

La parte dispositiva de la expresada sentencia contiene el siguiente pronunciamiento:

«Fallamos: 1. Desestimar el recurso contencioso-administrativo interpuesto por doña Josefina Pérez Rodrigo contra Resolución del Ministerio para las Administraciones Públicas de fecha 28 de junio de 1989, que desestimaba recurso de alzada deducido por la actora contra Resolución de la Dirección General de la Mutualidad General de Funcionarios de la Administración del Estado (MUFACE) de fecha 12 de diciembre de 1988, sobre minoración de la pensión de jubilación reconocida por el extinguido Montepío de Funcionarios de la antigua Organización Sindical; y 2. No efectuar expresa imposición de costas.»

En su virtud, este Ministerio para las Administraciones Públicas, de conformidad con lo establecido en los artículos 118 de la Constitución; 17.2 de la Ley Orgánica 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial, y demás preceptos concordantes de la vigente Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, ha dispuesto la publicación de dicho fallo en el «Boletín Oficial del Estado», para general conocimiento y cumplimiento en sus propios términos de la mencionada sentencia.

Lo que digo a VV. II.

Madrid, 14 de noviembre de 1991.—El Ministro para las Administraciones Públicas, P. D. (Orden de 25 de mayo de 1987, «Boletín Oficial del Estado» del 30), el Subsecretario, Juan Ignacio Moltó García.

Ilmos. Sres. Subsecretario y Director general de la Mutualidad General de Funcionarios Civiles del Estado.

MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

28993 *RESOLUCIÓN de 21 de noviembre de 1991, de la Subsecretaría, por la que se emplaza a los interesados en el recurso contencioso-administrativo número 1/1499/90, interpuesto ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo (Sección Séptima).*

Ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo (Sección Séptima) se ha interpuesto por don Antonio Andújar Rodríguez recurso contencioso-administrativo número 1/1499/90, contra el Acuerdo del Consejo de Ministros de 30 de noviembre de 1990, que desestima su solicitud de indemnización de daños y perjuicios ocasionados con motivo de su jubilación forzosa.

En consecuencia, esta Subsecretaría ha resuelto emplazar a aquellas personas a cuyo favor hubieran derivado o derivaren derechos de la resolución impugnada y a quienes tuvieren interés directo en el mantenimiento de la misma, para que comparezcan ante la referida Sala en el plazo de los veinte días siguientes a la publicación de la presente Resolución.

Madrid, 21 de noviembre de 1991.—El Subsecretario, Fernando Sequira de Fuentes.

UNIVERSIDADES

28994 *RESOLUCIÓN de 31 de octubre de 1991, de la Universidad Politécnica de Madrid, por la que se corrigen errores de la Resolución de 5 de julio de 1991, por la que se emplaza a los interesados en los recursos 2473/1987-02 y 343/1988 (acumulados), interpuestos ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Madrid (Sección Octava).*

En Resolución de 5 de julio de 1991, de la Universidad Politécnica de Madrid, cuya publicación se produjo en el «Boletín Oficial del Estado» del día 14 de agosto de 1991, se produjo error en la redacción del encabezamiento, que en este acto viene a corregirse.

Donde dice «RESOLUCIÓN de 5 de julio de 1991, de la Universidad Politécnica de Madrid, por la que se emplaza a los interesados en los recursos números 2473/1987-02 y 343/1988 (acumulados), interpuestos ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior

de Justicia de Madrid (Sección Octava)». Debe decir «RESOLUCIÓN de 5 de julio de 1991, de la Universidad Politécnica de Madrid, por la que se procede al cumplimiento de Sentencia en los recursos interpuestos en representación de doña María Jesús Rubio Encinas y doña María Rosa Domínguez Gómez».

Madrid, 31 de octubre de 1991.—El Rector, Rafael Portaencasa Baeza.

