OPOSICIONES Y CONCURSOS

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 12 de agosto de 1964 por la que se anuncia concurso de traslados entre funcionarios del Servicio de Interpretación de Árabe y Bereber

Ilmo. Sr.: Vistas las plazas vacantes en la actualidad adscritas al Servicio de Interpretación de Árabe y Bereber;

De conformidad con el artículo segundo del Decreto de 28 de marzo de 1957 y con los artículos sexto, apartado d), y octavo, de la Orden de 18 de abril de 1959.

Esta Presidencia ha tenido a bien disponer:

Primero.—Se anuncia concurso de destinos entre los funcionarios del Servicio de Interpretación de Árabe y Bereber para cubrir las siguientes plazas vacantes:

	Plazas
ESCALA TÉCNICA	
<i>Presidencia del Gobierno</i>	
Dirección General de Plazas y Provincias Africanas	1
<i>Ministerio del Ejército</i>	
Agrupación de Tropas Nómadas del Sahara	1
ESCALA AUXILIAR	
<i>Presidencia del Gobierno</i>	
Gobierno General de los Territorios de Soberanía en Ceuta	1
<i>Ministerio del Ejército</i>	
Agrupación de Tropas Nómadas del Sahara	2
<i>Ministerio de la Gobernación</i>	
Comisaría de Policía de Ceuta	1

Segundo.—Los funcionarios interesados elevarán sus peticiones, cursándolas directamente a la Comisión Superior de Personal (paseo de Calvo Sotelo, 16, Madrid) en el plazo de treinta días, contado a partir del siguiente al de la fecha de publicación de la presente Orden en el «Boletín Oficial del Estado».

Tercero.—La adjudicación de las plazas se efectuará atendiendo a la mayor categoría administrativa y, dentro de la misma, a la mayor antigüedad de servicios.

Cuarto.—Aquellos que, previa su respectiva solicitud, se les adjudiquen las plazas convocadas para la Agrupación de Tropas Nómadas del Sahara disfrutarán de los derechos previstos en la Orden de 22 de abril de 1960 («Boletín Oficial del Estado» número 101, de 27 del mismo mes y año, página 5544).

Lo digo a V. I. y a VV. SS. para conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. y a VV. SS.

Madrid, 12 de agosto de 1964.—P. D., R. R.—Benítez de Lugo.

Ilmo. Sr. Vicepresidente de la Comisión Superior de Personal.—Sres. ...

ORDEN de 19 de agosto de 1964 por la que se declara desierto concurso de destino convocado entre funcionarios del Cuerpo Técnico de Interventores Civiles procedente de la Zona Norte de Marruecos.

Ilmos Sres.: Visto el concurso de destinos convocado por Orden de 24 de junio último («Boletín Oficial del Estado» número 163, de 8 de julio siguiente) entre funcionarios del Cuerpo Técnico de Interventores Civiles procedente de la Zona Norte de Marruecos;

Visto que quedó extinguido el plazo reglamentario de admisión de papeletas, sin la asistencia de concurrentes.

Esta Presidencia ha tenido a bien disponer que se declare desierto el mencionado concurso por falta de concurrentes.

Lo digo a VV. II. para su conocimiento.

Dios guarde a VV. II.

Madrid, 19 de agosto de 1964.—P. D., R. R.—Benítez de Lugo.

Ilmos. Sres. Subsecretario del Ministerio de Información y Turismo y Vicepresidente de la Comisión Superior de Personal.

RESOLUCION de la Subsecretaria de Comercio por la que se convoca concurso-oposición para cubrir trece plazas de Ayudantes segundos en el Cuerpo de Ayudantes de Inspectores de SOIVRE

Existiendo vacantes en el Cuerpo de Ayudantes de Inspectores del SOIVRE, de acuerdo con la plantilla aprobada en la Ley 234/1963, de 28 de diciembre, las necesidades del Servicio aconsejan su provisión, por lo que se convoca concurso-oposición para proveer hasta trece plazas de Ayudantes segundos de dicho Cuerpo, distribuidas por razón de especialidad en la siguiente forma: diez plazas entre Peritos Agrícolas y tres entre Peritos de Montes. Los aspirantes aprobados se integrarán en la plantilla del Cuerpo con arreglo a la puntuación total obtenida.

El concurso-oposición se regirá con arreglo a las siguientes normas:

I. Generales

La oposición se regulará de acuerdo con lo establecido en la presente Orden y en el Reglamento de Oposiciones y Concursos de los Funcionarios Públicos, aprobado por Decreto de 10 de mayo de 1957.

