

MINISTERIO DE JUSTICIA

RESOLUCION de la Dirección General de Justicia por la que se anuncian a concurso previo de traslado entre Secretarios en activo de la segunda categoría las Secretarías de los Juzgados Municipales que se mencionan.

Vacantes en la actualidad las Secretarías de la Justicia Municipal que se relacionan, adjudicadas al turno de oposición restringida, y de conformidad con lo establecido en el Decreto orgánico del Secretariado de la Justicia Municipal de 16 de diciembre de 1955, modificado por el de 11 de junio de 1964, se anuncia su provisión a concurso previo de traslado entre Secretarios en activo de la segunda categoría:

Antigüedad de servicios efectivos en la categoría

Monforte de Lemos (Lugo).
Guecho (Vizcaya).

Antigüedad de servicios efectivos en la Carrera.

Plasencia (Cáceres).

Los Secretarios concursantes elevarán sus instancias directamente a este Ministerio, que deberán tener entrada en el Registro de dicho Centro directivo dentro de las horas de oficina, en el plazo máximo de diez días naturales, a partir del siguiente a la publicación de la presente convocatoria en el «Boletín Oficial del Estado», haciendo constar en las mismas el número con que figuran en el Escalafón correspondiente.

Los concursantes que residan en las islas Canarias remitirán su petición por telégrafo, sin perjuicio de enviar simultáneamente las instancias por correo.

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

Dios guarde a V. S. muchos años.

Madrid, 22 de enero de 1965.—El Director general, Vicente González.

Sr. Subdirector general de la Justicia Municipal.

MINISTERIO DE MARINA

ORDEN de 21 de enero de 1965 por la que se dispone que los programas por los que han de regirse las oposiciones a ingreso en la Sección de Farmacia del Cuerpo de Sanidad de la Armada sean los que se publican como anexo a la presente Orden.

Se dispone que los programas por los que han de regirse las oposiciones a ingreso en la Sección de Farmacia del Cuerpo de Sanidad de la Armada, a partir de la convocatoria del corriente año, sean los que se publican como anexo de la presente Orden, anulándose lo que a este respecto disponía la Orden ministerial número 1674/1962, de 19 de mayo de 1962.

Madrid, 21 de enero de 1965.

NIETO

FORMA DE REALIZAR ESTAS OPOSICIONES

PRIMER EJERCICIO ORAL

El primer ejercicio consistirá en exponer verbalmente dos temas sacados a la suerte, uno por cada grupo, de los que figuran en el programa antes indicado para este ejercicio.

Cada opositor dispondrá para este ejercicio de un tiempo máximo de cuarenta minutos, quedando el orden y la distribución del tiempo a su criterio, dentro del límite antes señalado.

SEGUNDO EJERCICIO ORAL

El segundo ejercicio consistirá igualmente en la exposición verbal de dos temas sacados a la suerte, uno por cada grupo, de los que figuran en el programa antes mencionado para este ejercicio, rigiendo iguales normas que respecto al primer ejercicio en cuanto a tiempo y orden de exposición de los mismos.

TERCER EJERCICIO

El tercer ejercicio consistirá en la preparación por síntesis de un producto químico-farmacéutico y un análisis químico. El opositor, una vez sacado a la suerte un tema de los dos grupos que figuran en el programa, expondrá al siguiente día ante el Tribunal los métodos de preparación y análisis que conozca y las razones por las cuales da preferencia al que se proponga emplear, detallando todo el material, productos y aparatos que necesita.

El tiempo máximo en la parte oral será de treinta minutos.

Terminada la parte expositiva comenzará la parte práctica en el laboratorio, para la que los opositores serán provistos de una libreta en la que consignarán diariamente todo cuanto se refiera a la operación que practiquen, marcha de la misma, fenómenos que observen, accidentes que puedan ocurrir, etc.

