

## 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: «demiglace», tomate, bechamel, velouté, holandesa, mahonesa y jugo ligado.

Tema 8. Hortalizas: definición, preparación, condimentación y empleo. Legumbres secas: definición, propiedades, clases, sazonamientos apropiados. Potajes, cremas, sopas y consomés clarificados: definiciones, propiedades, preparación y condimentación. Entremeses: concepto y clasificación (alicientes 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 caliente: 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

de Paradores de Turismo. Albergues de carretera. Principales rutas turísticas.

Tema 18. Concepto de turismo. Desarrollo histórico. Clases de turismo. Estructura y procedencia de las principales corrientes de turismo que visitan España. La organización turística española.

Tema 19. La hostelería española. Los complejos turístico-hoteleros. Las agencias de viajes. Los tour-operadores. Los balnearios. Los festivales y exposiciones. Folklore. Deportes. Caza y la pesca marítima y fluvial.

Tema 20. Las profesiones hoteleras y turísticas. Deontología profesional. Reglas de higiene en la manipulación de alimentos. Higiene de los locales. La seguridad e higiene en el trabajo en la hostelería.

Tema 21. Establecimientos hosteleros: el hotel, el restaurante y el bar. Características genéricas y específicas de los servicios que prestan. Otros tipos de establecimientos hosteleros. La organización del servicio. Organigramas de un hotel, bar, restaurante.

Tema 22. Los departamentos de los establecimientos hosteleros: misiones, relaciones interdepartamentales. Plantillas de personal. Las órdenes de servicio: impresos que se utilizan, métodos de dirección y expedición de órdenes. La cooperación: vertical, con los superiores y subordinados; horizontal, con otros jefes.

Tema 23. La Dirección del establecimiento hostelero. Su proyección externa e interna. Cometidos específicos de orden técnico y comercial. La recepción: control de viajeros y habitaciones. Las reservas. La conserjería, funcionamiento y misiones. Servicio de equipales. Los pisos: control y organización.

Tema 24. La facturación. Procedimientos manuales y mecanizados. La caja, funcionamiento, misiones. El servicio de cambio de moneda extranjera. Los depósitos de custodia. La intervención. Formas de realizar el control general. Estadística y promedios de costes y rendimientos. El punto-muerto de explotación.

Tema 25. Las agencias de viaje. Evolución, clasificación. Departamentos de una agencia de viajes: billeteaje (aviación, ferrocarril, barco y carretera); excursiones; hoteles; voraneos, complementarios (traslados, alquiler de coches, seguros, etc.). Administración: cajas, facturación, contabilidad, publicidad y promoción. Corresponsales.

Tema 26. Organización de viajes: encargos y proyectos. Confección del presupuesto. Emisión de bonos. Confirmación de servicios de los proveedores y a los clientes. Incidencias contables. Documentación para guías y correos. Cruceros, peregrinaciones. Estudio de las normas comerciales que regulan estos servicios. El departamento extranjero. Importancia.

Tema 27. Legislación sobre alojamientos: normas de derecho público y de derecho privado. Reglamentación propia de los distintos tipos de alojamientos. La Empresa de alojamientos: individual y colectiva. Cadenas hoteleras. Diferentes tipos de alojamientos turísticos: hoteles, pensiones, fondas, moteles, apartamientos, campings, su tratamiento jurídico específico.

Tema 28. El establecimiento hostelero: concepto, grupos, categorías y modalidades. Requisitos comunes sobre instalaciones. Requisitos específicos según la clasificación de los establecimientos.

Tema 29. Los alojamientos con restaurante: servicios complementarios, su explotación y contratación. Los apartamientos: requisitos y categorías. Diferencias de explotación entre hoteles y apartamientos. Los campamentos turísticos: clases y requisitos de instalación. Condiciones legales de explotación.

Tema 30. Las ciudades de vacaciones: condiciones y requisitos de instalación. Régimen legal de explotación. Los restaurantes: conceptos, categorías; requisitos sobre superficie, servicios, instalaciones. El derecho de admisión. Las cafeterías: definición, clases y categorías. Requisitos legales.

Tema 31. La reserva de plazas en hostelería, apartamientos y camping. Su anulación. La no comparecencia. La falta de disponibilidad. El contrato de hospedaje. Su regulación legal. Obligaciones del hostelero. Responsabilidades. Obligaciones del huésped.

Tema 32. Las prestaciones de la Empresa. El local. Los servicios obligatorios. Servicios prestativos. Responsabilidad de la Empresa por culpa de su personal. Plantilla obligatoria.

Tema 33. El precio, su fijación, formación de los precios. Publicidad. Pago. La factura como prueba de pago. La retención del equipaje por falta de pago. Reclamaciones: modo de formularlas. El Libro de Reclamaciones. Procedimiento sancionador.

Tema 34. Legislación fiscal hostelería. El Derecho Fiscal y la legislación fiscal. El Sistema Tributario español. La Ley General Tributaria. Impuestos directos. Impuestos indirectos. Las figuras impositivas de las Haciendas Regionales y de los Municipios que afectan a la industria hostelería.