28995 *RESOLUCIÓN de 31 de octubre de 1991, de la Universidad Politécnica de Madrid, por la que se dispone el cumplimiento de la Sentencia dictada por el Tribunal Superior de Justicia de Madrid, en el recurso promovido por don Vicente Ayuso Anaut.*

De acuerdo con lo prevenido en el artículo 105.1.a) de la Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa de 27 de diciembre de 1956, viene a acordarse la ejecución en sus propios términos de la Sentencia número 191 de la Sección Séptima de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Madrid, de 7 de marzo de 1991, que es firme, recaída en el recurso interpuesto por don Vicente Ayuso Anaut, sobre jubilación forzosa en aplicación de la Ley 30/1984, de 2 de agosto, cuya parte dispositiva es del siguiente tenor literal:

«Fallamos: Que desestimando el recurso interpuesto por don Vicente Ayuso Anaut, Catedrático de Escuela Universitaria, jubilado, contra la Resolución de 10 de agosto de 1987, que dispuso su jubilación forzosa por edad, y contra la desestimación del recurso de reposición formulado, a que se contraen estos autos, debemos confirmar y confirmamos la resolución referente a la declaración de jubilación forzosa por edad, y declaramos la nulidad de la Resolución en reposición, en cuanto deniega la indemnización solicitada, por corresponder resolver sobre ella al Consejo de Ministros, quedando por tanto imprejuzgada dicha cuestión; sin imposición de costas.»

En virtud de lo expuesto, este Rectorado, de acuerdo con las competencias que le confiere el artículo 76.e) de los Estatutos de la Universidad Politécnica de Madrid, aprobados por Real Decreto 2536/1985, de 27 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» del 22 de enero de 1986), acuerda la ejecución del fallo que se acaba de transcribir en sus propios términos, adoptando las medidas necesarias al efecto.

Madrid, 31 de octubre de 1991.—El Rector, Rafael Portaencasa Baeza.

28996 *RESOLUCIÓN de 31 de octubre de 1991, de la Universidad de Sevilla, por la que se hace público el acuerdo del Consejo de Universidades relativo al plan de estudios de la Escuela Universitaria de Graduados Sociales de Sevilla.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre),

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del acuerdo del Consejo de Universidades que a continuación se transcribe:

Vista la solicitud efectuada por el Rectorado de la Universidad de Sevilla, en orden a la homologación del plan de estudios que se imparte en la Escuela Universitaria de Graduados Sociales de Sevilla, y de conformidad con lo dispuesto en los artículos 24, apartado 4, b), y 29 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria,

Este Consejo de Universidades, por acuerdo de su Comisión Académica de fecha 20 de septiembre de 1991, ha resuelto homologar, para la Escuela Universitaria de Graduados Sociales, sita en Sevilla, el mismo plan de estudios que tiene homologado la Escuela Universitaria, ubicada en Huelva, por Resolución de este Consejo de fecha 10 de octubre de 1989 («Boletín Oficial del Estado» de 19 de enero de 1990).

Sevilla, 31 de octubre de 1991.—El Rector, Javier Pérez Royo.

28997 *RESOLUCIÓN de 18 de noviembre de 1991, de la Universidad de Valladolid, por la que se establece el plan de estudios de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

Homologado por el Consejo de Universidades, por acuerdo de la Subcomisión de Evaluación de Ciencias Experimentales y de la Salud de fecha 15 de octubre de 1991 (por delegación de la Comisión Académica en su reunión del día 20 de septiembre de 1991), el plan de estudios de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, de esta Universidad, queda configurado conforme figura en el anexo de esta Resolución.

Valladolid, 18 de noviembre de 1991.—El Rector, Fernando Tejerina García.