Estas libretas, que serán firmadas diariamente y entregadas al Tribunal para que firme el visto bueno el Vocal de turno, sólo estarán en poder del opositor mientras permanezca en el laboratorio.

Finalizada la parte práctica, los opositores leerán ante el Tribunal, en sesión pública, la marcha de la operación química, rendimiento teórico y práctico, así como el informe completo del análisis efectuado. La duración de este ejercicio será fijada por el Tribunal.

CUARTO EJERCICIO ESCRITO

El cuarto ejercicio consistirá en redactar, durante el plazo máximo de cuatro horas, una Memoria sobre un tema sacado a la suerte (el mismo para todos los opositores) de los que figuran para este ejercicio en el programa que se publica como anexo a la presente Orden ministerial.

El Secretario del Tribunal guardará los ejercicios en sobre cerrado (donde hará constar la hora de entrega), firmado y lacrado, hasta proceder a su lectura por los opositores en sesión pública.

PRIMER EJERCICIO ORAL

PRIMER GRUPO

Técnica Física. Físico-Química. Química Inorgánica

Tema 1.º Medidas de longitud, superficie y tiempo. Unidades fundamentales y derivadas. Sistemas de unidades. Reticulos, nonnius, tornillo micrométrico.

Tema 2.º Medida de masas. Balanza, sus clases. Métodos de pesada. Pesadas al vacío.

Tema 3.º Estados de agregación de la materia. Estado gaseoso. Leyes fundamentales de los gases. Teoría cinética de los gases.

Tema 4.º Estado líquido, propiedades generales. Tensión superficial, su determinación, cuentagotas normal. Viscosidad, medida, aplicaciones.

Tema 5.º Estado sólido, propiedades generales. Estado cristalino. Redes cristalinas. Dureza. Elasticidad, sus clases. Divisibilidad de los sólidos.

Tema 6.º Concepto de la temperatura. Termómetros, sus clases. Escalas termométricas. Cero absoluto. Dilatación. Coeficiente de dilatación.

Tema 7.º Calorimetría. Unidades calorimétricas. Calor específico, su determinación. Calores atómicos y moleculares. Calor desarrollado en los cambios de estado.

Tema 8.º Cambios de estados. Fusión y solidificación. Punto de fusión. Vaporización. Punto de ebullición. Liquefacción. Sublimación. Punto triple.

Tema 9.º Volumen, generalidades, su determinación en sólidos, líquidos y gases. Densidad, generalidades, su determinación en sólidos, líquidos y gases.

Tema 10.º Presión, generalidades. Manómetros. Presión atmosférica y barómetros. Modificadores de presión, máquinas de vacío y compresores.

Tema 11.º Sistemas dispersos. Sistemática de Ostwald. Disoluciones verdaderas. Presión osmótica, su medida. Crioscopia y ebulloscopia.

Tema 12.º Sistemas coloidales, su clasificación, preparación y propiedades. Punto isoeléctrico. Floculación. Suspensiones y emulsiones, obtención y propiedades.

Tema 13.º Constitución de la materia. Constitución del átomo, teoría núcleo-atómica. Isotopía. Radioactividad. Importancia de los isótopos en Biología.

Tema 14.º Estructura molecular. Naturaleza de los enlaces químicos. Uniones polares, otros tipos de enlaces.

Tema 15.º La luz, su naturaleza. Fenómenos de reflexión, sus leyes. Refracción. Índice de refracción. Interferencia de la luz.

Tema 16.º Lentes, sus clases. Microscopio simple. Microscopio compuesto, su descripción. Microscopio electrónico.

Tema 17.º Dispersión de la luz. Espectros, sus clases. Espectroscopios. Polarización de la luz. Polarímetros y sacarímetros.

Tema 18.º Equilibrio ácido-base. Concepto de pH, su medida. Hidrólisis de las sales. Soluciones tampón.

Tema 19.º Potencial de oxidación-reducción. Símbolo rH. Determinaciones colorimétricas y nefelométricas.