II. Requisitos

Podrán concurrir al concurso-oposición los aspirantes que reúnan los siguientes requisitos:

a) Haber cumplido veintiún años el día en que finalice el plazo de presentación de instancias y tener menos de treinta y cinco en la misma fecha.

b) Ser Perito Agrícola o Perito de Montes, conforme a las respectivas especialidades de las plazas convocadas.

c) No hallarse inhabilitado para ejercer cargos públicos, ni haber sido expulsado de ningún Cuerpo del Estado o Corporación pública por disposiciones gubernativas ni por fallo del Tribunal de Honor.

d) No padecer enfermedad contagiosa o infecciosa ni defecto físico que inhabilite para el servicio (salvo lo dispuesto a este respecto por la legislación sobre mutilados de guerra).

III. Instancias

1. Las instancias para tomar parte en las oposiciones se dirigirán al ilustrísimo señor Subsecretario de Comercio y deberán presentarse en el Registro General del Ministerio, sito en Madrid, paseo de la Castellana, número 14, dentro del plazo de treinta días, contados a partir de la publicación de la presente convocatoria.

Los solicitantes manifestarán en su instancia expresa y detalladamente que reúnen todos y cada uno de los requisitos exigidos en el punto II, referidos siempre a la fecha de expiración del plazo señalado para la presentación de instancias.

Juntamente con la solicitud los opositores acompañarán dos fotografías de tamaño carnet.

Los solicitantes, a efectos del concurso, deberán presentar certificación acreditativa de su expediente académico, publicaciones, trabajos científicos, certificaciones acreditativas de trabajos o servicios prestados en relación con la respectiva especialidad, conocimiento de idiomas y, en general, cuantos documentos estimen pertinentes para poder probar su especial aptitud.

2. Las solicitudes deberán ser presentadas previa entrega contra recibo de cuatrocientas pesetas por derecho de examen. Podrán presentarse, además de en el Registro General del Ministerio, en las Delegaciones Regionales de Comercio, Gobiernos Civiles o Estafetas de Correos, según lo que dispone la Ley de Procedimiento Administrativo en su artículo 66 y disposiciones complementarias.

Los residentes en el extranjero podrán presentar sus instancias en cualquier representación diplomática o consular de España, las que serán remitidas al Subsecretario de Comercio por correo aéreo certificado por cuenta del interesado.

Los derechos de examen serán devueltos a los solicitantes que sean excluidos de la lista definitiva de aspirantes admitidos, siempre que los reclamen en el plazo de un mes, a partir de la publicación de dicha lista en el «Boletín Oficial del Estado».

3. Terminado el plazo de presentación de instancias la Subsecretaría de Comercio publicará en el «Boletín Oficial del Estado» la lista de aspirantes admitidos y excluidos.

Los interesados podrán interponer recurso de reposición contra la exclusión de que hubieren sido objeto en el plazo de quince días, a contar desde el siguiente al de la publicación de la lista a que se refiere el párrafo anterior.

El recurso se considerará desestimado por el transcurso de quince días sin recaer resolución sobre el mismo.

IV Programas

Los programas de los ejercicios se publican como anejos a la presente Orden.

V Tribunal

1. El Ministerio de Comercio designará por Orden ministerial el Tribunal calificador, haciéndose pública su composición en el «Boletín Oficial del Estado».

El Tribunal estará constituido de la forma siguiente:

Presidente: Ilustrísimo señor Subsecretario de Comercio, que podrá delegar sus funciones en un Director o Subdirector general.

Vocales: Cinco Inspectores del SOIVRE.

Actuará de Secretario el más moderno entre los vocales Inspectores del SOIVRE.

Para el primer ejercicio se incorporará al Tribunal un Técnico Comercial del Estado.

Para el segundo ejercicio se incorporará al Tribunal un Catedrático de la Escuela Técnica de Peritos Agrícolas de Madrid y un Catedrático de la Escuela Técnica de Peritos de Montes.

Se nombrarán tantos suplentes como Vocales.

2. No podrán formar parte del Tribunal los parientes dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de alguno de los aspirantes. A tal efecto los miembros del Tribunal declararán formalmente el día de la constitución del mismo que en ninguno de ellos concurre esta causa de incompatibilidad. La referida declaración se hará constar en el acta correspondiente.

3. El Tribunal no podrá constituirse ni actuar sin la presencia al menos de cinco de sus miembros.

VI. Comienzo de los exámenes

1. Los ejercicios darán comienzo después de los seis meses y antes del año de la publicación de esta Orden en el «Boletín Oficial del Estado».

2. Una vez constituido el Tribunal, éste acordará y dará la debida publicidad mediante su inserción en el «Boletín Oficial del Estado» de la fecha, hora y lugar en que se celebrará el sorteo para determinar el orden en que habrán de actuar los opositores.