ANEXO

UNIVERSIDAD

VALLADOLID

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/clínicos		
2º	5º	Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura	4	4	-	La alimentación en la cultura humana. Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación.	Nutrición y bromatología. Tecnología de alimentos.
2º	4º	Bromatología	Bromatología	14	9	5	Productos alimenticios: Composición propiedades y valor nutritivo. Análisis y control de calidad de los alimentos.	Nutrición y bromatología.
2º	4º	Dietética y Nutrición	Dietética	4	3	1	Alimentación individual en distintas etapas de la vida. Alimentación de colectividades. La alimentación como factor preventivo de múltiples patologías.	Nutrición y bromatología.
2º	5º	Dietética y Nutrición	Nutrición humana	8	6	2	Nutrientes. Nutrición humana. Estudio del estado nutricional de individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	Nutrición y bromatología.
2º	5º	Economía y Gestión en la empresa alimentaria	Economía y Gestión en la empresa alimentaria	5	4	1	Economía y administración de empresas. Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.	Comercialización e investigación de mercados. Organización de empresas.
2º	4º	Higiene de los alimentos	Microbiología de alimentos	7	5	2	Contaminación microbiana y parasitaria. Deterioro microbiológico y parasitológico de alimentos. Higiene de personal, productos y procesos.	Microbiología.
2º	5º	Higiene de los alimentos	Toxiinfecciones alimentarias.	6	4	2	Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones de origen alimentario. Plaguicidas.	Microbiología
2º	5º	Normalización y legislación alimentarias	Normalización y legislación alimentarias	4	3	1	Normalización en bromatología. Derecho alimentario: Principios y aplicaciones. Deontología.	Derecho administrativo
2º	4º	Producción de materias primas	Producción de materias primas	4	4	-	Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.	Edafología y Química Agrícola
2º	4º	Química y Bioquímica de los alimentos	Química y Bioquímica de los alimentos	7	5	2	Componentes de los alimentos. Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento. Aditivos alimentarios.	Bioquímica y Biología molecular
2º	5º	Salud Pública	Salud Pública	3	2	1	Servicios de salud. Salud Pública y alimentación.	Medicina Preventiva y Salud Pública.
2º	4º	Tecnología alimentaria	Operaciones básicas en industrias alimentarias	10	6	4	Operaciones básicas en industrias alimentarias.	Ingeniería Química.
2º	5º	Tecnología alimentaria	Tecnología de los alimentos	9	6	3	Elaboración, conservación, emvasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología culinaria.	Tecnología de los alimentos.

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)

Ciclo	Curso (2)	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2º	4º	Control de calidad	8	3	5	Normas de calidad. Métodos analíticos aplicados en la industria alimentaria. Análisis sensorial. Control de calidad en la producción. Quimiometría alimentaria. Organización del departamento de control de calidad.	Bromatología y Nutrición. Química Analítica. Análisis Matemático. Microbiología. Tecnología de los Alimentos.
2º	5º	Reactores biológicos	8	4	4	Procesos industriales de fermentación. Modificación de alimentos con enzimas endógenas. Enzimas inmovilizados. Fermentadores enzimáticos y microbianos. Fermentadores ideales y de flujo real.	Ingeniería Química. Bioquímica y Biología Molecular.
2º	5º	Tecnología del frío	4	2	2	Producción del frío. Termodinámica de la refrigeración. Equipos y aplicaciones en la industria alimentaria.	Física Aplicada.

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

Créditos totales para optativas (1)