Tema 20.º Dinámica química. Velocidad de reacción, influencia de la temperatura. Ley de masas. Catalizadores, sus clases. Catalizadores biológicos.

Tema 21.º Estudio del sistema periódico de los elementos. Carácter metálico y no metálico. Interpretación de la valencia de los elementos.

Tema 22.º Hidrógeno y oxígeno. Estudio general y métodos de preparación. Aplicaciones. Aire atmosférico. Ozono.

Tema 23.º Azufre. Combinaciones del azufre. Acido sulfúrico, su fabricación. Sulfatos. Acido sulfhídrico.

Tema 24.º Nitrógeno. Amoníaco. Acido nítrico. Nitratos.

Tema 25.º Agua. Agua destilada. Agua pesada. Aguas potables y minerales. Agua oxigenada.

SEGUNDO GRUPO

Química Orgánica. Bioquímica. Bromatología Ciencias Naturales.

Tema 1.º Hidrocarburos saturados. Petróleos, su industria. Hidrocarburos etilénicos y acilénicos. Halogenuros de alcohol. Cloroformo.

Tema 2.º Ácidos orgánicos. Ácidos grasos. Esteres de los ácidos grasos. Ceras. Grasas y aceites, endurecimiento, enranciamiento y saponificación.

Tema 3.º Aminoácidos. Aminoácidos indispensables. Polipéptidos. Proteínas y proteoides.

Tema 4.º Hidratos de carbono. Configuración de azúcares. Monosacáridos, glucosa y fructosa. Disacáridos, sacarosa y lactosa. Polisacáridos, celulosa, almidón y glucógeno.

Tema 5.º Fermentos. Propiedades y clasificación. Fermentación alcohólica. Alcohol etílico. Alcohol absoluto.

Tema 6.º Constitución del benzol. Industria del gas del alumbre. Hidrocarburos aromáticos con núcleos bencénicos. Nafalena y antraceno. Derivados halogenados. Insecticidas clorados.

Tema 7.º Alcaloides. Definición, estado natural, aislamiento. Principales tipos de alcaloides.

Tema 8.º Vitaminas. Historia, nomenclatura, clasificación, función en el organismo. Vitamina A, vitamina D, vitamina E, vitamina K.

Tema 9.º Vitamina C, estado natural, métodos de obtención. Vitaminas del complejo B.

Tema 10. Hormonas, naturaleza y función. Principales tipos de hormonas. Hormonas sexuales. Hormonas de síntesis.

Tema 11. Concepto de la alimentación humana. Metabolismo de los glúcidos, lípidos y prótidos. Necesidades formadoras, térmicas y energéticas. Necesidades caloríficas. Necesidades mínimas. Metabolismo basal. Ración alimenticia.

Tema 12. El agua, su necesidad en el organismo. El agua en relación con el equilibrio osmótico y con el equilibrio ácido-base. Las sales minerales en la alimentación, sus dosis. Los biocatalizadores en el organismo.

Tema 13. Hidratos de carbono de interés bromatológico. Papel energético. Digestión de los glúcidos. Umbral y tolerancia para la glucosa. El ciclo glucosa-láctico.

Tema 14. Alimentos nitrogenados. Mínimo proteico. Relación prótidos animales-vegetales. Digestión y valor biológico. Aminoácidos esenciales. Valor de los prótidos naturales y de sus asociaciones.

Tema 15. Lípidos. Clasificación. Digestión. Valor energético. Grasas de reserva y grasas de los tejidos. La dosis en los lípidos. Cualitativa de los lípidos en la ración.

Tema 16. Alimentos ricos en glúcidos. Cereales. Harinas. Arroz. Pan, sus clases. Leguminosas. Tubérculos feculentos. Verduras. Frutas amiláceas. Alimentos dulces.

Tema 17. Alimentos ricos en prótidos. Carnes y derivados. Pescados. Huevos. Leche.

