesores Numerarios de Escuelas de Maestría Industrial.

Ilmo. Sr.: Advertidos errores y omisiones en la Orden ministerial de 28 de febrero de 1982 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de marzo) por la que se convocan pruebas selectivas, en régimen de oposición libre, para provisión de plazas para ingreso en el Cuerpo de Profesores Numerarios de Escuelas de Maestría Industrial.

Este Ministerio ha dispuesto rectificar los errores y subsanar las omisiones en la forma que a continuación se transcribe:

Página 6189: 1. Base 1.1. Donde dice: «Asignaturas. Tecnología de Informática de Gestión. Turno libre, 15; turno de reserva, 0. Total plazas convocadas, 15», debe decir: «Asignaturas. Tecnología de Informática de Gestión. Turno libre, 12; turno de reserva, 3. Total plazas convocadas, 15».

Página 6193: 2. Anexo de titulaciones. En la asignatura de «Tecnología de Informática y Gestión», a las titulaciones citadas deben añadirse las de Licenciados en Ciencias Físicas y Licenciados en Matemáticas.

3. Anexo II: El cuestionario de Tecnología de Hostelería y Turismo es el que se publica como anexo a la presente Orden.

Lo que digo a V. I.

Madrid, 1 de marzo de 1982.—P. D. (Orden ministerial de 5 de diciembre de 1973, «Boletín Oficial del Estado» del 24), el Director general de Personal, Victoriano Colodrón Gómez.

Ilmo. Sr. Director general de Personal.

ANEXO QUE SE CITA

Tecnología de Hostelería y Turismo

Tema 1. La gastronomía: características de la cocina internacional. La cocina regional española: zona de los fritos; de los asados; de los arroces; de los mariscos, etc.

Tema 2. Los alimentos. Proteínas, grasas y calorías. Elementos necesarios de una correcta alimentación. Precauciones higiénico-sanitarias para la conservación de los alimentos y bebidas. Primeros auxilios en caso de accidente de trabajo. El botiquín y la farmacia en el hotel.

Tema 3. Términos culinarios. Importancia de la cocina; su instalación; condiciones que debe reunir el local. División de la cocina en un hotel importante: cuarto frío, cuarto de verdura, pastelería, fregadero de utensilios. La cámara frigorífica: placares y servicios. Congelación y refrigeración de géneros.

Tema 4. Maquinaria y utensilios de cocina; su evolución y características actuales. Distribución del trabajo a las partidas: salsero, cuarto frío, carnes, pescadero, entradero, potajero, pastelero y familiar.

Tema 5. El despacho del Jefe de cocina. Orden diario del trabajo en la cocina: pedidos a mercado; provisión de géneros de economato; revisión de géneros sobrantes. Orden de iniciación del trabajo. El «servicio», limpieza y preparación de la cocina, encendido de fuegos, recogida y limpieza del puesto de trabajo. Funcionamiento de una cocina con brigada pequeña para servicio a la carta: diversas partidas y departamentos.

Tema 6. Administración de la cocina en orden al aprovechamiento de restos de géneros cocinados, ahorro de gastos inútiles. Conocimiento de precios. Cálculo de cantidades de huevos, hortalizas, carnes, pescados, aves, legumbres, pastas italianas, etc., según se trate de género base o de guarnición del plato.

Tema 7. Cuidado que requieren los condimentos secos y su empleo. Almacenaje de los condimentos frescos, su necesidad y modo de empleo. Fondos de cocinas fundamentales y auxiliares. Aplicaciones. Salsas básicas: cuidados y aplicaciones de las salsas españolas: «demiglacé», tomate, bechamel, veloné, holandesa, mahonesa y jugo ligado.

Tema 8. Hortalizas: definición, preparación, condimentación y empleo. Legumbres secas: definición, propiedades, clases, sazonzamientos apropiados. Potajes, cremas, sopas y consomés clarificados: definiciones, propiedades, preparación y condimentación. Entremeses: concepto y clasificación (calientes y fríos; montados; simples; compuestos, aperitivos y savorías). Composición de cada uno. Ensaladas y formas de aderezarlas.

Tema 9. Composición de menús y de platos a la carta. Platos combinados. Conocimiento de los distintos tipos de establecimientos, como balnearios, hospitales, residencias, albergues, cocina al aire libre. Conocimiento de nuevos tipos de establecimientos: «Self service», «Steak house», «Self service sin tope», etcétera.

Tema 10. El comedor: mobiliario, ventajas e inconvenientes de los diversos tipos de mesas y sillas. Los tableros para ampliación. Diversos tipos de aparadores y colocación del material en los mismos. El «buffet» y las ventajas de su montaje en el restaurante, su preparación.

Tema 11. El personal de restaurante, su composición y responsabilidad. Diversos tipos de uniformes, su cuidado. El servicio de comedor en sala y en los pisos, relación entre sí. Material para distintos servicios o banquetes fuera y dentro de la casa: bodas, cacerías, recepciones, etc. El «rechaud», platos y postres elaborables en él.

Tema 12. Recepción de clientes. Forma de presentar la carta y tomar las comandas. Prioridad en el servicio en el comedor, por sexo, edad y categoría. Momento de iniciación de servicio de la mesa. Trincado en «buffet», mesa auxiliar y carro cliente: materiales, instrumentos y menaje.

Tema 13. El bar: material necesario para su montaje. Normas generales para buen servicio. La «mise en place», su importancia. El servicio dentro y fuera de la barra. Particularidades del servicio de mostrador y sus modalidades. Recepciones y aperitivos dentro y fuera del local. La cafetería: desayunos, comidas y meriendas. Coctelería.

Tema 14. Los vinos: elaboración, graduación, conservación y normas usuales para su servicio de acuerdo con sus características particulares. Principales tipos de vinos españoles. Idem franceses, alemanes, italianos y portugueses. Funciones del «sumiller». Adecuación de los tipos de vinos a los diversos alimentos y platos.

Tema 15. Sistemas de control de los servicios de comedor y bar: facturación, fichas, vales, créditos a clientes, etc.

Tema 16. Geografía turística de España. El clima y el paisaje. Zonas de interés turístico. Playas y costas. Instalaciones deportivas de nieve. Parques Nacionales. Patrimonio artístico: la pintura. La arquitectura. Principales museos y monumentos.

Tema 17. Comunicaciones y transportes. Puertos y aeropuertos. Autopistas y carreteras de interés turístico. La red