## CONSEJO GENERAL DEL PODER JUDICIAL

6645

ACUERDO de 16 de diciembre de 1981, del Pleno del Consejo General del Poder Judicial, sobre re-moción, a petición propia, del cargo de Secretario de la Escuela Judicial.

En uso de las facultades que a este Consejo General le vienen atribuidas por el artículo 25 del vigente Reglamento de la Escuela Judicial, en sesión plenaria de esta fecha, se ha acordado aceptar la renuncia presentada por don Pedro Antonio Mateos García al cargo de Secretario de dicho Centro, agradeciéndole los servicios prestados.

Madrid, 16 de diciembre de 1981.—El Presidente del Consejo General del Poder Judicial, Federico Carlos Sainz de Robles Rodríguez.

6646

ACUERDO de 16 de diciembre de 1981, del Pleno del Consejo General del Poder Judicial, sobre re-moción, a petición propia, del cargo de Vicesecreta-rio de la Escuela Judicial.

En uso de las facultades que a este Consejo General le vienen atribuidas por el artículo 25 del vigente Reglamento de la Escuela Judicial, en sesión plenaria de esta fecha, se ha acordado aceptar la renuncia presentada por don Enrique Ruiz Va-

dillo al cargo de Vicesecretario de dicho Centro, agradociéndole

los servicios prestades.

Madrid, 16 de diciembre de 1931.—El Presidente del Consejo General del Poder Judicial, Federico Carlos Sainz de Robles Rodríguez.

6647

ACUERDO de 5 de marzo de 1982, del Consejo Ge-neral del Poder Judicial, por el que se nombran Profesores numerarios de la Escuela Judicial.

Como resultado del concurso de provisión de las plazas de Profesores numerarios de la Escuela Judicial, convocado mediante acuerdo de 18 de noviembre de 1981, el Consejo General del Poder Judicial, en sesión plenaria del día de la fecha, a la vista de las bases de la convocatoria, previo informe de la sec-ción de Calificación, y habiendo apreciado, en conjunto, los méritos acreditados por los solicitantes, mediante votación, ha acordado el nombramiento de los siguientes concursantes para el bienio 1982-1983:

Para el orden civil, al Magistrado ilustrísimo señor don Xavier O'Callaghan Muñoz.

Para el orden penal, al Fiscal ilustrísimo señor don Enrique. Abad Fernández:

Para el orden laboral, al Magistrado de Trabajo ilustrísimo señor don Luis Martínez-Calcerrada Gómez.

Para el orden contencioso-administrativo, al Magistrado del

Tribunal Supremo excelentísimo señor don Pablo García Man-

Madrid, 5 de marzo de 1982.—El Presidente del Consejo General del Poder Judicial, Federico Carlos Sainz de Robles Rodriguez.

### OPOSICIONES Y CONCURSOS

# **MINISTERIO** DE EDUCACION Y CIENCIA

6648

ORDEN de 5 de febrero de 1902 por la que se nombra el Tribunal que ha de juzgar el concursooposición, turno restringido, para la provisión de la plaza de Profesor agregado de «Fisiología gene-ral y especial (Bioquímica)» de la Facultad de Medicina de la Universidad de La Laguna.

Ilmo. Sr.: De conformidad con lo dispuesto en los Decretos 2211/1975, de 23 de agosto y 84/1978, de 13 de enero, Este Ministerio ha resuelto nombrar el Tribunal que ha de juzgar el concurso-oposición, turno restringido, anunciado por Orden de 24 de febrero de 1981 (-Boletín Oficial del Estado» de 25 de marzo) para la provisión de la plaza de Profesor agregado de «Fisiología general y especial (Bioquímica)» de a Facultad de Medicina de la Universidad de La Laguna, que estará constituido en la siguiente forma: estará constituido en la siguiente forma:

Presidente titular: Excelentisimo señor don Juan Manuel de Gandarias Bajón.

Vocales titulares: Don José Tamarit Torres, don Marcos Sopena Dasi, don Juan Antonio Bellido Gámez y don Enrique Aguilar Benítez de Lugo, Catedráticos de la Universidad Complutense, el primero; en situación de supernumerario, el segundo, y Profesores agregados de la de Sevilla, el tercero, y de la de Córdoba, el cuarto.

Presidente suplente: Excelentísimo señor don Carlos Belmon-

Vocales suplentes: Don Bernardo Marín Fernández, don José Peña Martínez, don Salvador González Barón y don Roberto Gallego Fernández, Catedráticos de las Universidades de la de Oviedo, el primero: de la de Córdoba, el segundo, y Profesores agregados de la de Sevilla, el tercero, y de la de Alicante, el

De acuerdo con lo que establece en la norma 8.º de la Orden de 12 de marzo de 1974 («Boletín Oficial del Estado» de 13 de abril) que aprueba la que han de regir este tipo de concurso-oposición, el Presidente, de acuerdo con los Vocales del Tribunal, determinará y publicará en el «Boletín Oficial del Estado», por lo menos con quince días de antelación, la fecha, hora y lugar en que han de realizar su presentación los opositores y, si hubiera lugar, la celebración del sorteo para determinar el orden en que habrán de actuar los mismos, debiendo

comenzar los ejercicios precisamente el undécimo día hábil

posterior al de su presentación, en aplicación de lo dispuesto en el artículo 14 del Decreto de 25 de junio de 1931.

