

que habiendo superado todos los ejercicios pudieran tener cabida en el número de plazas convocadas, a causa de la anulación a que se refiere el párrafo anterior.

Transcurrido el plazo de presentación de documentación, esta Dirección General, a la vista de su resultado, expedirá nombramiento interino a favor de los opositores aprobados que han de pasar al período de formación, durante cuyo desarrollo percibirán los emolumentos que discrecionalmente se fijen, no superiores a los que pudieran corresponderles en servicio activo.

VII. Período de formación

Para obtener nombramiento definitivo será necesario que los nombrados interinamente superen con calificación favorable un período de formación, dirigido y calificado por el mismo Tribunal, que comprenderá: un curso de formación, en régimen de internado, de cuatro meses de duración, como máximo, y prácticas de adiestramiento en las Agencias Comarcales del Servicio, durante dos meses.

Los aspirantes admitidos a este período de formación y que no estén en posesión del permiso de conducir vehículos de tracción mecánica de segunda clase, o superior deberán obtenerlo, a su costa, durante la realización del curso de formación, a cuyo efecto el Servicio de Extensión Agraria les facilitará las oportunas enseñanzas teórico-prácticas.

Para la calificación del curso de formación en régimen de internado, el Tribunal apreciará el aprovechamiento y conducta de los aspirantes durante el curso, así como sus condiciones personales.

Para la calificación del período de prácticas en las Agencias Comarcales, el Tribunal tendrá en cuenta los informes emitidos por los Inspectores Regionales, Agentes de Zona y Comarcales que correspondan y a su apreciación personal sobre la labor de los opositores en el conjunto de los ejercicios de la oposición.

VIII. Nombramiento definitivo

Terminadas las pruebas del período de formación, el Tribunal formulará a esta Dirección General propuesta de nombramiento definitivo a favor de los opositores, con nombramiento interino, que hayan superado aquellas con nota favorable, y resulten comprendidos dentro del número de plazas definitivamente convocadas.

Madrid, 19 de junio de 1964.—El Director general, José García Gutiérrez

MINISTERIO DE COMERCIO

CORRECCION de erratas de la Resolución de la Subsecretaría de Comercio por la que se anuncia convocatoria de concurso-oposición para el ingreso en el Cuerpo de Inspectores del Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior (S. O. I. V. R. E.)

Advertido error en el texto remitido para su publicación de la citada Resolución, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 146, de fecha 18 de junio de 1964, se transcriben a continuación los programas de los ejercicios segundo y tercero, que debieron figurar como anejo a la mencionada Resolución y que fueron indebidamente omitidos:

SEGUNDO EJERCICIO

Temas generales para el concurso-oposición de ingreso de Inspectores del S. O. I. V. R. E.

Tema 1. La Administración pública y el Derecho Administrativo.—Fuentes del Derecho Administrativo: su jerarquía. La potestad reglada y discrecional de la Administración.

Tema 2. El acto administrativo: elementos.—Motivación y notificación.—El silencio administrativo.—Ejecutoriedad y suspensión, Invalidez y revocación.

Tema 3. Recursos administrativos: sus clases.—Breve idea de la jurisdicción contencioso-administrativa.

Tema 4. El procedimiento administrativo. La Ley de Procedimiento Administrativo.—Especial referencia al procedimiento sancionador.

Tema 5. Los funcionarios públicos. La Ley de Funcionarios Civiles del Estado. Especial referencia a la responsabilidad de los funcionarios.

Tema 6. El Ministerio de Comercio: antecedentes, organización y competencia.

Tema 7. La Subsecretaría de Comercio.—La Dirección General de Comercio Exterior: organización y competencia.—Oficinas comerciales en el extranjero.—Relaciones del S. O. I. V. R. E. con estas organizaciones.

Tema 8. El Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior (S. O. I. V. R. E.): antecedentes, organización y competencia.

Tema 9. El S. O. I. V. R. E.: especial examen de las facultades sancionadoras.—Las Inspecciones especiales: examen de los diversos Organismos a los que están atribuidas facultades de inspección sobre las importaciones y exportaciones de determinados artículos.

Tema 10. Las Delegaciones Regionales de Comercio: organización y competencia.—Comisiones Consultivas. Su funcionamiento y competencia.

Tema 11. El comercio internacional: su concepto.—La división del trabajo en el ámbito nacional e internacional.

Tema 12. Los derechos arancelarios: sus clases y efectos.—Sistemas de suspensión de pagos de los derechos arancelarios. Medidas de proteccionismo administrativo.

Tema 13. La regulación cuantitativa del Comercio Exterior. Los acuerdos de «clearing». Naturaleza y funcionamiento.

Tema 14. Bases de los sistemas reguladores de importación mediante derechos reguladores, precios mínimos y/o calendarios.

Tema 15. Métodos de financiación del comercio exterior. Financiación por medio de Bancos o por apertura de cuentas.—Financiación mediante cartas de crédito comerciales. Créditos a la exportación y desgravación fiscal.

Tema 16. Modalidades de venta en el comercio exterior.—Cláusulas CIF, FOB, CAF, etc. Características de cada una de ellas.

Tema 17. Los grandes centros de contratación internacional de productos agrícolas y ganaderos.—Ventas al contado y de futuro.

Tema 18. Las formas usuales de la contratación internacional: ventas en firme y ventas en consignación.—La organización de las subastas en los principales mercados europeos.

Tema 19. La estructura comercial y regulación del transporte ferroviario y por carretera entre España y los países europeos.

Tema 20. La ordenación actual del comercio exterior en España: regímenes de comercio en importaciones y exportaciones. Sistemas de licencias de importación y exportación y su tramitación.

Tema 21. La normalización en España.—Comisión de Normalización y Regulación del Comercio Exterior.—Comisión Gestora para el Desarrollo de las Instalaciones de Preacondicionamiento e Inspección de los Frutos de Exportación.

Tema 22. El despacho de Aduanas en los tráficos terrestre, marítimo y aéreo.—Su formalización.

Tema 23. El intento de solución de los problemas comerciales: la Organización Internacional de Comercio. El Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio (G. A. T. T.).

Tema 24. La O. C. D. E.: su organización general y en particular su sistema de normalización de mercancías.

Tema 25. La integración económica en Europa.—La Comunidad Europea del Carbón y del Acero (C. E. C. A.).—La Comunidad Económica Europea (Mercado Común): origen e implicaciones. La Unión Aduanera dentro del Mercado Común Europeo.

Tema 26. La situación especial de la agricultura dentro de la Comunidad Económica Europea.—Los Acuerdos de Bruselas.

Tema 27. Otros intentos de integración en Europa: la Zona Europea de Libre Cambio.

Tema 28. La integración latino-americana, la ALALC y el Tratado de Asociación Económica Centroamericana.

TERCER EJERCICIO

Concurso-oposición para Inspectores del S. O. I. V. R. E. para Ingenieros Agrónomos

Temas	Materias
	<i>Grupo A)</i>
I	Frutos cítricos.
II	Uva de mesa y plátano.
III	Frutos secos y desecados.
IV	Hortalizas frescas aprovechadas por sus frutos.
V	Hortalizas aprovechadas por sus bulbos, tubérculos y raíces.
VI	Conservas de frutas.
VII	Conservas de hortalizas.
VIII	Aceite de oliva.
	<i>Grupo B)</i>
I	Frutos de hueso.
II	Frutos de pepita.
III	Frutos diversos.
IV	Hortalizas frescas aprovechadas por sus hojas.
V	Zumos concentrados y derivados de frutas.
VI	Vinos corrientes.
VII	Cereales y leguminosas para consumo humano.
VIII	Harinas.
IX	Condimentos y especias.
	Productos lácteos.

Temas	Materias
	Grupo C)
I	Café, cacao, té y otros frutos tropicales
II	Plantas y fibras textiles. Cañas.
III	Granos y harinas para piensos.
IV	Flores y plantas ornamentales Plantas vivas. Herboristería.
V	Vinos generosos, espumosos, gasificados y aromatizados. Mostos y mistelas.
VI	Licores y aguardientes. Bebidas alcohólicas y espumosas. Bebidas refrescantes.
VII	Grasas de origen vegetal. Aceites esenciales.
VIII	Miel. Turrónes. Chocolates y otros productos edulcorados.

