

Tema XX.—Pruebas analíticas más importantes para determinar la valoración de la calidad en los productos amparados por Denominación de Origen.

Tema XXI.—La conservación de productos agrícolas. Métodos de conservación y estabilización más usuales.

Segunda parte

Tema I.—Industrias derivadas de la aceituna. Almacenamiento y conservación de aceitunas; métodos que pueden emplearse para la aceituna de almazara. Preparación de la aceituna de verdeo.

Tema II.—Molienda y trituración del fruto empleado para la obtención del aceite. Batido de la pasta y extracción del aceite. Clasificación y fundamento de los distintos procedimientos de extracción. Rendimiento de aceituna en almazara.

Tema III.—Operaciones complementarias para la separación del aceite de las aguas de vegetación de la aceituna. Organización y control de la almazara. Conservación y depuración del aceite. Corrección de aceites.

Tema IV.—Industrias enológicas. Preparación de la bodega antes de la llegada del fruto. Organización del trabajo en la bodega y control de las operaciones de transformación, materia prima y productos obtenidos.

Tema V.—Condiciones generales de las bodegas. Locales necesarios y tipos de recipientes a emplear. Materiales empleados en su construcción.

Tema VI.—Instalaciones modernas de bodegas según los tipos de vinos a elaborar. Esquemas de trabajo más frecuentes.

Tema VII.—Elaboración de quesos. Las materias primas empleadas en la fabricación y sus características. Principios fundamentales de quesería. Coagulación de la leche, desuere, moldeado y prensado del queso.

Tema VIII.—Salazón de los quesos. Maduración de los distintos tipos de queso. Quesos típicos españoles: sus características.

Tema IX.—Técnicas modernas de elaboración de quesos. Pasteurización de la leche en quesería. Empleo de fermentos seleccionados. Mecanización de las técnicas queseras. Quesos artesanos y quesos industriales: sus diferencias en cuanto a la concesión de Denominaciones de Origen a estos productos.

Tema X.—Productos cárnicos crudos. Tecnología de la elaboración y curación del jamón. Situación actual de las Denominaciones de Origen de estos productos.

Tema XI.—La comercialización de los productos amparados por Denominación de Origen. Situación del mercado interior y comercio exterior de bebidas alcohólicas, aceites, quesos y productos cárnicos.

Tema XII.—Análisis técnico de solicitudes de Denominación de Origen: datos a considerar. Trámites previos a realizar. Organización del trabajo para la realización del informe técnico.

Tercera parte

Tema I.—Organización de la Administración Central e Institucional española. Organos superiores de la Administración del Estado. Subsecretarios, Directores generales y Secretarios generales técnicos. Organos periféricos. Régimen de Personal de la Administración Centralizada e Institucional.

Tema II.—Organización central del Ministerio de Agricultura. Ministro, Subsecretario. Direcciones Generales y Secretaría General Técnica: Funciones y organización.

Tema III.—Organización periférica del Ministerio de Agricultura. Las Divisiones Regionales y las Delegaciones Provinciales: sus principales cometidos.

Tema IV.—Los Organismos autónomos del Ministerio de Agricultura: sus funciones y organización.

Tema V.—El Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. Consejo del Instituto. Presidencia. Dirección. Secretaría General y Jefatura de los Servicios Técnicos. Funciones. Competencias y organización interior del Instituto. Vinculación con los Consejos Reguladores. Situación de los funcionarios al Servicio del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

Tema VI.—Los Consejos Reguladores: Funciones, competencias y organización. Composición y elección de Presidente y Vocales. Recursos económicos. Situaciones particulares de provisionalidad de los Consejos Reguladores.

Tema VII.—Diferenciación del concepto de indicación de procedencia y de Denominaciones de Origen. Doctrina de Denominación de Origen contenida en la Ley 25/1970 y Decreto 835/1972. La zona de producción y la zona de crianza. Extensión de la protección de la Denominación de Origen. Denominaciones genéricas y específicas.

Tema VIII.—Directrices fundamentales de los Reglamentos de Denominación de Origen.

Tema IX.—El Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. Sus objetivos principales.

Tema X.—Análisis de las definiciones de los siguientes productos, y de sus diferentes clases, contenidas en el Estatuto del Vino: uva, mosto, arropo, color y mistela. Definición de vino. Definición de vino de mesa y sus clases. Transcendencia de estas definiciones.