3. Realizado el sorteo el Tribunal deberá publicar en el «Boletín Oficial del Estado» y en el tablón de anuncios de la Subsecretaría de Comercio, al menos con quince días de antelación, la fecha, hora y lugar del comienzo del primer ejercicio de la oposición.

VII. Ejercicios

El concurso-oposición comprenderá los siguientes ejercicios, todos ellos eliminatorios.

1. El primer ejercicio consistirá en desarrollar por escrito, durante dos horas, un tema relativo a la Administración Pública y comercio internacional. Este ejercicio será común para todas las especialidades.

2. El segundo será especial y consistirá en otra prueba escrita en la que los aspirantes desarrollarán, durante cuatro horas, un tema de cada uno de los grupos de materias de que consta el programa según la especial titulación, de acuerdo con el correspondiente temario que figura en el anejo de esta Orden.

3. El Tribunal convocará a la lectura de los ejercicios escritos en el día y hora que se especifiquen y por orden del número que haya correspondido a cada aspirante.

Al terminar la lectura pública de los mismos el Tribunal podrá solicitar del aspirante ampliación y aclaración, tanto sobre el tema desarrollado como sobre otros del programa que con él se relacionen.

4. El tercer ejercicio versará sobre una prueba práctica, conforme a la respectiva especialidad.

5. El Tribunal anunciará al final de cada sesión y por orden riguroso del número que les hubiera correspondido los opositores que podrán ser llamados para actuar en la sesión siguiente.

Los opositores que dejen de presentarse a la primera llamada serán nuevamente convocados después del último de la lista por el número de orden de ésta, y si, llamados por segunda vez, no comparecieran, serán definitivamente excluidos de la oposición.

6. El Tribunal sólo podrá suspender indefinidamente los ejercicios por causas graves y plenamente justificadas, publicando en su caso el acuerdo de suspensión en el «Boletín Oficial del Estado». En los demás casos, una vez comenzadas las opo-

siciones, el Tribunal deberá hacer pública al final de cada sesión la fecha de la siguiente.

Una vez comenzado un ejercicio las sesiones se sucederán lo más próximamente posible.

VIII. Calificaciones

1. Las calificaciones de cada ejercicio se harán por puntos en la forma siguiente:

a) Primer ejercicio: se puntuará de cero a diez puntos.

Para pasar al siguiente ejercicio se necesitará una puntuación mínima de cinco puntos.

b) Segundo ejercicio: el Tribunal calificará de cero a cuarenta puntos, debiendo obtener un mínimo de veinte para aprobar el ejercicio, entre la calificación del tema escrito y las aclaraciones orales que se soliciten. Será motivo de exclusión para el opositor el ser calificado con cero puntos en el escrito u oral.

c) Tercer ejercicio: se calificará de cero a veinte puntos, debiendo alcanzar un mínimo de diez puntos para aprobar el ejercicio.

2. El Tribunal expondrá al público diariamente al concluir los ejercicios orales y en el plazo de treinta días hábiles al terminar de leer los aspirantes los escritos, la relación de los aprobados, especificando la puntuación definitiva obtenida. Los que no figuren en la relación se considerarán excluidos y sin derecho a seguir tomando parte en las oposiciones.

3. Una vez practicados los ejercicios especificados en el punto VII el Tribunal examinará los méritos aducidos en sus respectivas instancias por los aspirantes aprobados y los valorará, a los únicos efectos de incrementar la puntuación alcanzada entre los aspirantes ya aprobados, asignándoles una puntuación de uno a veinte.

4. El Tribunal, por mayoría de votos, resolverá todas las dudas que surjan en la aplicación de estas normas y lo que debe hacerse en casos no previstos que ocurran durante los ejercicios.

IX. Lista de aprobados y presentación de documentos

1. Terminadas las pruebas, el Tribunal formará relación de los aspirantes aprobados, figurando por orden de puntuación, sin que en ningún caso pueda hacerse propuesta para cubrir mayor número de plazas que las convocadas en la presente Orden. A la relación así formada se le dará la debida publicidad mediante su inserción en el «Boletín Oficial del Estado» y en el tablón de anuncios del Ministerio. La referida relación se elevará por el Tribunal al ilustrísimo señor Subsecretario de Comercio, juntamente con las actas de su actuación.