GRUPO A) TEMA I

FRUTOS CÍTRICOS

Especies y variedades.—Características e identificación de las más destacadas en el comercio.
Estructura de la citricultura española y mundial.—Zonas productoras: sus características agrícolas y comerciales.
Madurez de los frutos.—Fisiológica y comercial. Determinación de esta última.
Defectos más corrientes.—Originados por causas: fisiológicas, meteorológicas, mecánicas, físicas o patológicas.
Procesos de comercialización y conservación de estos frutos.—Recepción, lavado, selección, calibrado, etc.
Envases y embalajes.—Características, materiales, resistencia, etcétera.
Almacenes de confección.—Previsiones constructivas, de capacidad, maquinaria y servicio. Cámaras de desverdizado.
Transportes.—Marítimos, terrestres (ferrocarril y carretera). Refrigerados y ventilados.
Normas técnicas oficiales que regulan la exportación de los productos cítricos españoles.
Mercados europeos.—Señalar los más importantes y asimismo los países competidores de la fruta española en los mismos.

GRUPO A) TEMA II

UVA DE MESA Y PLÁTANOS

Varietades.—Características de las variedades comerciales españolas de mayor interés para el comercio exterior.
Zonas productoras.—Importancia de las comarcas españolas en orden a su producción, variedades, más destacadas y períodos de comercialización.
Factores de calidad y madurez.
Defectos más corrientes.—Debido a causas meteorológicas, mecánicas, físicas, parasitarias o alteraciones de origen biológico. Humedad excesiva, materias extrañas o residuos de tratamientos.
Preparación, conservación y comercialización de stos frutose
Aplicaciones de la prerrefrigeración, del «gaseado», en la uva y de la climatización y madurez en el plátano.
Transporte.—Marítimo y terrestre (ferrocarril y carretera en régimen ventilado o refrigerado).
Normas técnicas españolas que regulan la exportación de la uva.—Distintas formas de empaquetado y presentación del plátano.
Mercados.—Señalar los más importantes europeos, así como los países competidores de estos frutos en los mismos.

GRUPO A) TEMA III

FRUTOS SECOS Y DESECADOS

Especies y variedades.—Características de las especies y variedades comerciales españolas destinadas al comercio exterior.
Zonas productoras.—Importancia de las comarcas españolas en orden a su producción, variedades que las caracterizan y períodos de comercialización.
Factores de calidad.
Defectos más frecuentes.—Originados por causas meteorológicas, mecánicas, patológicas o por alteraciones de origen biológico.
Proceso completo de comercialización.—Distintas formas en que se presentan en el comercio.
Almacenes de confección.—Condiciones generales mínimas.
Normas técnicas españolas que regulan su exportación.
Mercados.—Señalar los más importantes, así como los países competidores de España en los mismos.

GRUPO A) TEMA IV

HORTALIZAS FRESCAS APROVECHADAS POR SUS FRUTOS

Especies y variedades.—Características de las especies y variedades comerciales más destacadas en el comercio exterior.
Zonas productoras.—Importancia de las comarcas españolas en orden a su producción, variedades que las caracterizan y períodos de comercialización.

Factores que determinan la calidad.—Principalmente en el tomate.

Defectos más corrientes.—Debidos a causas meteorológicas, mecánicas, patológicas o alteraciones de origen biológico, especialmente en el tomate.

Procesos de conservación y comercialización del tomate.

Envases y embalajes.—Tipos y materiales empleados en el tomate en relación con el medio de transporte.

Transporte.—Marítimo y terrestre (ferrocarril y carretera). Vehículos ventilados y refrigerados Consideraciones comparativas.

Normas técnicas. Conocimiento de las españolas que regulan las exportaciones de algunas de ellas (tomates, judías guisantes y alcachofas).

Mercados.—Señalar los más importantes, así como los países competidores de las mercancías similares españolas en los mismos.

GRUPO A) TEMA V

HORTALIZAS APROVECHADAS POR SUS BULBOS; TUBÉRCULOS Y RAÍCES

Especies y variedades.—Características de las especies y variedades comerciales más destacadas en el comercio exterior.

Zonas productoras.—Importancia de las comarcas españolas en orden a su producción. Especies y variedades que las caracterizan y períodos de comercialización para las destinadas a los mercados extranjeros.

Factores que determinan la calidad.

Defecto más corrientes.—Debidos a causas meteorológicas, mecánicas, patológicas o a alteraciones de origen biológico.

Procesos de conservación y comercialización.

Envases y embalajes.—Tipos y materiales para cada especie en relación con el medio de transporte.

Transporte.—Marítimo y terrestre (ferrocarril y carretera). Consideraciones comparativas.

Normas técnicas. Conocimiento de las españolas que regulan sus exportaciones.

Mercados.—Señalar los más importantes, así como los países competidores de la mercancía española en los mismos

GRUPO A) TEMA VI

CONSERVAS DE FRUTAS

Tipos de elaboraciones.—Frutas al natural. Frutas en almíbar. Pulpas de frutas Purés o cremogenados. Zumos. Concentrados. Frutas edulcoradas. Ensaladas de frutas. Preconservación química.

Estructura de la industria conservera nacional de frutas.—Variedades regionales destacadas.

Selección y control de la materia prima.—Envase. Agua. Azúcar. Frutos a conservar.

Factores de calidad en las conservas de frutas.

Proceso completo de conservación industrial en una línea de elaboración de frutas en almíbar por el método Appert.

Control de calidad.—Investigación de adiciones de azúcar. Correctores. Antifermentos. Colorantes.

Normas técnicas españolas que regulan la exportación de conservas de frutas.

Mercados.—Señalar los más importantes, así como los países competidores de las conservas españolas en los mismos.

GRUPO A) TEMA VII

CONSERVAS DE HORTALIZAS

Tipos de elaboraciones.—Principales características de las más solicitadas por nuestro comercio de exportación. Elaboraciones en su jugo, al natural, en salmuera, con correctores... Zumos, purés y concentrados.

Estructura de la industria conservera nacional de hortalizas. Características regionales.

Selección y control de la materia prima.—Envase. Agua. Líquidos de gobierno. Colorantes. Producto a conservar.

Procesos industriales comparativos de las distintas líneas de elaboración (con o sin líquido de gobierno, en su jugo, concentrados).

Control de calidad y factores que la determinan.—Adiciones de correctores, aderezos, aromatizadores, antifermentos, colorantes.

Normas técnicas españolas que regulan la exportación de conservas de hortalizas.

Mercados.—Señalar los más importantes, así como los países competidores de las conservas de hortalizas españolas en los mismos.

GRUPO A) TEMA VIII

ACEITE DE OLIVA

Características generales.—Composición. Propiedades físicas y químicas de este tipo de aceite.

Zonas de producción.—Información sucinta de la producción de aceite. Tipos comerciales de aceite obtenidos en las distintas comarcas productoras.

Elaboración.—Procesos fundamentales en la tecnología de la fabricación de aceite.

Defectos y adulteraciones.—Señalar los más frecuentes.

Control de calidad.—Métodos para la caracterización y comprobación de la calidad y pureza del aceite en sus distintos tipos comerciales.

Almazaras y almacenes.—Previsiones constructivas, de capacidad, maquinaria y servicios.

Envases.—Características, materiales utilizados. Maquinaria para el llenado.

Normas técnicas oficiales que regulan la exportación del aceite de oliva español.

Mercados.—Señalar los más importantes y asimismo los países competidores de España.

GRUPO B) TEMA I

FRUTOS DE HUESO

Especies y variedades.—Características de las especies y variedades comerciales españolas más solicitadas en el interior.

Zonas productoras.—Información general sobre las zonas más destacadas de cultivo. Importancia de las comarcas españolas en orden a su producción, especies y variedades que las caracterizan y periodos de comercialización.

Factores de calidad de la fruta.—Distintos sistemas de juzgar el grado de madurez comercial.

Defectos más corrientes.—Debidos a causas meteorológicas, mecánicas, patológicas o a alteraciones de origen biológico.

Procesos de conservación y comercialización de estos frutos.—Consideración especial de la prerrefrigeración.

Envases y embalajes.—Tipos y materiales en relación con el medio de transporte.

Transporte.—Marítimo y terrestre (ferrocarril y carretera). Considerando para cada uno el régimen refrigerado o ventilado.

Normas técnicas.—Conocimiento de las españolas que regulan estas exportaciones.

Mercados.—Señalar los europeos más importantes y la posible competencia en ellos de frutos similares de otros orígenes.

GRUPO B) TEMA II

FRUTOS DE PEPITA

Especies y variedades.—Características de las variedades más extendidas en España y cuyos frutos se venden en los mercados europeos.

Zonas productoras.—Información general sobre las zonas más destacadas de España. Su producción, variedades que las caracterizan y periodos de comercialización.