Tema 35. Contabilidad de Empresas hoteleras: la contabilidad subjetiva de Empresas individuales y de las diversas Sociedades mercantiles. El análisis del balance de las Sociedades.

Tema 36. La contabilidad por razón del objeto: contabilidad de Empresas comerciales. Contabilidad de Empresas industriales. Contabilidad de Empresas de servicios. La contabilidad de costes: estudio de los principales esquemas y planes de cuentas. Conexión entre la contabilidad de costes y contabilidad general.

Tema 37. Contabilidad específica de las Empresas hoteleras: composición del patrimonio. Contabilización del período de instalación y de las ampliaciones o mejoras. La amortización de los inmovilizados hosteleros. Operaciones corrientes. Libros

auxiliares de los distintos departamentos. Contabilidad de su explotación. Análisis del balance de las Empresas hoteleras. La mecanización de la contabilidad hostelería. Peculiaridades de la contabilidad de restaurantes, cafeterías, bares y de otros establecimientos hosteleros.

Tema 38. Contabilidad de agencias de viajes. Operaciones típicas de las agencias de viajes. Títulos de transporte en depósitos. Títulos de transporte adquiridos. Relaciones con hoteles. Comisiones sobre facturas de hoteles. Hoteles con contingentes contratados. Cuenta general de explotación. Estructura de la cuenta de resultados. Cierre y reapertura de la contabilidad. Balance de situación.

Tema 39. Relaciones humanas. La psicología y las relaciones humanas. El yo: desarrollo y función. Diferencias de carácter, edad y sexo. Motivación y voluntad. Adaptación de personalidad. Personalidad y cultura. La conducta humana. Interacción entre personas y situación. Interacción del hombre en el grupo social. Apertura al mundo de relación.

Tema 40. Psicología del grupo: la personalidad individual y la colectiva. El grupo como fenómeno dinámico y social. Formación de grupos. Diferencias individuales. Aptitudes y sus medidas: test, entrevistas, cuestionarios. Aptitudes específicas para las profesiones relacionadas con el turismo.

Tema 41. Relaciones humanas y sociedad. Los medios de comunicación social. Necesidades sociales del hombre. Necesidades innatas y adquiridas.

Tema 42. Técnicas de las relaciones públicas. Captación de la opinión pública. Factores influyentes en la opinión pública. Comunicación de masas. Propaganda y publicidad. La relación con personas ajenas a la Empresa. Las relaciones públicas y la imagen de la Empresa. La importancia de las relaciones públicas en las Empresas de turismo.

6652

RESOLUCION de 12 de enero de 1982, de la Universidad de León, por la que se convocan pruebas selectivas de turno libre para cubrir una plaza de Técnico de Gestión de la plantilla de este Organismo

Vacante una plaza en la Escala de Técnicos de la Universidad de León, de conformidad con la Reglamentación General para el ingreso en la Administración Pública, aprobada por Decreto 1411/1968, de 27 de junio, con lo establecido en el Decreto 2043/1971, de 23 de julio, por el que se aprueba el Estatuto de Personal al servicio de los Organismos Autónomos, y cumplido el trámite preceptivo de su aprobación por la Presidencia del Gobierno, según determina el artículo 6.2. d) del citado Estatuto, se resuelve cubrir las de acuerdo con las siguientes

#### Bases de la convocatoria

##### 1. NORMAS GENERALES

###### 1.1. Número de plazas.

Se convocan pruebas selectivas para cubrir una plaza en la Escala de Técnicos de Gestión para ser cubierta en turno libre. La plaza objeto de esta convocatoria está sujeta a lo señalado en el Estatuto de Personal al Servicio de los Organismos Autónomos, aprobado por Decreto 2043/1971, de 23 de julio, y las normas que lo desarrollan.

###### 1.1.1. Características:

a) De orden reglamentario: Las vacantes para ocupar puestos de trabajo con los cometidos que asigna el apartado 3 del artículo 23 de la Ley de Funcionarios Civiles del Estado de 7 de febrero de 1964.

b) De orden retributivo: Los emolumentos a percibir serán los que se fijan de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1086/1977, de 13 de mayo, y disposiciones complementarias.

###### 1.1.2. Incompatibilidades.

La persona que obtenga la plaza a que se refiere la presente convocatoria estará sometida al régimen de incompatibilidades que determina el artículo 53 del Decreto 2043/1971 y, por tanto, no podrá simultanear el desempeño de la plaza que, en su caso, obtenga con cualquier otra de la Administración centralizada o autónoma del Estado y de la Administración.

###### 1.2. Sistema selectivo.

La selección de los aspirantes se realizará mediante el sistema de oposición. Este constará de los siguientes ejercicios:

Primero.—Consistirá en desarrollar por escrito, durante un período de dos horas, un tema de carácter general, relacionado con el programa de materias económicas y jurídicas.

El Tribunal determinará inmediatamente antes de celebrarse el ejercicio dos temas de carácter general, que serán propuestos a los aspirantes. Uno de ellos, de materia predominantemente jurídica, y otro, de materia predominantemente económica. Los candidatos elegirán libremente uno de estos temas para la realización del ejercicio.

El ejercicio deberá ser leído por el opositor en sesión pública.