2. Los aspirantes aprobados deberán presentar, dentro de los treinta días hábiles siguientes al de la publicación de la propuesta del Tribunal, los documentos que se relacionan a continuación, caso de no haberlos acompañado a la instancia formulada solicitando tomar parte en el concurso-oposición.

a) Certificado de nacimiento, expedido por el Registro Civil y legalizado si dicho Registro no correspondiera a la Audiencia Territorial de Madrid.

b) Título o certificado del mismo.

c) Certificado del Registro Central de Penados y Rebeldes que justifique no haber sido condenado a penas que le inhabiliten para el ejercicio de funciones públicas.

d) Declaración jurada de no haber sido expulsado de ningún Cuerpo del Estado o de otras corporaciones públicas ni por resolución gubernativa ni por fallo de Tribunal de Honor.

e) Certificado médico acreditativo de no padecer enfermedad contagiosa o infecciosa ni defecto físico que le inhabiliten para el servicio.

Las certificaciones a que se refieren los apartados c) y e) deberán haber sido expedidas dentro de los tres meses anteriores al día en que termina el plazo de presentación de documentos.

3. Los opositores aprobados comprendidos en la Ley de 17 de julio de 1947 presentarán, además, los documentos acreditativos de las condiciones que les interese justificar.

Los opositores aprobados que tengan la condición de funcionarios públicos estarán exentos de justificar documentalmente las condiciones y requisitos que se exigen en esta oposición ya demostrados para obtener su anterior nombramiento, debiendo presentar certificación del Ministerio u organismos de que dependan, acreditando su condición y cuantas circunstancias consten en su hoja de servicios.

4. Los aspirantes aprobados que, dentro del plazo indicado y salvo en los casos de fuerza mayor, no presentaran su documentación no podrán ser nombrados, quedando anuladas todas sus actuaciones, sin perjuicio de la responsabilidad en que hubieren podido incurrir por falsedad en sus declaraciones. En este caso el Tribunal formulará propuesta adicional a favor de quienes habiendo aprobado los ejercicios de la oposición tuvieran cabida por orden de puntuación en el número de plazas convocadas a consecuencia de la referida anulación.

X. *Toma de posesión*

Publicados o notificados los nombramientos a los interesados éstos deberán, como requisito previo, prestar juramento de acatamiento a los principios fundamentales del Movimiento Nacional y tomar posesión en el plazo de treinta días, contados desde la fecha de su nombramiento, perdiendo el derecho a figurar en la plantilla del Cuerpo si así no lo hicieran.

Este plazo sólo podrá ser prorrogado por justa causa, a petición del interesado, formulada con anterioridad a la terminación de aquél. La prórroga deberá acordarse por Orden ministerial en la que se consignen expresamente las causas que la motivan.

XI. *Periodo de formación*

Durante un periodo de tres meses los nuevos funcionarios se pondrán a disposición del Jefe nacional del SOIVRE para hacer prácticas relacionadas con las funciones del Servicio en los puntos de inspección adecuados.

Una vez terminado este periodo se les asignará su destino definitivo.

Lo que comunico a V. S. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a V. S. muchos años.

Madrid, 29 de agosto de 1964.—El Subsecretario, José Luis Villar Palasí

Sr. Jefe de Personal de este Departamento.

TEMAS PARA LA OPOSICION A PLAZAS DE AYUDANTES DE INSPECCION DEL SOIVRE

PRIMER EJERCICIO

Tema 1. Los funcionarios públicos.—La Ley d. Funcionarios Civiles del Estado. Especial referencia a la responsabilidad de los funcionarios.

Tema 2. El Ministerio de Comercio. Organismos y competencia.

Tema 3. El Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior. Organización y competencia.

Tema 4. Legislación sancionadora atribuida al SOIVRE en su actuación inspectora.

Tema 5. Diversos Organismos a los que están atribuidos facultades de inspección sobre importaciones y exportaciones de productos agrícolas pecuarios y forestales.

Tema 6. Modalidad de venta en el comercio exterior. Cláusulas CIF, FOB, etc. Características de cada una de ellas.

Tema 7. Principales puntos de salida y entrada de los productos que son objeto de comercio exterior.

Tema 8. El despacho de Aduanas. Su formalización.

Tema 9. Ideas sobre los medios de transporte más adecuados para el comercio de productos perecederos.

Tema 10. Productos agrícolas, pecuarios y forestales más destacados de la exportación española.

TEMAS PARA LA OPOSICION A PLAZAS DE AYUDANTES DE INSPECCION DEL S. O. I. V. R. E. PERITOS AGRICOLAS

SEGUNDO EJERCICIO

Tema	Materias
<i>Grupo A)</i>	
I	Frutos cítricos.
II	Uva de mesa y plátanos.
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.—Harinas.
VIII	Productos lácteos.
<i>Grupo C)</i>	
I	Condimentos y especias.
II	Plantas y fibras textiles. Cañas.
III	Granos y harinas para piensos.
IV	Flores y plantas ornamentales. Plantas vivas. Herboristería.