Tema 18. Alimentos ricos en lípidos. Queso y mantequilla. Grasa de cerdo. Sebo y margarina. Aceite de oliva. Frutas oleosas.

Tema 19. Bebidas alcohólicas. El vino como alimento. Alimentos estimulantes. Condimentos y especias.

Tema 20. Multiplicación de los vegetales. Reproducción asexual. Cariquinesis. Esporas. Reproducción sexual. Gametos. División reductiva, meiosis. Partenogénesis.

Tema 21. La flor. Constitución y tipos. Fórmulas y diagramas florales. Inflorescencias, sus tipos. La hoja, función clorofílica. El fruto, constitución y estructura.

Tema 22. Drogas vegetales. Recolección, conservación y alteraciones de las drogas. Deseccación y estabilización. Parásitos de las plantas medicinales y de las drogas. Adulteraciones y falsificaciones.

Tema 23. Concepto de mineral, su clasificación. Estado amorfo y cristalino. Estructura interna de los cristales, su representación.

Tema 24. Propiedades mecánicas y físicas de los minerales. Propiedades ópticas. Polarización. Pinzas de turmalina, pinzas de Nicol. Relación entre la estructura y las propiedades de los minerales.

Tema 25. Silicatos, sus tipos. Vidrio, fabricación, propiedades. Vidrio ordinario. Vidrio óptico.

SEGUNDO EJERCICIO ORAL

PRIMER GRUPO

Farmacia práctica. Higiene. Microbiología, sueros y vacunas

Tema 1.º Bacteriología. Bacterias. Morfología y biología de las bacterias. Nutrición y reproducción. Medios de cultivo.

Tema 2.º Reacción del organismo frente a los agentes patógenos vivos. Fenómenos de inmunidad. Antígenos y anticuerpos. Anafilaxia y alergia.

Tema 3.º Desinfección. Estudio general. Determinación del índice fenólico. Procedimientos de desinfección. Desinfección en campafia. Desinsectación. Desratización.

Tema 4.º Esterilización. Estudio general. Calor seco y calor húmedo. Esterilización en la industria. Esterilización por filtración.

Tema 5.º Abastecimiento urbano de aguas. Depuración. Aguas residuales. El agua como vehículo de enfermedades infecciosas.

Tema 6.º Microbiología del aire, del suelo y de las aguas marinas. Microbiología de los alimentos naturales y conservados.

Tema 7.º Vacunas bacterianas, su preparación. Vacuna antituberculosa. Tuberculina. Autovacunas. Vacunas de virus.

Tema 8.º Metabolismo bacteriano. Toxinas. Endotoxinas y exotoxinas. Anatoxinas. Antitoxinas.

Tema 9.º Sueros. Principios generales en que se basa la sueroterapia. Clasificación de los sueros. Procedimientos de obtención.

Tema 10. Suero antidiftérico. Suero antitetánico. Suero antitigangrenoso. Sueros antivenenosos.

Tema 11. Estudio general de las técnicas fermentativas. Intervención de los microorganismos en las fermentaciones. Fermentaciones de interés en la alimentación. Fermentación alcohólica y acética. Preparados lácticos microbiológicos-farmacéuticos.

Tema 12. Estudio de las fermentaciones productoras de antibióticos. Penicilina, estreptomocina y otros antibióticos. Producción fermentativa de vitaminas y enzimas.

Tema 13. Medicamentos. Clasificación, absorción, circulación, fijación, transformación y eliminación. Acción de los medicamentos. Factores que modifican la acción. Asociaciones e incompatibilidades. Adulteraciones y falsificaciones. Conservación.

Tema 14. Formas farmacéuticas. Estudio general. Clasificación sacarolados líquidos. Granulados. Preparación, conservación y valoración.

Tema 15. Destilación. Estudio general. Aplicación al Laboratorio y a la Industria Farmacéutica. Agua destilada, bidespilada y exenta de pirógenos.

