

## PROGRAMA DE INGRESO

- Control de la producción. Planificación.
- Planificación en la industria aeronáutica.
- Control de mantenimiento.
- Control de costes de fabricación.
- Servicios de revisión periódica y entretenimiento del material aéreo.
- Características económicas del transporte aéreo.
- Regulación del transporte aéreo.
- Longitudes necesarias de pistas condiciones deducidas de los acuerdos internacionales).
- Características físicas de los aeródromos (Reglamentación española e internacional).
- Vuelo inercial.
- Seguimiento de satélites.
- Ayudas a la navegación a larga distancia.
- Ayudas a la navegación a corta distancia y aterrizaje.
- Control del tráfico aéreo.
- Aeronavegabilidad.
- Normas relativas al vuelo.
- Actuaciones de los misiles.
- Problemas aerodinámicos de lanzamiento.
- Motores cohetes de propulsante líquido.
- Motores cohetes de propulsante sólido.
- Equipos e instalaciones a bordo de los aviones.

## BIBLIOGRAFIA

- CNPI — Planificación y control de la producción.  
 CNIP — Control de costes.  
 «Air transportation traffic and management», de Wolfe.  
 «The performance of civil aircraft», de F. B. Baker.  
 «Aerouertos», de López Pedraza.  
 «Navigation inercial» de Carpentier.  
 «Seguimiento de Satélites», de Bautista.  
 Manuales F. A. A.  
 Normas O. A. C. I. (anexo 8)  
 «Mathematica. theory of rocket flight», de Newton.  
 «Handbook of astronautical engineering», de Koell.  
 «La propulsión par fusées». Barrera.

## MINISTERIO DE COMERCIO

*ORDEN de 13 de octubre de 1967 sobre aprobación y publicación de los programas para la realización de los ejercicios primero y cuarto de las oposiciones libres para ingreso en el Cuerpo Especial de Inspectores del Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior (SOIVRE).*

Ilmo. Sr.: De conformidad con la propuesta de la Secretaría General Técnica, la Dirección General de Régimen Interior y la Subdirección General de Inspección y normalización del Comercio Exterior, en relación con las oposiciones libres para ingreso en el Cuerpo Especial de Inspectores del Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior (SOIVRE),

Este Ministerio ha tenido a bien aprobar y ordenar la publicación de los programas anejos para la realización de los ejercicios primero y cuarto de las oposiciones libres convocadas por Orden de 29 de julio de 1967, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» del 14 de agosto del mismo año, para cubrir hasta catorce plazas de Inspectores segundos en el Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior (SOIVRE).

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 13 de octubre de 1967.—P. D., el Subsecretario de Comercio Alfonso Osorio.

Ilmo. Sr. Subsecretario del Ministerio de Comercio.

## PRIMER EJERCICIO

## Ingenieros Agrónomos

## Grupo A

- Tema 1. Frutos cítricos.
- Tema 2. Frutos de baya. Uva de mesa.
- Tema 3. Frutos de baya. Plátanos y otros.
- Tema 4. Frutos de hueso.
- Tema 5. Frutos de pepita.
- Tema 6. Frutos secos.
- Tema 7. Frutos diversos.
- Tema 8. Hortalizas aprovechables por sus frutos.
- Tema 9. Hortalizas aprovechables por sus hojas, tallos o inflorescencia.
- Tema 10. Hortalizas aprovechables por sus tubérculos, bulbos o raíces.

- Tema 11. Flores y plantas ornamentales. Plantas vivas. Herboristeria. Cañas.
- Tema 12. Cacao, café, té, tabaco y otros productos análogos.
- Tema 13. Cereales y leguminosas.
- Tema 14. Otros granos y semillas de consumo o de uso industrial.