Tema	Materias
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.

Tema I. Grupo A)

Frutos cítricos

Especies y variedades.—Características morfológicas y organolépticas de las especies y variedades comerciales españolas que son objeto de exportación.

Factores de calidad.—Forma, tamaño, piel, zumo, semillas.

Defectos.—Debidos a causas meteorológicas, mecánicas fisiológicas o patológicas.

Comercio y transporte.—Ideas sobre la comercialización y transporte de estos productos en relación con la exportación.

Normas técnicas españolas que regulan la exportación de frutos cítricos.

Tema II. Grupo A)

Uva de mesa y plátanos

Variedades.—Características de las variedades comerciales españolas de mayor interés para el comercio exterior.

Factores de calidad.—Consideración especial de la madurez comercial de la uva.

Defectos más corrientes.—Debidos a causas meteorológicas, mecánicas, físicas, parasitarias o a alteraciones de origen biológico. Presencia de humedad excesiva, materias extrañas o residuos de tratamientos.

Comercio y transporte.—Ideas sobre la preparación, conservación y comercialización de estos frutos. Aplicación de la pre-refrigeración y del «gaseado» en la uva y de la climatización y madurez forzada en el plátano.

Normas técnicas españolas que regulan la exportación de la uva.

Tema III. Grupo A)

Frutos secos y desecados

Especies y variedades.—Características de las especies y variedades comerciales españolas que son objeto de exportación.

Factores de calidad.—Forma, tamaño, sabor, grado de humedad y ausencia de enranciamiento.

Defectos más frecuentes.—Originados por causas meteorológicas, mecánicas, fisiológicas o patológicas.

Comercio y transporte.—Ideas sobre la comercialización y transporte de estos productos en relación con la exportación.

Normas técnicas españolas que regulan su exportación.

Tema IV. Grupo A)

Hortalizas frescas: aprovechadas por sus frutos

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

Factores que determinan la calidad.—Oportunidad de recolección, formas, tamaño, con referencia más detallada al tomate.

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

Comercio y transporte.—Ideas sobre las condiciones generales del transporte marítimo y terrestre en régimen frigorífico y ventilado.

Normas técnicas.—Nacionales o de régimen europeo aplicables a los productos de este grupo objeto de nuestro comercio exterior.

Tema V. Grupo A)

Hortalizas aprovechadas por sus bulbos, tubérculos y raíces

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

Factores de determinación de calidad.—Forma, tamaño, desarrollo, etc.

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

Comercio y transporte.—Ideas sobre la comercialización y transporte de estos productos.

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

Tema VI. Grupo A)

Conservas de frutas

Tipos de elaboraciones.—Señalar y definir los diferentes que se fabrican en España.

Factores de calidad en las conservas de frutas.—Materia prima. Integridad y consistencia del producto. Graduación del almíbar.

Control de calidad.—Interpretación del bombeo de botes; del «vacío» en cabeza de bote; de la lectura refractométrica; del peso escurrido; del peso neto de aditivos, etc.

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

Tema VII. Grupo A)

Conservas de hortalizas

Tipos de elaboraciones.—Señalar y definir las principales entre las que son objeto de nuestro comercio de exportación.

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

Control de calidad y factores que la determinan.—Materia prima. Adiciones de correctores, aderezos, aromatizadores. Antifermentos y colorantes excepcionalmente previstos. Peso escurrido. Integridad y firmeza del producto. Interpretación del bombeo de botes.

Elaboración.—Ideas sobre la preparación y almacenamiento de estas conservas.

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

Tema VIII. Grupo A)

Aceite de oliva

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

Factores de calidad.—Características organolépticas. Determinaciones analíticas basadas en las propiedades físicas y químicas.

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

Comercio y transporte.—Ideas sobre la tecnología de elaboración del aceite, su conservación, comercialización y transporte.

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

Tema I. Grupo B)

Frutos de hueso

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

Factores de la calidad de la fruta.—Consideración especial de los distintos sistemas de juzgar el grado de madurez comercial.

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

Comercio y transporte.—Ideas sobre la comercialización y transporte de estos frutos. Vías marítima y terrestre. Temperaturas óptimas de prerrefrigeración y del transporte refrigerado. Precauciones a tener en cuenta con este régimen de transporte.

Normas técnicas españolas que regulan la exportación de frutos de hueso.—(O. C. D. E.)

Tema II. Grupo B)

Frutos de pepita

Especies y variedades.—Características de las variedades comerciales que se cultivan en España y son objeto de exportación.

Factores de calidad de las frutas.—Características externas e internas que señalan cuando el fruto ha alcanzado la madurez comercial en las diferentes variedades. Tamaño, forma, color, etc.