Factores de calidad y de madurez de estas frutas.

Defectos más corrientes que suelen presentar estas frutas.—Causas que las pueden originar: meteorológicas, mecánicas, biológicas o parasitarias.

Procesos de comercialización y conservación de estos frutos.—Recolección, recepción, clasificación, selección, calibrado, embalado o envasado, transporte, etc.

Envases y embalajes.—Características de los mismos, materiales utilizados, resistencia, presentación y acondicionamiento.

Almacenes de confección o embalaje.—Previsiones constructivas de capacidad y aprovechamiento, maquinaria y servicios. Consideración especial acerca de la conservación de estos frutos en estado natural mediante la utilización del frío.

Transportes.—Marítimos y terrestres. Vehículos ventilados, refrigerados y frigoríficos.

Normas técnicas oficiales que regulan la exportación de algunos frutos de pepita.—Normas aplicadas en los países de la C. E. E. y las recomendadas por la O. C. D. E.

Mercados europeos.—Señalar los más importantes y asimismo los países competidores de estos frutos españoles.

GRUPO B) TEMA III

FRUTOS DIVERSOS

Especies y variedades.—Características de las más destacadas en España por su destino al comercio exterior.

Zonas productoras.—Información general sobre las zonas de producción en España de los frutos arriba citados. Importancia de las distintas comarcas en orden a la producción, variedades que las caracterizan y periodos de comercialización.

Factores de calidad de estos frutos.

Defectos que suelen presentar.—Por causas de origen meteorológico, mecánico, biológico o parasitario.

Procesos de comercialización y conservación.—Recolección, recepción, clasificación, selección, calibrado, embalado o envasado, transporte, etc. Consideración a la utilización de la prerrefrigeración para su conservación.

Envases y embalajes.—Características de los mismos, materiales utilizados, resistencia, presentación y acondicionamiento.

Almacenes de embalaje.—Previsiones constructivas de capacidad y aprovechamiento de los locales, maquinaria, cámaras de conservación, utilización de instalaciones frigoríficas.

Transportes.—Marítimos, terrestres, aéreos. Condiciones que deben reunir los medios de transporte utilizados, bien sean ven-

tilados, refrigerados o frigoríficos. Temperaturas máximas y mínimas que deben alcanzar y grado higrométrico más recomendable.

Normas técnicas oficiales que regulan la exportación de algunos de estos frutos.

Mercados.—Señalar los mercados extranjeros a los que se envían estos frutos y los países competidores que concurren en la misma época que los españoles.

GRUPO B) TEMA IV

HORTALIZAS FRESCAS APROVECHADAS POR SUS HOJAS

Especies y variedades.—Características de las especies y variedades comerciales más destacados en el comercio exterior.

Zonas productoras.—Importancia de las comarcas españolas en orden a su producción, especies y variedades que las caracterizan y periodos de comercialización.

Factores que determinan la calidad de estos productos.

Defectos más corrientes.—Debidos a causas meteorológicas, mecánicas, patológicas o a alteraciones de origen biológico.

Procesos de conservación y comercialización.

Envases y embalajes.—Tipos y materiales empleados para cada especie en relación con el medio de transporte.

Transporte.—Marítimo y terrestre (ferrocarril y carretera). Vehículos ventilados y refrigerados. Consideraciones comparativas.

Normas técnicas.—Conocimiento de las españolas que regulan las exportaciones de algunas de ellas.

Mercados.—Señalar los más importantes, así como los países competidores de España en los mismos.

GRUPO B) TEMA V

ZUMOS Y CONCENTRADOS DE FRUTAS

Clases y tipos.—Características y definiciones de los más destacados en el comercio.

Estructura de la producción nacional de zumos y concentrados.—Zonas agrícolas españolas que afrontan estos tipos de industrialización.

Materia prima.—Consideraciones generales que debe reunir.

Factores de calidad en zumos y concentrados.—Estimación organoléptica y científica de los mismos en relación con los que son objeto de nuestro comercio exterior.

Proceso de elaboración y comercialización de los zumos y concentrados cítricos.

Defectos, alteraciones o adulteraciones más frecuentes.—Investigación de los mismos para los zumos de frutos cítricos.

Normas técnicas españolas que regulan la exportación de zumos y concentrados de frutas.

Mercados.—Señalar los más importantes europeos, así como los países competidores de la producción española en los mismos.

GRUPO B) TEMA VI

VINOS CORRIENTES

Clases y tipos.—Características y organolépticas de los más destacados de nuestro comercio exterior.

Estructura de nuestra producción nacional.—Especializaciones regionales de elaboraciones típicas.

Factores de calidad.—Influencia en los mismos de la materia prima, Punto de madurez de la uva. Estimaciones organolépticas y analíticas de los factores de calidad.

Procesos de elaboración y comercialización.

Defectos.—Alteraciones, enfermedades y adulteraciones más frecuentes. Interpretación de los análisis de vinos.

Bodegas.—Condiciones generales que deben reunir estos locales para una adecuada elaboración, crianza y conservación. Maquinaria y servicios.

Transporte.—Marítimo y terrestre (buques, vagones y camiones cisternas).

Envases.—Toneles y botillería usuales para estos tipos de vinos.

Mercados.—Señalar los europeos más importantes y los países competidores de nuestros caldos.

GRUPO B) TEMA VII

CEREALES Y LEGUMINOSAS PARA CONSUMO HUMANO.—HARINAS

Tipos y variedades.—Características de las especies y variedades comerciales más destacadas en nuestro comercio exterior.

Producción nacional.—Consideraciones generales sobre las zonas españolas de cultivo de las leguminosas y cereales más importantes para el comercio de exportación. Emplazamiento y especificación de las principales industrias de transformación.

Factores de calidad.—Valoración empírica y analítica de los mismos para cada uno de los productos a efectos comerciales.

Defectos más frecuentes en los granos.—Originados por causas meteorológicas, mecánicas, parasitarias, patológicas o por alteraciones biológicas.

Defectos y adulteraciones en las harinas.—Métodos de investigación analítica y empírica de los más frecuentes.

Procesos de conservación y comercialización.
Envases, Embalajes, Transportes.
Mercados.—Para nuestra producción especializada o excedente y generalidades sobre nuestros principales países proveedores.

GRUPO B) TEMA VIII

CONDIMENTOS Y ESPECIAS

Clases y formas de presentación.—Producciones españolas usualmente exportadas y aquellas que son objeto de importación en nuestro país.

Estructura española y mundial de este comercio.—Zonas características de producción nacional.

Factores de calidad.—Formas de determinar la pureza y, en su caso, el grado de color.

Proceso de preparación y comercialización.

Control de calidad.—Principales adulteraciones. Investigación de las mismas.

Normas técnicas.—Conocimiento de las españolas que regulan sus exportaciones.

Mercados para los condimentos españoles.—Señalar los más importantes, así como los países que compiten en ellos con España.

GRUPO B) TEMA IX

PRODUCTOS LÁCTEOS

Comprende este tema la leche y sus diferentes formas de presentación: natural, condensada, concentrada, en polvo, etc.; los quesos, crema y natas en sus distintas elaboraciones y la mantequilla.

Estructura de las industrias lácteas nacionales.—Consideración de las regiones españolas en que estas industrias han alcanzado mayor desarrollo. Especialidades de estos productos que las caracterizan.

Factores de calidad.—Estimación organoléptica y analítica de estos factores para cada uno de los productos.

Defectos, alteraciones y adulteraciones.—Métodos de comprobación de la calidad y pureza de los productos. Sistema para descubrir y comprobar las alteraciones y fraudes.

Procesos de elaboración, comercialización y conservación.

Envases y embalajes.—Tipos corrientemente utilizados en la presentación de los distintos productos. Materiales empleados en la fabricación de los envases.

Transportes.—Condiciones que deben reunir los vehículos de acuerdo con el producto de que se trate.

Mercados.—Señalar los más importantes de consumo o países productores más destacados en Europa.

GRUPO C) TEMA I

Café, cacao, té y frutos tropicales

I.—CAFÉ, CACAO Y TÉ

Especies y variedades.—Características de las diferentes variedades de café, cacao y té de interés comercial.

Países productores.—Información general sobre los principales países productores. Variedades que caracterizan las producciones de los distintos países.

Factores de calidad.—Consideraciones acerca de los diferentes procedimientos de juzgar la madurez comercial de estos productos.

Defectos.

Procesos de comercialización y conservación.—Recolección, preparación, selección, clasificación, embalado o envasado, transporte. Consideraciones acerca de los métodos de conservación.