Tema XI.—Análisis de las definiciones de vinos generosos, licorosos, generosos y licorosos, bebidas amsteladas, vinos aromatizados, vermouths y aperitivos vinicos. Definición y comentario sobre los vinos espumosos naturales, vinos de aguja y vinos gasificados, en sus diferentes clases.

Tema XII.—Examen de la definición de alcohol natural y de las definiciones de aguardientes, destilados y rectificadas en sus distintas clases. Definiciones de los aguardientes compuestos y licores.

Tema XIII.—Definición de los siguientes subproductos de la vinificación y productos derivados del vino, y de las clases que comprenden: orujo, lias, segundas, piquetas, vinagre y vinagre de orujo, y bebidas derivadas del vino.

Tema XIV.—Prácticas de elaboración autorizadas y prohibidas por la Ley 25/1970 y el Decreto 835/1972, referentes a vinos.

Tema XV.—Evolución de la política sobre plantación de viñedos. Régimen vigente. Variedades de vid preferentes, autorizadas y prohibidas.

Tema XVI.—Principios fundamentales de los Reglamentos de vinos espumosos y gasificados.

Tema XVII.—Principios fundamentales de los Reglamentos de: 1.º Sidras, 2.º Bebidas derivadas del vino.

MINISTERIO DE COMERCIO

2444 *RESOLUCION del Tribunal calificador de la oposición libre para cubrir plazas de Auxiliares administrativos, vacantes en la plantilla del Organismo autónomo «Fondo de Practicajes», por la que se cita a los opositores.*

Nombrado por Resolución de fecha 13 del actual el Tribunal calificador de las pruebas de la oposición libre para cubrir las plazas de Auxiliares administrativos, vacantes en la plantilla del Organismo autónomo «Fondo de Practicajes», y de conformidad con la norma 6.6 de la Resolución de 23 de abril de 1976 («Boletín Oficial del Estado» número 182), se cita a los opositores admitidos para las once horas del día 8 del próximo mes de marzo, en el local de la Subsecretaría de la Marina Mercante (sala de exámenes), con el fin de efectuar el sorteo para determinar su orden de actuación. Asimismo se hace público que las pruebas selectivas comenzarán a las nueve horas del día 9 del próximo mes de marzo.

Madrid, 14 de enero de 1977.—El Presidente del Tribunal calificador, Juan M. Amador.

ADMINISTRACION LOCAL

2445 *RESOLUCION de la Diputación Provincial de Granada referente a la oposición para proveer en propiedad una plaza de Farmacéutico de esta Corporación.*

En el «Boletín Oficial de la Provincia de Granada» número 290, de fecha 17 de diciembre de 1976, publica la convocatoria para la provisión, en propiedad, por el sistema de oposición directa y libre de una plaza de Farmacéutico de esta Corporación.

Dicha plaza está dotada con el coeficiente 4,0 dos pagas extraordinarias, trienios del 7 por 100 y demás retribuciones de carácter complementario, de conformidad con el Decreto 2056/1973, de 17 de agosto, y las disposiciones complementarias vigentes, más las gratificaciones acordadas o que acuerde la Corporación.

Podrán tomar parte en la oposición los españoles mayores de veintidós años que no excedan de la edad necesaria para que les falte, al menos veinte años para la jubilación forzosa por cumplimiento de la edad reglamentaria y estén en posesión del título de Licenciado o Doctor en Farmacia.

El plazo de presentación de instancias será de treinta días hábiles, contados a partir del siguiente al de la inserción del presente anuncio.

Granada, 17 de diciembre de 1976.—El Secretario general, V.º B.º, el Presidente.—18-E.

2446 *RESOLUCION de la Diputación Provincial de Vizcaya referente al concurso para la provisión en propiedad de una plaza en el grupo de Administración Especial subgrupo de Técnicos, clase técnicos superiores, especialidad de Bioquímica.*

Se anuncia concurso para la provisión en propiedad de una plaza de la especialidad de Bioquímica de esta excelentísima Diputación, dotada con el coeficiente 4,0, trienios, pagas extraordinarias y demás retribuciones o emolumentos que correspondan con arreglo a la legislación vigente.

Se exige edad comprendida entre los dieciocho años cumplidos y cincuenta no cumplidos el día que termine el plazo de admisión de instancias, y estar en posesión del título de licenciado en Medicina y Cirugía, Ciencias Químicas, Farmacia o Ciencias Biológicas.