Tema 16. Extracción por disolventes. Teoría de la extracción. Estudio general de los procedimientos y aparatos empleados en la obtención de preparaciones extractivas. Propiedades. Reposición. Procedimientos generales de valoración.

Tema 17. Comprimidos. Estudio general. Agentes aglutinantes, lubricantes y disgregantes. Procedimientos industriales de su fabricación. Control en el proceso de su fabricación.

Tema 18. Inyectables. Estudio general. Vehículos empleados, sus clases. Preparación de las soluciones y suspensiones inyectables. Conservación. Control del proceso de fabricación.

Tema 19. Recipientes empleados en la fabricación de inyectables. Envasado industrial de las soluciones inyectables. Envasado en ambiente estéril.

Tema 20. Emulsiones y suspensiones. Estudio general. Métodos de preparación y maquinaria empleada. Estudio general de las sustancias tensoactivas. Preparados de este tipo usados en Farmacia y en la Industria Farmacéutica.

Tema 21. Pastas y pomadas. Estudio general. Excipientes, su estudio. Maquinaria empleada en la Industria Farmacéutica. Envases. Colirios, estudio general.

Tema 22. Píldoras y gránulos, estudio general. Grageas. Estudio del grageado, su técnica. Excipientes empleados. Cápsulas amiláceas y gelatinosas.

Tema 23. Organoterapia y opoterapia. Su estudio. Productos opoterápicos y hormonales. Preparación y propiedades de los más importantes.

Tema 24. Antibióticos. Antibióticos sintéticos. Proceso industrial de su acondicionamiento. Controles y valoración de la actividad en los preparados antibióticos.

Tema 25. Material de cura. Apositos. Algodón, sus clases. Gasas. Hilos de sutura. Drenajes. Características y ensayo de los principales materiales.

SEGUNDO GRUPO

Análisis químico y bromatológico

Tema 1.º Análisis cuali y cuantitativo. Preparación de muestras. Mecheros de gas, sus clases, zonas de la llama. Ensayos en tubo abierto y cerrado. Ensayos sobre el carbón. Perlas de borax. Coloración a la llama.

Tema 2.º Marcha analítica. Aniones. Clasificación. Ensayos preliminares. Separación de los aniones del primero y segundo grupos. Identificación. Separación de los aniones del tercero y cuarto grupos. Identificación.

Tema 3.º Marcha analítica. Cationes. Clasificación. Ensayos preliminares. Precipitación por el ácido clorhídrico. Separación. Precipitación por el ácido sulfhídrico.

Tema 4.º Precipitación por el sulfuro amónico. Caracteres analíticos y separación de los metales de este grupo. Precipitación por el carbonato amónico. Caracteres analíticos y separación de los metales de este grupo.

Tema 5.º Gravimetría. Fundamento. Operaciones propias de la gravimetría. Cálculo gravimétrico. Determinación del agua de cristalización. Determinación de la humedad.

Tema 6.º Volumetría. Fundamento, sus clases. Material empleado, su comprobación. Soluciones valoradas. Soluciones normales, su preparación. Indicadores.

Tema 7.º Equilibrio ácido-base. Alcalimetría y acidimetría. Volumetrías de óxido-reducción. Volumetrías de precipitación. Iodometría.

Tema 8.º Volumetrías físico-químicas. Conductimetría. Fundamento y material empleado. Potenciometría. Fundamento y estudio práctico. Polarografía. Cromatografía.

Tema 9.º Colorimetría. Fundamento, división y estudio práctico. Colorímetros y fotómetros. Espectrofotometría. Nefelometría.

Tema 10. Análisis elemental orgánico. Determinación de los distintos elementos. Microanálisis elemental orgánico. Fijación de la composición y de la fórmula. Cálculos.

Tema 11. Análisis de aguas. Ensayos preliminares. Principales determinaciones físicas y químicas. Aguas potables. Hidrotimetría. Aguas minerales.