Envases y embalajes.—Características y materiales utilizados en su fabricación. Métodos corrientemente empleados en el embalaje. Acondicionamiento y presentación para la venta.

Almacenes de preparación.—Condiciones que deben reunir y maquinaria utilizada.

Transporte.—Medios utilizados.

Mercados.—Procedencias de la importación de estos productos en España.

II.—FRUTOS TROPICALES

Especies y variedades.—Especies y variedades de frutos tropicales que se producen e importan en España.

Países y zonas productoras.—Información sucinta de las zonas y provincias españolas en las que se producen aguacates, papayos, mangos, cocos, dátiles, chirimoyas, guayabos y caquis.

Factores de la calidad de las frutas.—Características que las diferencian.

Defectos que suelen presentar estas frutas y causas que los originan.

Procesos de comercialización y conservación de estos frutos.—Métodos de forzado. Conservación por frío.

Envases y embalajes.

Transporte.—Medios utilizados y medidas empleadas para su mejor llegada a destino.

Mercados.—Principales mercados o países consumidores de estas frutas en Europa.

GRUPO C) TEMA II

PLANTAS Y FIBRAS TEXTILES.—CAÑAS

Especies y variedades.—Características de las variedades y especies cultivadas en España.

Zonas productoras.—Importancia de las distintas comarcas en orden a la producción, variedades cultivadas y épocas de recolección.

Factores de calidad.—Características que definen la calidad de cada una. Definición de los diferentes tipos y clases comerciales; escalas internacionales que las fijan.

Defectos que suelen presentar.—Origen o causas que los producen. Influencia que tienen tales defectos en la evaluación, clasificación o tipificación de las fibras.

Procesos de comercialización.—Recolección, recepción, selección, desfibrado, clasificado y embalado. Importancia de la preparación y embalaje en la conservación de las fibras.

Envases y embalajes.—Materiales empleados en la fabricación de los primeros. Embalado. Acondicionamiento y presentación de las fibras y cañas.

Almacenes de preparación y conservación.—Previsiones constructivas y maquinaria necesaria a tal fin destinada.

Transporte.—Medios utilizados. Cuidados que se han de tener en la carga y estiba, así como en la desestiba y descarga, para evitar daños a esta clase de mercancía por causas de mojaduras y fermentación.

Mercados.—Indicar los principales mercados donde adquiere España las fibras que importa.

GRUPO C) TEMA III

GRANOS Y HARINAS PARA PIENSOS

Especies y variedades.—Características de los diferentes granos que se utilizan para piensos.

Países y zonas productoras.—Información general sobre las zonas de producción de granos para piensos, así como la de los países a los que España compra tales productos.

Factores de calidad.—Características que valoran los granos y harinas para su aplicación a piensos. Contenido en principios nutritivos y vitaminas. Valor energético. Digestibilidad. Asimilación, etc.

Alteraciones.—Señalar las que por motivos diversos pueden producirse en los piensos.

Adulteraciones y fraudes.—Señalar los más frecuentes y formas de comprobarlos.

Procesos de comercialización y conservación.—Recolección, preparación, selección y clasificación de los granos. Molienda, preparación, mezcla y envasado en las harinas.

Envasado y embalaje.—Ensacado y envasado. Materiales utilizados. Acondicionamiento.

Almacenes y silos.—Previsiones de capacidad y condiciones que deben reunir para un perfecto acondicionamiento y conservación de los productos en ellos almacenados. Maquinaria y servicios.

Transporte.—Medios utilizados. Carga y descarga. Estiba y desestiba para la entrega de la mercancía en buenas condiciones.

Mercados.—Señalar los mercados extranjeros donde se han enviado piensos preparados en España o granos destinados a la alimentación del ganado. Indicar asimismo los países de los que España ha importado granos, harinas o piensos preparados.

GRUPO C) TEMA IV

Flores y plantas ornamentales.—Plantas vivas.—Herboristería

I.—FLORES Y PLANTAS ORNAMENTALES

Especies y variedades.—Señalar las especies y variedades que son objeto de exportación.

Zonas de cultivo.—Información general de las zonas de producción en España. Sistemas de cultivo empleado y superficies cultivadas en invernaderos y parcelas protegidas. Épocas de comercialización.

Factores de calidad.—Características indicadoras de que las flores y plantas ornamentales han alcanzado el período de su comercialización.

Defectos que suelen presentar las flores y plantas ornamentales.—Causas que originan defectos o alteraciones de ellas: meteorológicas, mecánicas, de manipulación, biológicas, parasitarias o patológicas.

Procesos de comercialización.—Recolección, recepción, preparación, selección, clasificación, embalado, presentación, etc.

Envases.—Características, materiales utilizados, medios auxiliares que preserven y defiendan las plantas.

Almacenes de preparación.—Previsiones constructivas de capacidad y aprovechamiento de los locales teniendo en cuenta las necesidades de almacenamiento y condiciones de manipulación. Maquinaria. Utilización del frío y las atmósferas confinadas para la conservación de las flores.

Transportes.—Por ferrocarril y aeronaves. Condiciones mínimas que deben reunir los vehículos cuando se transporte por carretera.

Mercados.—Señalar los mercados extranjeros a los que se envían desde España flores y plantas vivas. Países competidores que concurren con estas mercancías españolas.

II.—PLANTAS VIVAS

Especies y variedades.—Plantas vivas que son exportadas o importadas por España.

Zonas de producción.—Información general de las zonas españolas en que se producen plantas vivas para exportar. Señalar de qué países proceden las plantas vivas que se importan en España.

Condiciones comerciales.—Señalar las condiciones mínimas que deben reunir las plantas vivas para su comercialización.

Mercados.—Indicar los mercados extranjeros a los cuales se envían plantas vivas.

III.—HERBORISTERÍA

Especies y variedades.—Señalar las especies botánicas de la flora espontánea española que son objeto de exportación, así como de las importadas.

Zonas de producción.—Información general sobre las zonas más caracterizadas en la producción de plantas herbáceas y arbustivas espontáneas cuyas hojas, flores, tallos o raíces se exporten, en estado natural o desecadas.

Factores de calidad.—Condiciones que deben reunir las plantas o partes de plantas que se exporten, teniendo en cuenta su aprovechamiento.

Procesos de comercialización.—Selección, clasificación, limpieza, embalado y preparación.

Embalaje.—Características o clase de envases utilizados; su resistencia, acondicionamiento y presentación.

Transportes.—Marítimos, terrestres (ferrocarril y carretera) y aéreos.

Mercados.—Señalar los más importantes mercados extranjeros donde se envían estas mercancías.

GRUPO C) TEMA V

VINOS GENEROSOS, ESPUMOSOS, GASIFICADOS Y AROMATIZADOS.
MOSTOS Y MISTELAS

Características enológicas y comerciales.

Estructura de la producción española.—Especializaciones regionales típicas.

Procesos de elaboración y comercialización.

Control de calidad.—Alteraciones, enfermedades y adulteraciones más frecuentes. Estimación analítica y organoléptica. Interpretación de los análisis de vinos y mostos.

Bodegas, almacenes y cuevas.

Envases y embalajes.

Mercados.—Generalidades sobre la exportación e importación de estos tipos de vinos.

GRUPO C) TEMA VI

LÍCORES Y AGUARDIENTES, BEBIDAS ALCÓHOLICAS Y ESPUMOSAS.
BEBIDAS REFRESCANTES

Características de cada uno de estos productos.

Estructura de producción y comercio exterior.

Procesos de elaboración y comercialización de los productos nacionales más importantes de este grupo.

Control y calidad.—Métodos analíticos y organolépticos. Interpretación de análisis.

Fábricas, almacenes y malterías.—Condiciones y previsiones generales constructivas, de maquinaria y servicios.

Envases y embalajes.

Mercados.—Los más importantes de exportación y consideración de las características de origen y calidad comercial de los productos de este grupo más destacados en la importación.

GRUPO C) TEMA VII

Grasas de origen vegetal.—Aceites esenciales y extractos

I.—GRASAS DE ORIGEN VEGETAL

Aceites procedentes de semillas.—Señalar las de mayor consumo en la alimentación humana y en el aprovechamiento industrial. Indicar las grasas utilizadas para alimento del ganado y las de interés industrial.

Características generales.—Composición. Propiedades físicas y químicas de los cuerpos grasos. Determinaciones analíticas basadas en tales propiedades.

Procesos fundamentales en la tecnología de los cuerpos grasos. Aplicaciones más importantes.