- por ciclo

- curso

DENOMINACIÓN (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
Ampliación de operaciones básicas (4º)	4	2	2	Operaciones con sólidos: molienda y tamizado. Otras separaciones mecánicas: sedimentación y procesos de separación con membrana. Mezcla y emulsificación.	Ingeniería Química
Control de la contaminación industrial (4º)	10	4	6	Patrones de calidad del aire y del agua. Control de la contaminación atmosférica. Tratamiento, evaluación y depuración biológica de efluentes residuales. Aprovechamiento de subproductos. Biotecnología ambiental.	Ingeniería Química. Bioquímica y Biología Molecular.
Dinámica y control de procesos (4º)	3	2	1	Instrumentación de control de procesos. Tipos de acción de control. Funciones de transferencia. Técnicas de control.	Ingeniería Química. Ingeniería de Sistemas y Automática.
Ingeniería Genética y producción de alimentos (4º)	4	2	2	Técnicas de manipulación genética. Manipulación genética de células vegetales. Plásmidos tumorales. Animales transgénicos. Aplicaciones a la producción de alimentos y aditivos.	Bioquímica y Biología Molecular.
Logística alimentaria (4º)	2	1	1	Distribución física. Determinación de la capacidad. Planificación, programación y control de la producción. Gestión y automatización. Distribución del producto.	Organización de empresas.
Microbiología Industrial (4º)	6	2	4	Los microorganismos en la industria. Aplicaciones industriales de hongos. Deterioro microbiológico de materiales.	Microbiología
Pigmentación de alimentos y colorantes (4º)	3	2	1	Tipos de pigmentos: color de los alimentos. Transformaciones enzimáticas de pigmentos. Emparedamiento. Efectos de la manipulación de alimentos.	Bioquímica y Biología Molecular
Elaboración de bebidas alcohólicas (5º)	6	2	4	Ciencia y Tecnología de los procesos de vinificación, cerveceras, licorerías, etc.	Tecnología de los alimentos. Ingeniería Química
Industrias cármicas (5º)	6	2	4	Ciencia y Tecnología de la carne.	Tecnología de los alimentos
Industrias conserveras (5º)	6	2	4	Tratamientos, tecnología y conservación de productos pesqueros. Tecnología de conservas.	Tecnología de los alimentos
Lactología industrial (5º)	6	2	4	Ciencia y Tecnología de la leche y sus derivados.	Tecnología de los alimentos. Ingeniería Química
Prácticas tuteladas (5º)	10	-	10	Prácticas tuteladas en industrias agroalimentarias, laboratorios de control de calidad o centros de investigación.	Tecnología de los alimentos. Ingeniería Química. Bromatología y Nutrición. Química Analítica. Microbiología. Bioquímica y Biología Molecular.
Tratamiento industrial de cereales y derivados (5º)	8	3	5	Ciencia y Tecnología de cereales y productos derivados.	Tecnología de los alimentos

UNIVERSIDAD:

VALLADOLID

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE

(1) LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

2. ENSEÑANZAS DE

SEGUNDO

CICLO (2)

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

(3) FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. R.D. 1457/1991. 27. IX. 91

4. CARGA LECTIVA GLOBAL

150

CREDITOS (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CREDITOS LIBRE CONFIGURACION (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
1º CICLO							
2º CICLO	4º	46	8	13	8		75
	5º	39	12	17	7		75
	TOTAL	85	20	30	15		150

(1) Se indicará lo que corresponda.

(2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R.D. 1497/87 (de 1º ciclo; de 1º y 2º ciclo; de solo 2º ciclo) y las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

(3) Se indicará el Centro Universitario, con expresión de la norma de creación del mismo o de la decisión de la Administración correspondiente por la que se autoriza la impartición de las enseñanzas por dicho Centro.

(4) Dentro de los límites establecidos por el R.D. de directrices generales propias de los planes de estudios del título de que se trate.

(5) Al menos el 10% de la carga lectiva "global".

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO SI (6).6. SI SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:

- (7) 10 PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.
 TRABAJOS ACADEMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS
 ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD
 9 OTRAS ACTIVIDADES (TRABAJO FIN DE CARRERA)

- EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS: 10 + 9 = 19 CREDITOS.
- EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) MATERIAS OPTATIVAS

7. AÑOS ACADEMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS: (9)

- 1º CICLO AÑOS- 2º CICLO DOS AÑOS

8. DISTRIBUCION DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADEMICO.

AÑO ACADEMICO	TOTAL	TEORICOS	PRACTICOS/ CLINICOS
CUARTO	75	45	30
QUINTO	75	39	36

(6) Si o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En caso afirmativo, se consignarán los créditos en el precedente cuadro de distribución de los créditos de la carga lectiva global.