Defectos más corrientes en estas frutas.—Debidos a causas meteorológicas, mecánicas, biológicas o patológicas.

Comercio y transporte.—Ideas sobre la comercialización y transporte de estos productos.

Normas técnicas oficiales que regulan la exportación de los frutos de pepita.—(O. C. D. E.)

Tema III. Grupo B)

Frutos diversos

Especies y variedades.—Características de las diferentes especies y variedades comerciales de interés para la exportación que se cultivan en España, melones, sandías, fresas, fresón, granadas, chirimoyas y dátiles.

Factores de calidad de las frutas.—Características externas e internas que indican cuándo los frutos arriba señalados han logrado su madurez comercial según las diferentes variedades. La forma, el tamaño, la firmeza, el color, etc.

Defectos más frecuentes.—Debidos a causas meteorológicas, mecánicas, fisiológicas o patológicas.

Comercio y transporte.—Idea sobre la comercialización y transporte de estos productos.

Normas técnicas que regulan la exportación de estas diferentes especies de frutos.

Tema IV. Grupo B)

Hortalizas frescas aprovechadas por sus hojas

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

Factores que determinan la calidad.—Oportunidad de recolección, forma, tamaño, desarrollo, etc.

Defectos más frecuentes.—Debidos a causas meteorológicas, mecánicas, fisiológicas o patológicas.

Comercio y transporte.—Ideas sobre la comercialización y transporte de estos productos.

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

Tema V. Grupo B)

Zumos, concentrados y derivados de frutas

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

Factores de calidad en zumos y concentrados.—Estimación organoléptica de los mismos en relación con los que son objeto de nuestro comercio. Condiciones generales que debe reunir la materia prima.

Comercio.—Ideas sobre la preparación y conservación de estos productos.

Defectos, alteraciones o adulteraciones más frecuentes.—Haciendo referencia a los zumos de frutos cítricos y uva.

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

Tema VI. Grupo B)

Vinos corrientes

Clases y tipos.—Características comerciales y organolépticas de los que ocupan lugar más destacado en nuestro comercio exterior.

Factores de calidad.—Influencia en los mismos de la materia prima. Estimaciones organolépticas. Interpretación de análisis de vinos.

Defectos más frecuentes.—Debidos a deficiencias de elaboración, alteraciones diversas y enfermedades. Adulteraciones más frecuentes.

Comercialización y transporte.—Ideas generales sobre la elaboración y conservación de los vinos corrientes. Botillería y toneles usuales. Vagones y camiones cisternas.

Tema VII. Grupo B)

Cereales y leguminosas para consumo humano. Harinas

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

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

Defecto y adulteraciones en las harinas.—Señalar los más corrientes en el comercio de estos productos.

Comercio y transporte.—Ideas sobre el comercio y transporte de estos productos.

Tema VIII. Grupo B)

Productos lácteos

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

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

Defectos, alteraciones y adulteraciones.—Sistema para descubrir y comprobar las alteraciones y fraudes. Defectos originados por causas físicas químicas o microbiológicas.

Comercio y transporte.—Ideas sobre la preparación, conservación y transporte de estos productos.

Tema I. Grupo C)

Condimentos y especias

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

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

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

Comercio y transporte.—Ideas sobre la comercialización y transporte de estos productos.

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

Tema II. Grupo C)

Plantas y fibras textiles. Cañas

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

Factores de calidad.—Características que definen la calidad de cada una. Diferentes tipos y clases comerciales de acuerdo, en su caso, con las escalas internacionales que las fijan.

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

Comercio y transporte.—Ideas sobre el comercio y transporte de estos productos.

Tema III. Grupo C)

Granos y harinas para piensos

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

Factores de calidad.—Características que valoran los granos y harinas para su aplicación a piensos.

Defectos y alteraciones.—Señalar los que por motivos diversos puedan producirse en los granos y piensos, así como las adulteraciones y fraudes más frecuentes.

Comercio y transporte.—Ideas sobre el comercio y transporte de estos productos.

Tema IV. Grupo C)

Flores y plantas ornamentales. Plantas vivas. Herboristería

1. Flores y plantas ornamentales

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

Factores de calidad.—Características más importantes que deben reunir las flores exportables.

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

2. Plantas vivas.

Especies y variedades.—Señalar que especies y variedades de plantas vivas son exportadas e importadas por España.

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

3. Herboristería

Especies y variedades.—Señalar las de la flora espontánea española que son objeto de exportación.

Comercio y transporte.—Ideas sobre la comercialización y transporte de estos productos.

Tema V. Grupo C)

Vinos generosos espumosos, gasificados y aromatizados. Mostos y mistelas

Características enológicas y comerciales de cada uno de estos tipos de vino.