Comercialización.

Métodos de caracterización y comprobación.—De la calidad y pureza de los aceites y grasas vegetales más importantes en las distintas formas en que se presentan corrientemente en el comercio o en los productos de que forman parte.

Envases y embalajes.—Características y materiales utilizados. *Fábricas y almacenes*.—Condiciones generales que deben reunir en cuanto a capacidad, maquinaria y servicios.

Mercados.—Señalar los más importantes. Países productores más destacados en la producción de grasas vegetales.

II.—ACEITES ESENCIALES Y EXTRACTOS

Señalar los aceites esenciales y extractos que se producen en España.

Propiedades físicas y químicas más destacadas de estos productos.—Determinaciones analíticas basadas en tales propiedades.

Métodos de caracterización de calidad y pureza.

Mercados más importantes para estos productos de origen español.

GRUPO C) TEMA VIII

MIEL, TURRÓN, CHOCOLATES Y OTROS PRODUCTOS EDULCORADOS

Tipos y variedades.—Caracterización comercial de los productos de este grupo más destacados en nuestro comercio exterior.

Producciones.—Signo de la posición de estos productos en nuestro comercio exterior. Características más importantes de los que dan significación típica a las regiones o comarcas nacionales de su producción.

Control de calidad.—Métodos analíticos para estimación de los factores de calidad e investigación de adulteraciones.

Procesos de elaboración y comercialización.

Envases y embalajes.

Normas técnicas.—Conocimiento de las españolas que regulan la exportación.

Mercados más importantes de exportación.

TERCER EJERCICIO

Temas para el concurso-oposición de Inspectores del S. O. I. V. R. E.

PROGRAMA PARA INGENIEROS DE MONTES

Temas	Materias
<i>Grupo A)</i>	
I	Maderas para la construcción.
II	Maderas para carpintería y ebanistería.
III	Chapas y tableros.
IV	Envases y embalajes.
V	Envases y embalajes (continuación).
VI	Travesas y apeas de minas.
VII	Postes y pilotes.
<i>Grupo B)</i>	
I	Corcho en planchas y de trituración.
II	Granulados y regranulados de corcho.
III	Aglomerados de corcho sin aglutinantes.
IV	Aglomerados de corcho con aglutinantes.
V	Tapones.
VI	Discos y especialidades de corcho natural y aglomerado.
<i>Grupo C)</i>	
I	Pastas celulósicas.
II	Pastas celulósicas (continuación).
III	Pastas celulósicas (continuación).
IV	Trementina y colofonia
V	Productos varios.
VI	Productos (varios) (continuación).
VII	Productos (varios) (continuación).

GRUPO A)

TEMA I

Maderas para la construcción

1. Países exportadores e importadores.—Zonas de producción en nuestro país y su importancia.

2. Maderas empleadas en la construcción.—Diferenciación de las diversas especies utilizadas.

3. Preparación de las diferentes clases de maderas.—Descorizado.—Secado.—Desaviado.—Aserrío.—Clasificado.

4. Calidades y sus factores determinantes.

5. Nudos, defectos, coloración, aserrado y retestado.

6. Conservación de la madera.

7. Comercialización.—Necesidad importadora de nuestro país. Características del comercio exterior; tipos, calidades y orígenes de las maderas importadas.

8. Aplicaciones de las distintas clases de maderas para la construcción.

TEMA II

Maderas para carpintería y ebanistería

1. Principales maderas utilizadas. Su diferenciación.—Maderas tropicales. Especies más usuales.

2. Producción y consumo.—Volumen e importancia.
3. Condiciones y características necesarias para estas maderas.—Su preparación.
4. Operaciones generales para la fabricación de muebles.
5. Defectos y enfermedades de estas maderas. Conservación.
6. Características de los muebles de calidad.
7. Necesidades importadoras de estas maderas.—Características del comercio exterior español de maderas y muebles.

TEMA III

Chapas y tableros

1. Chapas y paneles.—Maderas utilizadas.—Producción española.
2. Procedimiento de obtención de chapas.—Espesores usuales de las mismas.
3. Secado.—Diferentes sistemas.
4. Tableros contrapeados.—Su elaboración: Preparación del material, encolados, ensambles y prensado.—Contrapeados moldeados.
5. Tableros aglomerados.—Diferentes tipos y procesos de fabricación.
6. Aplicaciones y usos industriales.

TEMA IV

Envases y embalajes

1. Tonelerías ajustada y floja.
2. Manufacturas de cada una de ellas.—Duelas, fondos y aros.—Su elaboración.—Maderas más apropiadas en cada caso y su diferenciación.
3. Ensamble de tonelería ajustada.—Idem floja.
4. Clases de barriles ajustados.—Idem flojos.
5. Necesidades españolas de estas maderas.—Tipos, calidades y orígenes de nuestras importaciones.
6. Aplicaciones de cada tipo de tonelería.

TEMA V

Envases y embalajes. (Continuación)

1. Cajas y jaulas de madera.—Especies más usadas.
2. Clases de cajas: de madera clavada; de chapa y listones; ligados con alambre.
3. Cestas de chapa.—Especies más usadas.—Clases de cestas.
4. Producción y consumo españoles de estas maderas.—Su importancia y evolución.
5. Aplicaciones de cada tipo de envase.
6. Tipificación de envases.

TEMA VI

Traviesas y apeas de minas

1. Traviesas.—Principales maderas utilizadas.—Su diferenciación.
2. Producción nacional. Su volumen e importancia.
3. Traviesas aserradas y hacheadas. Ventajas e inconvenientes.
4. Dimensiones de las traviesas empleadas en España y condiciones que han de reunir.
5. Tratamientos para prolongar su vida.
6. Apeas de minas.—Maderas utilizadas.—Su diferenciación.
7. Tipos de apeas.—Dimensiones y cualidades necesarias.
8. Defectos y causas de deterioro.
9. Tratamientos y conservación de las apeas.
10. Mercados interior y exterior. Características.

TEMA VII

Postes y pilotes

1. Postes.—Maderas utilizadas. Su diferenciación.—Condiciones que deben reunir.
2. Tipos de postes. Preparación y dimensiones.
3. Defectos y enfermedades.—Tratamiento y conservación.
4. Pilotes.—Maderas más apropiadas. Su diferenciación. Condiciones que deben reunir.
5. Tipos de pilotes.—Preparación y dimensiones.
6. Defectos.—Tratamiento y conservación.
7. Comercio exterior español de estas maderas. Su volumen, importancia y características.

GRUPO B)

TEMA I

Corcho en planchas y de trituración

1. Países productores.—Zonas de producción en nuestro país y su importancia.
2. Preparación del corcho.—Corchos refugos y de clases.—Operaciones necesarias para su completa preparación.
3. Calidades. Sus factores determinantes.

4. Defectos.—Sus causas e influencia sobre la calidad.
5. Comercialización.—Mercados interior y exterior.—Humedad.—Transportes y embalajes.—Características del comercio exterior y su repercusión en el mercado interior.
6. Aplicaciones diversas de estos corchos.
7. Normas técnicas españolas que regulan la exportación de los mismos.

TEMA II

Granulados y regranulados de corcho

1. Producción española y su evolución.
2. Tipos de granulados y sus características.
3. Procesos de su fabricación.
4. Factores determinantes de su calidad.
5. Comercialización.—Mercados interior y exterior.—Transportes y embalajes.—Características del comercio exterior y su repercusión en el mercado interior.
6. Aplicaciones diversas de estos corchos.
7. Normas técnicas españolas que regulan la exportación de los mismos.

TEMA III

Aglomerados de corcho sin aglutinantes

1. Producción española y su evolución.
2. Diversos tipos de aglomerados sin aglutinante y sus características.
3. Procesos de su fabricación.—Autoaglutinación. Diversas técnicas de aglomeración.
4. Calidades y sus factores determinantes.—Ensayos a efectuar para éstos.
5. Defectos debidos al proceso de fabricación o a causas mecánicas.
6. Comercialización.—Mercados interior y exterior. Embalajes.—Características de su comercio exterior.
7. Aplicaciones diversas de cada tipo de aglomerado.
8. Normas técnicas españolas que regulan la exportación de los mismos.