(7) Si o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En el primer caso se especificará la actividad a la que se otorgan créditos por equivalencia.

(8) En su caso, se consignará "materias troncales", "obligatorias", "optativas", "trabajo fin de carrera", etc., así como la expresión del número de horas atribuido, por equivalencia, a cada crédito, y el carácter teórico o práctico de éste.

(9) Se expresará lo que corresponda según lo establecido en la directriz general segunda del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

II. ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. a) REGIMEN DE ACCESO

Conforme a lo establecido en la directriz cuarta del Real Decreto 1463/1990 (BOE de 10-11-90) por el que se establece el título oficial de Licenciado en C. y T. de los Alimentos, la Universidad se atenderá al régimen de acceso que se disponga en la correspondiente Orden Ministerial.

COMPLEMENTOS DE FORMACION PREVIOS:

- Análisis químico;
- Bioquímica;
- Físico-Química;
- Fisiología;
- Ingeniería Química;
- Matemáticas;
- Microbiología;
- Química Inorgánica;
- Química Orgánica;

1. b) ORDENACION TEMPORAL EN EL APRENDIZAJE

MATERIAS TRONCALES:

Siguiendo la ordenación por cursos establecida en el plan de estudios "Dietética" debe cursarse previamente a "Nutrición Humana".

"Microbiología de alimentos" debe ser previa a "Toxiinfecciones alimentarias".

"Operaciones básicas en industrias alimentarias" debe ser previa a "Tecnología de los alimentos".

MATERIAS NO TRONCALES:

Las asignaturas consignadas como "Opativas" en Primer curso deberían cursarse previamente a las asignaturas consignadas como "Opativas" en el Segundo Curso.

1. c) PERIODO DE ESCOLARIDAD MINIMO

El período mínimo de escolaridad se establece en dos cursos académicos.

1. d) CONVALIDACION Y/O ADAPTACION

Puesto que se trata de un plan de estudios correspondiente a una nueva titulación inexistente hasta ahora, no procede establecer mecanismos de convalidación y/o adaptación.

Con respecto a los estudios de primer ciclo y complementos de formación previos que se exigirán para el seguimiento de este plan de estudios, la Universidad procederá a la convalidación de asignaturas incluídas en los primeros ciclos de las distintas titulaciones existentes que permitan el acceso a esta titulación y que coincidan con los complementos exigidos, a través del mecanismo ya establecido en la actualidad. En cualquier caso, la universidad adaptará su mecanismo de convalidación a las normas legales que pudiera establecer el Ministerio de Educación y Ciencia al respecto y/o en aplicación de la directriz cuarta del R.D. 1463/1990.

2. ASIGNACION DE DOCENCIA A AREAS DE CONOCIMIENTO

No procede, puesto que se ha adoptado el supuesto b) de la nota (5) del anexo 2-A.

3. ACLARACIONES

3.1. Las enseñanzas correspondientes a este plan de estudios se impartirán en la futura Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Burgos (actual Colegio Universitario de Burgos).

3.2. Para cada curso académico, se indicará al estudiante la necesidad de elegir un mínimo de 30 créditos entre las asignaturas ofertadas como optativas. Se oferta un total de 74 créditos el 1º curso y de 42 el 2º curso. En cualquier caso, se exigirá al estudiante a cursar un mínimo de 45 créditos entre las asignaturas ofertadas como optativas y las de libre configuración curricular.

3.3. Trabajo Fin de Carrera. Se procurará establecer Convenios de Colaboración Educativa con las Empresas Agroalimentarias situadas en Burgos (Campofrío, Matutano, McCain, Frías, Angulo, Cervezas San Miguel, etc.) con objeto de potenciar especialmente la asignatura "Prácticas Tuteladas", que a pesar de su carácter optativo (necesario por la imposibilidad de garantizar un número ilimitado de plazas), se considera de especial utilidad para el estudiante. A partir de estas prácticas, se exigirá al alumno la elaboración de un trabajo fin de carrera, que deberá presentarse para su evaluación en el tercer trimestre del segundo curso de la licenciatura.

