

# I. Disposiciones generales

## MINISTERIO DE HACIENDA

**CORRECCION de erratas de la Orden de 17 de julio de 1964 por la que se asignan créditos a la Subsecretaría de Hacienda y al Servicio Técnico Facultativo para la aplicación de los tributos.**

Padecido error en la inserción de la mencionada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 184, de fecha 1 de agosto de 1964, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 9949, segunda columna, donde dice: «Número 580.141. Para fotografías del Servicio de Fotocopia Aérea...», debe decir: «Número 580.141. Para fotografías del Servicio de Fotografía Aérea...».

## MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

**ORDEN de 13 de julio de 1964 por la que se aprueba el plan de estudios, cuadros horarios y cuestionarios de las materias específicas correspondientes a la especialidad «Industrias Cárnicas» del Bachillerato Laboral Superior (modalidad Agrícola-Ganadera).**

Ilustrísimo señor:

De conformidad con lo previsto en el Decreto de 21 de diciembre de 1956 («Boletín Oficial del Estado» de 24 de enero de 1957),

Este Ministerio, a propuesta de la Comisión Permanente del Patronato Nacional de Enseñanza Media y Profesional ha tenido a bien disponer:

1.º Se aprueba el adjunto plan de estudios, cuadro horario y cuestionarios de las materias específicas correspondientes a la especialidad «Industrias Cárnicas» del Bachillerato Laboral Superior (modalidad Agrícola-Ganadera).

2.º El plan de estudios, cuadro horario y cuestionario de las materias generales para esta especialidad serán los comunes para todas las especialidades del Bachillerato Laboral Superior, aprobado por Orden ministerial de 6 de julio de 1964.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 13 de julio de 1964.

LORA TAMAYO

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Laboral.

Plan de estudios y cuadro horario correspondiente a las materias específicas del Bachillerato Laboral Superior de «Industrias cárnicas»

Primer curso

Materias	Horas semanales
Tecnología del ciclo especial .....	Cuatro.
Prácticas del ciclo especial y de talleres.	Diez.
Dibujo .....	Tres (dos clases de hora y media).

Segundo curso

Materias	Horas semanales
Tecnología del ciclo especial .....	Cuatro.
Prácticas del ciclo especial y de talleres.	Diez.
Dibujo .....	Tres (dos clases de hora y media).

### QUESTIONARIOS CORRESPONDIENTES A LAS MATERIAS ESPECIFICAS DEL BACHILLERATO LABORAL SUPERIOR DE «INDUSTRIAS CARNICAS»

#### PRIMER CURSO

##### TECNOLOGÍA

(Ciclo especial)

La producción de carne y las industrias cárnicas en España.—Importancia, producción y consumo.—Porvenir económico.

Especies productoras de carne.—Principales razas de bovinos, ovinos y porcinos de aptitud de carne y de doble aptitud. Especies y razas de aves.—Apreciación de los animales de carnicería.

Anatomía y fisiología de los rumiantes.—Fisiología del rumen.

Anatomía y fisiología del cerdo.—Anatomía y fisiología de las aves.

Nutrición y metabolismo.

Endocrinología.

Crecimiento.—Factores fisiológicos.—Precocidad.—Zootetría.—Barimetría.—Curvas biométricas.

Ecología de los animales en producción de carne.—Acciones del medio ambiente.

Reproducción.—Fisiología.—Inseminación artificial.

Mejora zootécnica.—Bases científicas.—Selección y cruzamientos.—Hibridación.—Genética de la producción de carne.

Fundamentos científicos de la alimentación animal.

Tecnología de la alimentación en las diferentes especies productoras de carne.

Alojamientos en las diferentes especies y sistemas de explotación en la producción de carne.

Bacteriología general.—Los hongos.—Las bacterias.—Las «crickettsias».—Los virus.—Microbiología de las fermentaciones cárnicas.

Las bacterias y los virus como agentes patógenos para los animales domésticos.

El parasitismo como asociación biológica.—Los parásitos como agentes patógenos para los animales domésticos.

Inmunidad.—Vacunas y sueros.

Profilaxis general de las enfermedades infecciosas de los animales domésticos.

Profilaxis general de las enfermedades parasitarias de los animales domésticos.

Toxicología.—Envenenamientos.—Alteraciones de las carnes por ingestión de productos.

Tecnología de la producción de carne en los bovinos.

Tecnología de la producción de carne en los ovinos.

Tecnología de la producción de carne en los porcinos.

Tecnología de la producción de carne en las aves: Broilers, pavos, patos.

Racionalización del trabajo en las explotaciones ganaderas de producción de carne.—Productividad y rendimientos.

##### Prácticas

Las enseñanzas prácticas, que deben ir paralelas a las teóricas, sin adelantarse jamás a aquéllas, versarán sobre los temas