TEMA IV

Aglomerados de corcho con aglutinantes

1. Producción española y su evolución.
2. Diversos tipos de aglomerados con aglutinante y sus características.
3. Procesos de fabricación.—Aglutinación artificial.—Principales aglutinantes utilizados.—Diversas técnicas de aglomeración.
4. Calidades y sus factores determinantes.—Ensayos a efectuar para éstos.
5. Defectos debidos al proceso de fabricación o a causas mecánicas.
6. Comercialización.—Mercados interior y exterior. Embalajes. Características de su comercio exterior.
7. Aplicaciones diversas de cada tipo de aglomerado.
8. Normas técnicas españolas que regulan la exportación de los mismos.

TEMA V

Tapones

1. Producción española y su evolución.
2. Diferentes tipos de tapones y sus características.
3. Proceso de fabricación de los diferentes tipos de tapones.
4. Calidades de los tapones.—Sus factores determinantes.
5. Defectos.—Sus causas e influencia sobre la calidad de los tapones.
6. Comercialización.—Mercados interior y exterior.—Transportes y embalajes.—Características del comercio exterior.
7. Aplicaciones de cada tipo de tapón.
8. Normas técnicas españolas que regulan la exportación de estos productos.

TEMA VI

Discos y especialidades de corcho natural y aglomerado

1. Producción española y su evolución.
2. Diferentes tipos de discos y sus características.—Especialidades diversas.
3. Proceso de fabricación de los discos de corcho natural.—Idem id. de los discos aglomerados.—Idea general sobre fabricación de especialidades.
4. Calidades de los discos naturales.—Sus factores determinantes.—Idem id. id. de los discos aglomerados.—Ensayos.
5. Defectos.—Sus diferentes causas e influencia sobre la calidad de los discos.
6. Comercialización.—Mercados interior y exterior.—Transportes y embalajes.—Características del comercio exterior.
7. Normas técnicas españolas que regulan la exportación de los discos.

GRUPO C)

TEMA I

Pastas celulósicas

1. La industria española de la pasta celulósica y su evolución.
2. Materias primas empleadas—Características que deben poseer.
3. Procedimiento de obtención de la pasta.—Preparación y tratamiento de la madera para la obtención de pasta celulósica.
4. Pasta mecánica.—Maderas empleadas.
5. Proceso de fabricación.
6. Característica y aplicaciones de las pastas mecánicas.
7. Comercio interior y exterior de estas pastas.—Características de las mismas.

TEMA II

Pastas celulósicas. (Continuación)

1. *Pastas químicas*.—Preparación de la madera.
2. Pastas al sulfito.—Maderas empleadas.—Procesos de obtención.—Su rendimiento, calidad y usos.
3. Pastas alcalinas.—Pasta a la sosa y pasta Kraft.—Maderas empleadas.—Procesos de obtención.—Rendimiento, características y usos.
4. *Pastas semiquímicas*.—Agentes químicos empleados y proceso de fabricación.
5. Tratamiento de las pastas celulósicas.—Cernido.—Blanqueo.—Enrollado.
6. Necesidades importadoras de pastas celulósicas en nuestro país.—Volumen, importancia y procedencia.

TEMA III

Pastas celulósicas. (Continuación)

1. El papel.—Clasificación de los papeles y cartones y pastas empleadas para cada tipo.
2. Proceso de fabricación.
3. Rayón o seda artificial.—Características de la celulosa a emplear.
4. Procedimiento de su fabricación: viscosa y al acetato.
5. Comercio interior y exterior español de estos productos.—Volumen, importancia y procedencia.
6. Aplicaciones y utilización industrial.

TEMA IV

Trementina y colofonia

1. Producción nacional.—Especies resinables y zonas productoras en nuestro país.
2. Sistemas de resinación y su estimulación con ácidos.
3. Elaboración de la trementina y colofonia.
4. Trementina: tipos y calidades.
5. Colofonia: grados.
6. Mercados interior y exterior.—Sus características.—Principales países consumidores.
7. Aplicaciones y usos industriales de estos productos.

TEMA V

1. *Aceites esenciales*.—Principales plantas aromáticas destinadas al aprovechamiento de sus esencias.
2. Producción española de esencias.
3. Procesos de obtención de las esencias.
4. Comercio exterior y sus características.
5. Usos y aplicaciones de las distintas esencias.
6. *Gomorresinas*.—Zonas productoras y producción española.
7. Obtención y tratamiento de las gomorresinas.
8. Mercados y aplicaciones.

TEMA VI

1. *Fibras vegetales*.—Principales especies forestales utilizadas.—Zonas de producción y volumen de éstas.
2. *Crin vegetal*.—Proceso de elaboración.—Comercio exterior. Usos y aplicaciones.—Defectos más conocidos.
3. Esparto.—Proceso de elaboración.—Comercio exterior.—Usos y aplicaciones.
4. *Semillas y frutos*.—Distintas especies y presentación comercial y empleo de las mismas.—Producción española y zonas de producción.
5. Preparación, conservación y transporte.
6. Madurez.—Defectos.
7. Mercados.

TEMA VII

1. *Taninos*.—Materias primas utilizadas.—Presentación comercial.
2. Elaboración de taninos.—Aplicaciones.
3. Comercio exterior.
4. *Otras partes de plantas*.—Raíces y hojas.—Sus aplicaciones.—Especies que son objeto de comercio exterior.

TERCER EJERCICIO

Temas para el concurso-oposición para Inspectores del S. O. I. V. R. E.

PROGRAMA PARA LICENCIADOS EN VETERINARIA

Temas	Materias
I	Grupo A.— <i>Productos cárnicos</i> .
II	
III	
IV	
V	
VI	
VII	
VIII	
I	Grupo B.— <i>Productos de la pesca</i> .
II	
III	
IV	
V	
VI	
VII	
I	Grupo C.— <i>Otros productos</i> .
II	
III	
IV	
V	
VI	
VII	
VIII	
IX	

Proyecto de programa para oposiciones de Veterinarios al S. O. I. V. R. E.

(Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior)

A) *Productos cárnicos*

Tema 1.º Carnes de abasto.—Razas más destacadas en cada especie.—Aves de consumo.—Categorías y clases de carnes.

Tema 2.º Diferenciación de carnes según especies, sexos y edades.—Rendimientos.

Tema 3.º Influencia de la alimentación y derivaciones comerciales que de ello puedan resultar.

Tema 4.º Métodos de conservación.—Refrigeración, congelación, deshidratación, liofilización, radiaciones ionizantes.—Factores que los condicionan.

Tema 5.º Embutidos y salazones.—Variedades y tipos.—Controles de calidad. Investigación de fraudes.—Rotulación y etiquetado.

Tema 6.º Fiambres y conservas en envases de cierre hermético.—Diferentes tipos.—Controles de calidad. Investigación de fraudes.

Tema 7.º Comercio internacional de la carne y productos cárnicos.—Países productores y deficitarios. Importaciones que España viene realizando.—Sus causas.

Tema 8.º Alteraciones más frecuentes en carnes refrigeradas, congeladas y conservadas.—Su diagnóstico y medidas que deben adoptarse.

B) *Productos de la pesca*

Tema 1.º Producción española de pescados, moluscos y crustáceos.—Especies comerciales.—Dimensiones.—Epocas de veda.

Tema 2.º Pescado congelado, salado, ahumado, desecado y semiconservas. Factores de calidad y fraudes. Envasado y etiquetado.

Tema 3.º Conservas de productos de la pesca. Descripción de las especies de mayor interés para la industrialización. Variedades de conservación según especies.—Mercados internacionales.

Tema 4.º Fases del proceso de conservación.—Temperaturas de esterilización según especie y tipos de conserva.

Tema 5.º Alteraciones y defectos de fabricación en las conservas de productos de la pesca. Fraudes.—Identificación de aditivos.

Tema 6.º Métodos de control de calidad y envasado de todos estos productos frescos y conservados. Rotulación y etiquetado.

Tema 7.º Importaciones y exportaciones que España viene realizando.—Sus razones, orígenes, características y destinos.—Competencia internacional.

C) *Otros productos*

Tema 1.º Despojos comestibles e industriales. Condiciones de envío.—Factores de calidad.

Tema 2.º Leche de consumo en diferentes estados.—Comercio internacional y destinos.—Envasado y rotulación.

Tema 3.º Mantecillas y quesos.—Factores de calidad y fraudes comerciales.—Otros productos lácteos.—Envasado y rotulación.

Tema 4.º Otras grasas de origen animal.—Sebos, mantecas, etcétera. Controles de calidad.—Alteraciones.—Fraudes.—Criterio a seguir según su destino.

Tema 5.º Producción de huevos.—Conservación.—Variedades.—Factores de calidad.—Alteraciones.—Envases y embalajes.

Tema 6.º Harinas de carne, pescado, hueso, etc., con destino a la alimentación animal.—Calidades comerciales.—Fraudes.