Tema 12. Análisis de azúcares. Métodos de análisis de los mismos. Líquido de Fehling y modificaciones. Sacarimetría. Análisis de mezclas de azúcares.

Tema 13. Análisis de las materias grasas. Reacciones cualitativas de las grasas. Extracción. Índices físicos. Índices químicos. Insaponificable.

Tema 14. Análisis de materias proteicas. Determinación de proteínas. Aminoácidos. su determinación. Nitrógeno elemental. Método de Kjeldahl. Micrométodos para la determinación del nitrógeno.

Tema 15. Análisis de la leche. Determinaciones más importantes. Adulteraciones de la leche. Leches condensadas, análisis. Quesos. principales determinaciones. Falsificaciones y alteraciones.

Tema 16. Bebidas alcohólicas. Vinos, principales determinaciones, interpretación de los resultados. Cerveza. Aguardientes y licores. Vinagre, principales determinaciones.

Tema 17. Alimentos feculentos. Harinas. Examen organoléptico y microscópico. Ensayo físico. Determinaciones químicas. Parásitos. Falsificaciones.

Tema 18. Pan, su composición y análisis. Falsificaciones y alteraciones. Pastas alimenticias. Determinaciones fundamentales. Harinas lacteadas.

Tema 19. Alimentos estimulantes. Café. Determinación de la materia grasa. extracto acuoso, barnizado, cafeína. Investigación de sucedáneos. Chocolate. Examen preliminar. Principales determinaciones. Falsificaciones.

Tema 20. Carnes y derivados. Pruebas químicas de alteración. Pruebas físico-químicas. Examen microscópico. Antisépticos. Colorantes. Embutidos. Extractos de carne.

Tema 21. Conservas alimenticias. Sistemas de conservación. Conservas de carnes, pescados, huevos y vegetales. Principales determinaciones.

Tema 22. Edulcorantes usados en la alimentación. Su determinación. Antisépticos y colorantes. Investigación *de los no autorizados. Condimentos y especias. Estudio general.

Tema 23. Análisis toxicológico. Métodos generales. Venenos volátiles. Venenos metálicos. Su determinación. Aparato de Marsh. Ptomainas.

Tema 24. Análisis de vitaminas. Métodos químicos, físico-químicos y biológicos para la determinación de las mismas en los preparados vitamínicos y en los alimentos.

Tema 25. Métodos generales de análisis de gases. Gases de guerra. Investigación y detección de los principales agresivos químicos.

TERCER EJERCICIO

SÍNTESIS

- Tema 1.º Preparación del cloruro de calcio cristalizado.
- Tema 2.º Preparación del benzoato sódico.
- Tema 3.º Preparación del yoduro potásico.
- Tema 4.º Preparación del yodobismutato de quinina.
- Tema 5.º Preparación del lactato cálcico.
- Tema 6.º Preparación de la anilina.
- Tema 7.º Preparación de la aspirina.
- Tema 8.º Preparación del yodoformo.
- Tema 9.º Preparación de la fluoresceína.
- Tema 10. Preparación del salicilato de metilo.
- Tema 11. Preparación del yoduro de etilo.
- Tema 12. Preparación del fenol.
- Tema 13. Preparación del ácido barbitúrico.
- Tema 14. Preparación de la acetanilida.
- Tema 15. Preparación de la acetamida.
- Tema 16. Preparación del ácido picrico.
- Tema 17. Preparación del xeroformo.
- Tema 18. Preparación de la urotropina.
- Tema 19. Preparación del sulfato de cobre.
- Tema 20. Preparación del benzonaftol.