Factores de calidad.—Enumeración e importancia comercial. Interpretación de los análisis y determinaciones en vinos y mostos.

Defectos más frecuentes.—Debidos a defectos de elaboración, alteraciones diversas o enfermedades. Adulteraciones más frecuentes.

Tema VI. Grupo C)

Licores y aguardientes. Bebidas alcohólicas y espumosas. Bebidas refrescantes

Características de cada uno de estos productos.

Factores de calidad.

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

Comercio y transporte.—Ideas sobre el comercio y transporte de estos productos.

Tema VII. Grupo C)

Grasas de origen vegetal. Aceites esenciales y extractos

1. Grasas de origen vegetal.

Aceites procedentes de semillas.—Señalar las de mayor consumo en la alimentación humana. Indicar las grasas de interés industrial.

Características generales.—Composición y aplicaciones más importantes.

Métodos de caracterización y comprobación.—De la calidad y pureza de los aceites y grasas vegetales más importantes.

2. Aceites esenciales y extractos.

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

Métodos de caracterización de calidad y pureza.

Tema VIII. Grupo C)

Miel. Turrón. Chocolate y otros productos edulcorados

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

Factores de calidad.

Control de calidad.—Métodos para estimación de los factores de calidad. Investigación empírica de adulteraciones.

TEMAS PARA LA OPOSICIÓN A PLAZAS DE AYUDANTES DE INSPECCIÓN DEL SOIVRE. PERITOS DE MONTES

Tema	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	Traviesas y apeos de minas.
VI	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).

Tema I. Grupo A)

Maderas para la construcción

1. Regiones madereras españolas.—Su producción.
2. Maderas empleadas en la construcción.—Diferenciación de las principales especies utilizadas.
3. Proceso de preparación de las diferentes clases de maderas.
4. Calidades y sus factores determinantes.
5. Nudos, defectos, coloración, aserrado y retestado.
6. Conservación de la madera.

Tema II. Grupo A)

Maderas para carpintería y ebanistería

1. Principales maderas utilizadas.—Su diferenciación.—Maderas tropicales más usuales.
2. Condiciones y características necesarias para estas maderas. Su preparación.
3. Defectos y enfermedades principales de estas maderas.—Conservación.
4. Características más destacadas de los muebles de calidad.

Tema III. Grupo A)

Chapas y tableros

1. Chapas y paneles.—Principales maderas utilizadas.
2. Procedimientos de obtención de chapas.—Secado.
3. Tableros contrapeados.—Proceso de elaboración.
4. Tableros aglomerados.—Principales tipos e idea de los procesos de fabricación.

Tema IV. Grupo A)

Envases y embalajes

1. Tonelería ajustada y floja.—Su elaboración.
2. Maderas más apropiadas y su diferenciación.
3. Clases de barriles.
4. Cajas y jaulas de madera.—Especies más usadas.—Clases de cajas.
5. Cestas de chapa.—Clases.—Especies más usadas.
6. Tipificación de envases.

Tema V. Grupo A)

Traviesas y apeas de minas

1. Traviesas.—Principales maderas utilizadas.—Su diferenciación.
2. Dimensiones de las traviesas empleadas en España y condiciones que han de reunir.
3. Tratamientos para prolongar su vida.
4. Apeas de minas Maderas utilizadas más frecuentemente. Su diferenciación.
5. Tipos de apeas.—Dimensiones y cualidades necesarias.
6. Defectos y causas de deterioro.
7. Tratamiento y conservación de las apeas.

Tema VI. Grupo A)

Postes y pilotes

1. Postes.—Maderas más utilizadas.—Su diferenciación.—Condiciones que deben reunir.
2. Tipos de postes.—Defectos y enfermedades.—Tratamiento y conservación.
3. Pilotes.—Maderas más apropiadas.—Su diferenciación.—Condiciones que deben reunir.
4. Tipos de pilotes.—Defectos.—Tratamientos y conservación.

Tema I. Grupo B)

Corcho en planchas y de trituración

1. Países productores.—Regiones corcheras españolas.
2. Corchos refugos y de clases.—Esquema de las operaciones necesarias para su completa preparación.
3. Calidades.—Sus factores determinantes.
4. Defectos.—Sus causas e influencia sobre la calidad.
5. Normas técnicas españolas que regulan la exportación de estos corchos.

Tema II. Grupo B)

Granulados y regranulados de corcho

1. Tipos de granulados y características principales de los mismos.
2. Idea del proceso de fabricación de cada uno de ellos.
3. Factores determinantes de su calidad.
4. Normas técnicas españolas que regulan la exportación de los granulados y regranulados.