Tema 7.º Productos dietéticos.—Productos preparados o platos cocinados. Su control. Envasado, rotulación y etiquetado.

Tema 8.º Condiciones que deben reunir los transportes marítimos, aéreos y terrestres para el transporte de productos frescos, refrigerados y congelados.

Tema 9.º Cueros y pieles nacionales y de importación.—Especies. Control de calidad.—Defectos y valoración comercial.—Posibles alteraciones.

TERCER EJERCICIO

Concurso-oposición Inspectores del S. O. I. V. R. E.

PROGRAMA PARA INGENIEROS DE INDUSTRIAS TEXTILES

Temas	Materias
	Grupo A).— <i>Fibras vegetales</i>
I	El algodón.
II	Proceso industrial del algodón.
III	Los productos de la industria algodonera.
IV	Lino.
V	Otras fibras textiles vegetales.
	Grupo B).— <i>Fibras animales</i>
VI	Lana.
VII	Proceso industrial de la lana.
VIII	Los productos de la industria lanera.
IX	La seda y las restantes fibras animales.
	Grupo C).— <i>Fibras artificiales y sintéticas</i>
X	Fibras artificiales.
XI	Proceso industrial de las fibras artificiales.
XII	Los productos de la industria de fibras artificiales.
XIII	Fibras sintéticas.
XIV	Proceso industrial de las fibras sintéticas.
XV	Los productos de la industria de fibras sintéticas.
	Grupo D).— <i>Otros sectores textiles</i>
XVI	Fibras de recuperación.
XVII	Manufacturados textiles con mezclas de distintas fibras.
XVIII	El sector de la confección.
	Grupo E).— <i>Los problemas del control y del cálculo de costes</i>
XIX	El control de los productos textiles. Procedimientos físicos.
XX	El control de los productos textiles. Procedimientos químicos.
XXI	El control de los productos textiles. Métodos estadísticos.
XXII	Cálculo de costes y confección de escandallos.
XXIII	Los problemas prácticos del control de los productos textiles.—Primeras materias, hilados y tejidos.
XXIV	Los problemas prácticos del control de los productos textiles.—Acabados y confección.
	Grupo F).— <i>Planificación industrial</i>
XXV	Reestructuración de la industria textil española.

TEMA I

El algodón

Características y cualidades de esta fibra. Calidades y clasificación. Subproductos. Estructura de la producción en el mundo y política algodonera mundial.

Estructura de la producción en España. Volumen de la producción. Zonas y calidades. La política del fomento a la producción.

El control de la calidad de la fibra: longitud, resistencia, coloración, impurezas, etc.

Proceso de la comercialización y conservación de esta fibra. Su presentación en balas (transporte, almacenaje y distribución). Fuentes de suministro de la industria nacional. Mercados mundiales. Organismos internacionales.

TEMA II

Proceso industrial del algodón

El desmotado: la industria desmotadora en España.

La hilatura: control del proceso. La industria hiladora en España.

El tisaje: control del proceso. La industria hiladora-tejedora y tejedora en España.

El acabado: control del proceso. La industria del acabado en España.

TEMA III

Los productos de la industria algodonera

Hilados. Sus tipos. El control de calidad.

Tejidos. Sus tipos. El control de calidad.

Género de punto. Sus tipos. El control de calidad.

Acabados. Sus tipos. El control de calidad.

El comercio internacional de la manufacturas de algodón: principales mercados. La regulación del comercio internacional.

El comercio exterior español de manufacturas de algodón.—Su volumen y características.

Sistemas de escandallos.

La desgravación fiscal, el régimen de reposición (Decreto 1310/1963, de 1 de julio) y otras medidas de fomento de la exportación.

TEMA IV

El lino

Características y cualidades de esta fibra.

Estructura de la producción mundial y nacional. Volumen y zonas de producción.

El control de calidad de la fibra: longitud, resistencia, finura, coloración, etc.

El proceso de la industria textil linera y su control.

Los productos de la industria textil linera y su control de calidad.

Comercio internacional: mercados mundiales.

TEMA V

Otras fibras textiles vegetales

Fibras duras: variedades y características.

Estructura de la producción mundial y española.

Procesos industriales y su control.

Manufacturas de estas fibras y su control de calidad.

Industria de estas fibras en España: la industria del yute, del esparto y del cáñamo.

Comercio exterior: mercados mundiales.

TEMA VI

Lana como primera materia

Características y cualidades de esta fibra. Calidades y clasificación.

Estructura de la producción mundial. Idem en España: volumen de producción, zonas productoras y calidades.

El control de la calidad de la fibra: longitud, resistencia, coloración, impureza, etc.

Proceso de comercialización y conservación de esta fibra.—Transporte, almacenaje y distribución.

Fuentes de suministro de la industria nacional.

Mercados mundiales.

Organismos internacionales.

TEMA VII

Proceso industrial de la lana

Técnicas de selección y lavado.

La hilatura: control del proceso.—La industria hiladora española.

El tisaje: control del proceso.—La industria tejedora española.

El acabado: control del proceso.—La industria del acabado en España.

TEMA VIII

Los productos de la industria lanera

Hilados: sus tipos y control de calidad.

Tejidos: sus tipos y control de calidad.

Género de punto: sus tipos y control de calidad.

Acabados: sus tipos y control de calidad.

El comercio internacional: mercados mundiales.—Proyectos de regulación del comercio internacional.
Comercio exterior español. Su volumen y características.
Sistemas de escandallos.
Desgravación fiscal. El régimen de reposición de materia prima (Decreto 972/1964, de 9 de abril). Otras medidas de fomento a la exportación.

TEMA IX

La seda y restantes fibras animales

Características y cualidades de la seda.
Estructura de la producción mundial y nacional.—Volumen y zonas de producción.
El control de calidad de la fibra: resistencia, finura, coloración, etc.
El proceso de la industria textil sedera y su control.
Los productos de la industria sedera y su control de calidad.
Comercio internacional: mercados mundiales.
Otras fibras animales.

TEMA X

Fibras textiles artificiales

Procesos de obtención Su control.
Tipos, características y cualidades.
Estructuras de la producción mundial y española: volumen y localización.
Control de calidad de la fibra: resistencia, diámetro, conservación, etc.
Proceso de comercialización de estas fibras. Transporte, almacenaje y distribución.
Fuentes de suministros de la industria española.
Mercados mundiales.

TEMA XI

Proceso industrial de las fibras artificiales

Fibras continuas y cortadas: sus características y utilidades.
La hilatura, el tisaje y el acabado de estas fibras.—Control de sus procesos.

TEMA XII

Los productos de la industria de fibras artificiales

Hilados. Sus tipos. Control de calidad.
Tejidos. Sus tipos. Control de calidad.
Género de punto. Sus tipos. Control de calidad.
Acabados. Sus tipos. Control de calidad.
Comercio exterior español. Su volumen y características.
Medidas de fomento de la exportación española y sus características técnicas.

TEMA XIII

Fibras sintéticas

Procesos de obtención de las fibras. Su control.
Tipos, características y cualidades.
Estructura de la producción mundial española.—Volumen y localización.
Control de calidad del hilado (resistencia, diámetro, conservación, etc.).
Proceso de comercialización de las fibras sintéticas. Transporte, almacenaje y distribución.
Fuentes de suministro de la industria nacional.
Mercados mundiales.

TEMA XIV

Proceso industrial de las fibras sintéticas

Fibras continuas y cortadas: sus características y utilidades.
La hilatura, el tisaje y el acabado de estas fibras. Control de sus procesos.

TEMA XV

Los productos de la industria de fibras sintéticas

Hilados. Sus tipos. Control de calidad.
Tejidos. Sus tipos. Control de calidad.
Géneros de punto. Sus tipos. Control de calidad.
Acabados. Sus tipos. Control de calidad.
El consumo exterior. Su volumen y características.
Medidas de fomento a la exportación y características técnicas.

TEMA XVI

Fibras de recuperación

Procedencia y tipos.
El mercado de las fibras de recuperación.

La industria española de hilados y tejidos de recuperación.
Manufacturas de estas fibras y su control de calidad.
Comercio exterior.

TEMA XVII

Manufacturas textiles con mezclas de distintas fibras

Extensión e importancia de estas mezclas.
Mezclas en el proceso de hilatura: características, control del proceso y de la calidad.
Mezclas en el proceso de tisaje: sus características y variedades. Control del proceso y de la calidad.
Clasificación de los manufacturados de mezcla a efectos de comercio exterior: determinación de los porcentajes de la mezcla. Métodos.