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

Madrid, 5 de febrero de 1982.—P. D. (Orden ministerial de 16 de marzo), el Secretario de Estado de Universidades e Investigación, Saturnino de la Plaza Pérez.

Ilmo. Sr. Director general de Ordenación Universitaria y Profesorado.

6649

ORDEN de 26 de febrero de 1982 por la que se convoca a concurso de traslado las cátedras de Universidad que se indican.

Ilmo. Sr.: Vacantes las cátedras de Universidad que se relacionan en el anexo a la presente Orden,

Este Ministerio ha resuelto:

Primero.—Anunciar la provisión de las mismas a concurso de rimero.—Anunciar la provision de las mismas a concurso de traslado, que se tramitarán con arreglo a lo dispuesto en las Leyes de 24 de abril de 1958, 17 de julio de 1965 y 4 de agosto de 1970, y en el Decreto de 16 de julio de 1959, como concursos independientes.

Segundo.—Podrán tomar parte en este concurso los Catedráticos de disciplina igual o equiparada en servicio activo, supernumerario, excedentes especiales y excedentes voluntarios, estos últimos siempre que hayan permanecido un año como minimo en esta situación, y también los que hayan sido titulares de la misma disciplina por oposición y en la actualidad lo sean de etra distinta. de otra distinta.

de otra distinta.

Tercero.—Los aspirantes elevarán sus solicitudes a este Ministerio, acompañadas de la hoja de servicios, dentro del plazo de veinte días hábiles, a contar del siguiente al de la publicación de esta Orden en el «Boletín Oficial del Estado», por conducto de la Universidad dondo presten sus servicios y con informe del Rectorado de la misma, y si se trata de Catedráticos en situación de excedencia especial, voluntaria o supernumerarios, deberán presentarlas directamente en el Registro General del Departamento, o en la forma que previene el artículo 66 de la Ley de Procedimiento Administrativo.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos. Madrid, 26 de febrero de 1982.—P. D. (Orden ministerial de 16 de marzo de 1981), el Secretario de Estado de Universidades e Investigación, Saturnino de la Plaza Pérez.

Ilmo. Sr. Director general de Ordenación Universitaria y Profesorado.

### ANEXO QUE SE CITA

«Química Física» de la Facultad de Ciencias de la Univer-

«Quimica general» de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Málaga.

«Fisiología vegetal» de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Malaga.

«Economia de la Empresa» (2.º cátedra) de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Va-

«Estructura e Instituciones económicas españolas en relación «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.

«Etica 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 recti-ONDEN de 1 de marzo de 1902 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 In-

Ilmo. Sr.: Advertidos errores en el texto de la Orden ministerial de 26 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 Maestros Industrial Maestria 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 ajustara la realización de la parto práctica de dicho ejercicio, debe decir: .... así como las normas a las que se ajustará la realización del segundo ejercicio».

Base 8.6. 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 20 de febrero que convoca pruebas selec-tivas, en régimen de oposición libre, para provisión de plazas para ingreso en el Cuerpo de Profesores Numerarios de Escuelas de Maestria Industrial.

limo. Sr.: Advertidos errores y omisiones en la Ordon ministernal de 26 de febrero de 1982 (Boletín Oficial del Estadode 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 Manattre Industrial Maestria 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. Tecnologia 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.

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

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.

### ANEXÓ QUE SE CITA

Tecnología de Hosteleria y Turismo

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. Elemen-

tos necesarios de una correcta alimentación. Precauciones hi-giénico-sanitarias para la conservación de los alimentos y bebidas. Primeros auxilios en caso de accidente de trabajo. El botiquin y la farmacia en el hotel.

Tema 3. Términos culinarios. Importancia de la cocina: su

Tema 3. Terminos cuinarios, 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 frigorifica: 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, nastelero y femiliar

pastelero y familiar

Tema 5. El despacho del Jefe de cocina. Orden diario del trabajo en la cocina: pedidos a mercado; provisión de géneros 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.

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, velonté, 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 condimenta-

zonamientos apropiados. Potajes, cremas, sopas y consomés clarificados: definiciones, propiedades, preparación y condimentación. Entremeses: concepto y clasificación (calientes y frios; montados; simples; compuestos, aperitivos y saborías). 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 tone».

cimientos: «Self service», «Steak house», «Self service sin tope», etcétera.

etcétera.

Tema 10. El comedor: mobiliario, ventajas e inconvenientes de los diversos tipos de mesas y sillas. Los tábleros 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.

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.

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