Tema III. Grupo B)

Aglomerados de corcho sin aglutinantes

1. Diversos tipos de aglomerados sin aglutinantes.—Características de los mismos.
2. Bosquejo de los procesos de su fabricación.—Autoaglutinación.—Idea de las diversas técnicas de aglomeración.
3. Calidades y sus factores determinantes.—Ensayos a efectuar para éstos.
4. Defectos debidos al proceso de fabricación o a causas mecánicas.
5. Normas técnicas españolas que regulan la exportación de estos aglomerados.

Tema IV. Grupo B)

Aglomerado de corcho con aglutinantes

1. Diversos tipos de aglomerados con aglutinantes.—Características de los mismos.
2. Bosquejo de los procesos de fabricación.—Principales aglutinantes utilizados.—Idea de las diversas técnicas de aglomeración.
3. Calidades y sus factores determinantes.—Ensayos a efectuar para éstos.
4. Defectos debidos al proceso de fabricación o a causas mecánicas.
5. Normas técnicas españolas que regulan la exportación de estos aglomerados.

Tema V. Grupo B)

Tapones

1. Diferentes tipos de tapones y sus características.
2. Idea del proceso de fabricación de los distintos tipos de tapones.
3. Calidades de los tapones.—Sus factores determinantes.
4. Defectos.—Sus causas e influencia sobre la calidad de los tapones.
5. Normas técnicas españolas que regulan la exportación de estos productos.

Tema VI. Grupo B)

Discos y especialidades de corcho natural y aglomerado

1. Diferentes tipos de discos y sus características.—Especialidades diversas
2. Esquema de los procesos de fabricación de discos de corcho natural y aglomerados—Idea general sobre fabricación de especialidades.
3. Calidades de los discos naturales.—Sus factores determinantes.—Sus factores determinantes de los discos de aglomerado.—Ensayos.
5. Defectos.—Sus diferentes causas e influencia sobre la calidad de los discos.
5. Normas técnicas españolas que regulan la exportación de los discos

Tema I. Grupo C)

Pastas celulósicas

1. Materias primas empleadas en su fabricación.—Características que deben poseer.
2. Procedimientos de obtención de la pasta.—Preparación y tratamientos de la madera para la obtención de pastas celulósicas.
3. Pasta mecánica.—Maderas más apropiadas.
4. Idea del proceso de su fabricación.
5. Características y usos de las pastas mecánicas.

Tema II. Grupo C)

Pastas celulósicas (continuación)

1. Pastas químicas.—Preparación de la madera.
2. Pasta al sulfito.—Idea general de los procedimientos de fabricación.—Maderas más apropiadas.—Rendimiento, calidad y usos de esta pasta.
3. Pastas alcalinas.—A la sosa y Kraft.—Idea general de estos procedimientos: maderas apropiadas, rendimiento, características y usos de estas pastas.
4. Pasta semiquímica.—Esquema de su fabricación.
5. Tratamiento de las pastas celulósicas.—Cernido.—Blanqueo.—Enrollado.

Tema III. Grupo C)

Pastas celulósicas (continuación)

1. El papel.—Clases de papeles y cartones.—Pastas empleadas para cada tipo.
2. Idea general de su fabricación.
3. Rayón o seda artificial: procedimientos de fabricación.
4. Idea general de los procedimientos viscosa y al acetato.

Tema IV. Grupo C)

Trementina y colofonia

1. Especies resinables y zonas productoras en nuestro país.
2. Sistemas de resinación.—Su estimulación con ácidos.
3. Proceso de elaboración de la trementina y la colofonia.
4. Trementina: tipos y calidades.
5. Colofonia: grados.

Tema V. Grupo C)

Productos varios

1. Aceites esenciales.—Principales plantas aromáticas aprovechadas.
2. Idea general de los principales métodos de obtención de las esencias.
3. Usos y aplicaciones de las distintas esencias.
4. Gomorresinas.—Regiones productoras españolas.
5. Idea general de su obtención, tratamiento y aplicaciones.

Tema VI. Grupo C)

Productos varios (continuación)

1. Fibras vegetales.—Principales especies forestales utilizadas.
2. Crin vegetal.—Proceso de elaboración.—Defectos más comunes.—Usos y aplicaciones.
3. Esparto.—Proceso de elaboración.—Usos y aplicaciones.
4. Semillas y frutos.—Preparación, conservación y transporte.
5. Madurez.—Defectos.
6. Taninos.—Principales materias primas.—Presentación comercial.—Elaboración y aplicaciones.
7. Otras partes de plantas.—Enumeración de las principales, sus aplicaciones y especies a que pertenecen.