TEMA XVIII

El sector de la confección

Su importancia y actual desarrollo en España.
Estructura de la industria confeccionista nacional.
Control de calidad en la industria de la confección. Los defectos de las piezas de tejidos que causan mayor perturbación a la industria de la confección. Forma de obviar tales inconvenientes. Características a tener en cuenta en los tejidos empleados. Clasificación especial de defectos apropiada para la confección. Piezas a revisar y formas de inspección.
Comercio exterior: mercados mundiales.

TEMA XIX

El control de los productos textiles. Procedimientos físicos

Métodos e instrumentos de control de las primeras materias.
Idem de los hilados.
Idem de los tejidos.
Idem de los géneros de punto.
Idem de los acabados.
Idem de la confección

TEMA XX

El control de los productos textiles. Procedimiento químico

Métodos de análisis aplicables al control de las primeras materias.
Idem a los hilados.
Idem a los tejidos.
Idem a los géneros de punto.
Idem a los acabados.

TEMA XXI

El control de los productos textiles. Métodos estadísticos

El muestreo: precisión y error. Distribución muestral. Error típico. Muestreo al azar. Hipótesis nula. Riesgos. Pruebas de normalidad.
Comparación de medios: test «T» de Student. Comparación de desviaciones típicas: test «F» de Snedecor. Intervalos de confianza. Efectivo de las muestras. Sondeos: muestreo mínimo.

TEMA XXII

Cálculo de costes y confecciones de escandallos

Factores que intervienen en la composición del coste de los diferentes productos textiles: primeras materias, utillaje, mano de obra, energía, gastos generales, de administración, etc.
Análisis de los costes en los distintos procesos industriales textiles: en las primeras materias, en la hilatura, en el tisaje, en el género de punto, en el acabado y en la confección

TEMA XXIII

Problemas prácticos del control de los productos textiles

En primeras materias: alteraciones de calidad, peso y tasa legal de humedad (normas internacionales).
En hilados: alteraciones en el título, resistencia, calidad en las primeras materias; alteraciones por agentes microbianos u otros.
En tejidos: alteraciones en la textura, resistencia y las derivadas por el proceso de fabricación. Taras diversas.
Métodos para evitar el fraude derivados de las alteraciones antes mencionadas.

TEMA XXIV

Problemas prácticos del control de los productos textiles

(Continuación)

En los acabados: alteraciones en el blanqueo, mercerizado, tinte y acabados especiales

En la confección: alteraciones en la falta de uniformidad en las series por defectos de fabricación y por defectos atribuibles a los conceptos anteriormente especificados.

Métodos para evitar el fraude derivados de las alteraciones antes mencionadas.

TEMA XXV

Reestructuración de la industria textil

- Plan algodonero.
- Plan lanero.
- Concentración de Empresas de tipo comercial o de tipo industrial. Integración total.
- Ventajas fiscales. Preferencia en la concesión de créditos.
- Renovación de maquinaria con o sin ampliación de industria.—Mínimos estipulados.
- Beneficios laborales.
- La reestructuración en otros sectores textiles. Problemas que plantea.

ADMINISTRACION LOCAL

RESOLUCION del Ayuntamiento de Sevilla referente al concurso para proveer tres plazas de Ayudantes de Obras Públicas de esta Corporación.

En el «Boletín Oficial» de esta provincia, correspondiente al día 3 del presente mes de junio, se publican las bases del concurso para proveer tres plazas de Ayudantes de Obras Públicas de este excelentísimo Ayuntamiento, dotadas con las retribuciones que se señalan en la base primera, caso de que para ello se obtenga la autorización de la superioridad, puesto que de no concederse, los concursantes designados habrán de percibir el sueldo, retribución complementaria, gratificación y honorarios que reglamentariamente les correspondan con arreglo a la Ley 108/1963, de 20 de julio.

Los aspirantes habrán de ser españoles, de edad no superior a los treinta y cinco años, carecer de antecedentes penales, observar buena conducta, no padecer enfermedad ni defecto físico que le imposibilite para el cargo y hallarse en posesión del título de Ayudante de Obras Públicas y llevar tres años en el ejercicio de la profesión, cumplidos en el de la convocatoria.

El plazo de admisión de instancias es el de treinta días, a partir de la publicación de este extracto en el «Boletín Oficial del Estado».

Las instancias sólo deberán ir acompañadas de los siguientes documentos: «Curriculum vitae» y declaración jurada de los títulos académicos que posean; obras e instalaciones en las que hayan intervenido profesionalmente, acreditadas documentalmente, con preferencia en obras de urbanización y cuantos documentos puedan ayudar a formar juicio sobre los méritos que se aleguen, y recibo de haber ingresado en la Caja Municipal la cantidad de 150 pesetas.

Lo que se hace público para general conocimiento, a los efectos determinados en el Reglamento de Oposiciones y Concursos. Sevilla, 11 de junio de 1964.—El Alcalde.—3.422-A.

RESOLUCION del Ayuntamiento de Sevilla referente al concurso para proveer dos plazas de Ingenieros Industriales de esta Corporación

En el «Boletín Oficial» de esta provincia, correspondiente al día 5 del presente mes de junio se publican las bases del concurso para proveer dos plazas de Ingenieros Industriales de este

excelentísimo Ayuntamiento, dotadas con las retribuciones que se señalan en la base primera, caso de que para ello se obtenga la autorización de la superioridad, puesto que de no concederse, los concursantes designados habrán de percibir el sueldo, retribución complementaria, gratificación y honorarios que reglamentariamente les correspondan con arreglo a la Ley 108/1963, de 20 de julio.

Los aspirantes habrán de ser españoles, de edad no superior a los cuarenta y cinco años, carecer de antecedentes penales, observar buena conducta, no padecer enfermedad ni defecto físico que le imposibilite para el cargo y hallarse en posesión del título de Ingeniero Industrial y llevar cinco años en el ejercicio de la profesión, cumplidos en el de la convocatoria.

El plazo de admisión de instancias es el de treinta días, a partir de la publicación de este extracto en el «Boletín Oficial del Estado».

Las instancias sólo deberán ir acompañadas de los siguientes documentos: «Curriculum vitae» y declaración jurada de los títulos académicos que posean; obras e instalaciones en las que hayan intervenido profesionalmente, acreditadas documentalmente, con preferencia en obras de urbanización, y cuantos documentos puedan ayudar a formar juicio sobre los méritos que se aleguen, y recibo de haber ingresado en la Caja Municipal la cantidad de 250 pesetas.

Lo que se hace público para general conocimiento a los efectos determinados en el Reglamento de Oposiciones y Concursos.

Sevilla, 11 de junio de 1964.—El Alcalde.—3.420-A.

RESOLUCION del Ayuntamiento de Sevilla referente al concurso para proveer cuatro plazas de Peritos Industriales de esta Corporación.

En el «Boletín Oficial» de esta provincia, correspondiente al día 3 del presente mes de junio, se publican las bases del concurso para proveer cuatro plazas de Peritos Industriales de este excelentísimo Ayuntamiento, dotadas con las retribuciones que se señalan en la base primera, caso de que para ello se obtenga la autorización de la superioridad, puesto que de no concederse, los concursantes designados habrán de percibir el sueldo, retribución complementaria, gratificación y honorarios que reglamentariamente les correspondan con arreglo a la Ley 108/1963, de 20 de julio.

Los aspirantes habrán de ser españoles, de edad no superior a los treinta y cinco años, carecer de antecedentes penales, observar buena conducta, no padecer enfermedad ni defecto físico que le imposibilite para el cargo, y hallarse en posesión del título de Peritos Industriales y llevar tres años en el ejercicio de la profesión, cumplidos en el de la convocatoria.

El plazo de admisión de instancias es el de treinta días, a partir de la publicación de este extracto en el «Boletín Oficial del Estado».

Las instancias sólo deberán ir acompañadas de los siguientes documentos: «Curriculum vitae» y declaración jurada de los títulos académicos que posean; obras e instalaciones en las que hayan intervenido profesionalmente, acreditadas documentalmente, con preferencia en obras de urbanización, y cuantos documentos puedan ayudar a formar juicio sobre los méritos que se aleguen, y recibo de haber ingresado en la Caja Municipal la cantidad de 150 pesetas.

Lo que se hace público para general conocimiento, a los efectos determinados en el Reglamento de Oposiciones y Concursos.

Sevilla, 11 de junio de 1964.—El Alcalde.—3.421-A.