3.4. Se ofertarán plazas para realizar Trabajos de fin de carrera en los departamentos implicados. Dichos trabajos serán contabilizados con un máximo de 9 créditos tanto en los estudios de 2º como de 3º ciclo.

3.5. Se ofertarán programas de Doctorado (3º ciclo) en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

COMUNIDAD AUTONOMA DE ARAGON

28998 RESOLUCION de 12 de noviembre de 1991, de la Dirección General de Patrimonio Cultural y Educación de la Diputación General de Aragón, por la que se tiene incoado expediente de declaración de bien de interés cultural, con la categoría de Zona Arqueológica, a favor del yacimiento arqueológico ubicado en «La Malena», término municipal de Azuara, provincia de Zaragoza.

Vista la propuesta formulada por el Servicio del Patrimonio Histórico Artístico y de conformidad con lo establecido en el artículo 9.2 de la Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español, y el artículo 11.1 del Real Decreto 111/1986, de 10 de enero, de desarrollo parcial de dicha Ley.

Esta Dirección General ha resuelto:

Primero.—Tener por incoado expediente de declaración de bien de interés cultural, con la categoría de Zona Arqueológica, a favor del yacimiento arqueológico ubicado en «La Malena», término municipal de Azuara, provincia de Zaragoza, el cual afecta, del polígono 17, las parcelas 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63 y 64; afectando, además, un entorno que comprende las parcelas 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184 y 185 del mismo polígono.

Segundo.—Continuar la tramitación del expediente de acuerdo con las disposiciones en vigor.

Tercero.—Hacer saber al Ayuntamiento de Azuara que, según los dispuesto a estos efectos en la citada Ley 16/1985, la incoación de expediente para la declaración de un bien de interés cultural determinará, en relación al bien afectado, la aplicación provisional del mismo régimen de protección previsto para los bienes declarados de interés cultural (artículo 11), y que dicha incoación determinará la suspensión de las correspondientes licencias municipales de parcelación, edificación o demolición de las zonas afectadas, así como de los efectos de las ya otorgadas, y las obras que por razón de fuerza mayor hubieran de realizarse con carácter inaplazable en tales zonas precisarán, en todo caso, autorización de los Organismos competentes para la ejecución de esta Ley (artículo 16), en este caso de la Diputación General de Aragón.

Cuarto.—Comunicar esta incoación al Registro General de Bienes de Interés Cultural, a efectos de su anotación preventiva.

Quinto.—Publicar la presente Resolución en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que se hace público a los efectos oportunos.

Zaragoza, 12 de noviembre de 1991.—El Director general del Patrimonio Cultural y Educación, Luis Valiño Freire.

BANCO DE ESPAÑA

28999 Mercado de Divisas

Cambios oficiales del día 28 de noviembre de 1991

Divisas convertibles	Cambios	
	Comprador	Vendedor
1 dólar USA	102,828	103,136
1 ECU	129,686	130,076
1 marco alemán	63,670	63,862
1 franco francés	18,638	18,694
1 libra esterlina	181,892	182,438
100 libras italianas	8,440	8,446
100 francos belgas y luxemburgueses	309,117	310,045
1 florin holandés	56,489	56,639
1 corona danesa	16,380	16,430
1 libra irlandesa	169,706	170,216
100 escudos portugueses	71,442	71,656
100 dracmas griegas	55,924	56,092
1 dólar canadiense	90,685	90,957
1 franco suizo	72,059	72,275
100 yenes japoneses	79,159	79,397
1 corona sueca	17,383	17,435
1 corona noruega	16,177	16,225
1 marco finlandés	23,531	23,601
100 chelines austriacos	904,535	907,253
1 dólar australiano	80,668	80,910