ANÁLISIS

- Tema 1.º Dictamen analítico sobre un agua.
- Tema 2.º Dictamen analítico sobre una leche.
- Tema 3.º Dictamen analítico sobre una harina.
- Tema 4.º Dictamen analítico sobre un aceite de oliva.
- Tema 5.º Dictamen analítico sobre un queso.
- Tema 6.º Dictamen analítico sobre un chocolate.
- Tema 7.º Dictamen analítico sobre un café.
- Tema 8.º Dictamen analítico sobre un vino.
- Tema 9.º Dictamen analítico sobre una manteca de cerdo.
- Tema 10. Determinación de un problema de aniones.

Tema 11. Determinación de un problema de cationes.

Tema 12. Preparación y titulación de dos soluciones valoradas.

Tema 13. Reconocimiento y valoración de unos comprimidos de antipirina.

Tema 14. Reconocimiento y valoración de unos comprimidos de ácido acetil-salicílico.

Tema 15. Reconocimiento y valoración de la hidracida del ácido isonicotínico.

Tema 16. Reconocimiento y valoración del P. A. S.

Tema 17. Reconocimiento y valoración de unos comprimidos de sulfametoxipridacina.

Tema 18. Reconocimiento y valoración de la vitamina C.

Tema 19. Reconocimiento y valoración de unos comprimidos de meprobamato.

Tema 20. Reconocimiento y poder proteolítico de una pepsina.

CUARTO EJERCICIO ESCRITO

Tema 1.º Medicamentos antibióticos. Idea de su fabricación industrial.

Tema 2.º Vitaminas.

Tema 3.º Inmunidad. Sueros y vacunas.

Tema 4.º Fermentos.

Tema 5.º Estudio general de los sistemas dispersos.

Tema 6.º Gravimetría.

Tema 7.º Volumetría.

Tema 8.º Colorimetría y otros métodos físico-químicos de análisis.

Tema 9.º Análisis orgánico.

Tema 10. Constitución del átomo.

Tema 11. Alotropía e isomería.

Tema 12. Concepto de pH. Su importancia en Biología y Farmacia.

Tema 13. Insecticidas y raticidas.

Tema 14. Macromoléculas.

Tema 15. Valoraciones biológicas.

Tema 16. Aguas potables. Depuración. Potabilización del agua del mar.

Tema 17. Esterilización.

Tema 18. Comprimidos. Estudio general. Aspectos de su fabricación industrial.

Tema 19. Inyectables. Estudio general. Preparación, conservación y control de las soluciones inyectables.

Tema 20. Material de cura. Sus características y determinaciones a efectuar en él. Estudio de los hilos de sutura de fibras naturales y sintéticas.

MINISTERIO DE LA GOBERNACION

RESOLUCION de la Dirección General de Correos y Telecomunicación por la que se hace pública la relación de concursantes admitidos a examen para una plaza de Cajista-Minervista de los Talleres Gráficos de esta Dirección General.

En cumplimiento de lo dispuesto en la norma quinta de la Orden de esta Dirección General fecha 19 de noviembre último, se hace pública la lista de concursantes admitidos a examen para ocupar una plaza de Cajista-Minervista en los Talleres Gráficos de la Dirección General de Correos y Telecomunicación. No existe ningún concursante excluido.

Don Alberto García Hernández.

Don Benito Rayo Sánchez.

Madrid, 21 de enero de 1965.—El Director general, M. González.

RESOLUCION de la Dirección General de Correos y Telecomunicación por la que se convoca concurso-oposición restringido para cubrir 82 vacantes de Celadores de entrada en la Escala de Vigilancia de Telecomunicación.

Existiendo 96 vacantes en la Escala de Vigilancia de Telecomunicación, cubiertas con carácter interino, se hace preciso convocar el correspondiente concurso-oposición en la forma dispuesta por el Decreto de la Presidencia del Gobierno, fecha 10 de mayo de 1957, («Boletín Oficial del Estado» número 127, del 13), sobre régimen general de oposiciones y concursos, y Orden ministerial de 17 de octubre de 1954.

Deducido el 15 por 100 de aquellas vacantes que corresponde a la Junta Calificadora de Aspirantes a Destinos Ci-