## Ingenieros Industriales

## Grupo A

- Tema 1. Sal. azufre, tierras y piedras. Yesos, cales y cementos.
- Tema 2. Minerales metalúrgicos. Escorias y cenizas.
- Tema 3. Combustibles minerales. Aceites minerales y productos de su destilación. Materias bituminosas. Ceras minerales.
- Tema 4. Productos químicos inorgánicos. Compuestos orgánicos de metales preciosos, de elementos radiactivos, de metales de las tierras raras y de isótopos.
- Tema 5. Productos químicos orgánicos. Hidrocarburos, alcoholes fenoles, fenoles-alcoholes y sus derivados. Eteres, óxidos, peróxidos de alcoholes y éteres, epóxidos alfa y beta, acetales y semiacetales y sus derivados.
- Tema 6. Idem id: Compuestos de función aldehído, cetona o quinona. Ácidos, sus anhídridos, halogenuros, peróxidos, perácidos y sus derivados. Esteres de los ácidos minerales, sus sales y derivados. Compuestos de funciones nitrogenadas. Compuestos organominerales. Compuestos heterocíclicos.
- Tema 7. Provitaminas, vitaminas, hormonas y enzimas naturales o reproducidas por síntesis. Eteróxidos y alcaloides vegetales, naturales o reproducidas por síntesis, sus sales, éteres, ésteres y otros derivados. Otros compuestos orgánicos no mencionados anteriormente.
- Tema 8. Abonos. Extractos curtientes y tintóreos, taninos y sus derivados. Materias colorantes, colores, pinturas, barnices y tintes mastiques y tintas, jabones. Ceras artificiales, preparadas y sus derivados.
- Tema 9. Materias albuminoides y colas. Pólvoras y explosivos, fósforos, aleaciones pirofóricas y materias inflamables. Productos fotográficos y cinematográficos.
- Tema 10. Grafito artificial y coloidal, negros de origen animal, carbonos activados, lignosulfitos. Aderezos, aprestos y mordientes utilizados industrialmente.
- Tema 11. Materias plásticas artificiales, éteres y ésteres de la celulosa. Resinas naturales y artificiales. Caucho natural y sintético y sus derivados.
- Tema 12. Materias utilizadas en la fabricación del papel. Pastas de papel, desperdicios de papel y cartón. Papel y cartón, sus distintas clases y tipos.
- Tema 13. Metales comunes y sus aleaciones, en sus distintas formas comerciales: Hierro y acero, cobre, níquel, aluminio, plomo zinc y otros.

Ingenieros de industrias textiles o Ingenieros Industriales  
Sección Textiles

## Grupo A

- Tema 1. Fibras vegetales procedentes de semillas.
- Tema 2. Fibras vegetales procedentes de tallos.
- Tema 3. Fibras vegetales procedentes de hojas.
- Tema 4. Otras fibras textiles de base vegetal.
- Tema 5. Lanas.
- Tema 6. Pelos.
- Tema 7. Sedas.
- Tema 8. Fibras minerales: amianto, vidrio, hilos metálicos.
- Tema 9. Fibras artificiales.
- Tema 10. Fibras sintéticas de productos de polimerización.
- Tema 11. Otras fibras sintéticas.
- Tema 12. Fibras de recuperación.

## Doctor y Licenciado en Veterinaria

## Grupo A

- Tema 1. Razas de carnicería nacionales y extranjeras más destacadas de cada especie.
- Tema 2. Estudio de los métodos de sacrificio y faenado de las distintas especies. Formación de la canal. De especie técnica.
- Tema 3. Dictamen de la edad de las canales. Normalización de las canales. Estudio de las canales de vacuno, ovino y porcino de los principales países ganaderos.
- Tema 4. Despojos comestibles o industriales.
- Tema 5. Moluscos. Crustáceos.
- Tema 6. Pescados frescos.
- Tema 7. Algas y derivados. Esponjas, conchas, etc. Sales yodadas y antihiogrocópicas.
- Tema 8. Leches de consumo. Leches evaporadas, esterilizadas y especiales.
- Tema 9. Cueros, pieles, pelos y plumas. Pezuñas y astas. Seda cruda. Colas.
- Tema 10. Lanas. Suintina y lanolina.
- Tema 11. Huevos y derivados.
- Tema 12. Sebos. Tocino y manteca de cerdo. Aceites de pescados. Grasa de huesos. Grasas hidrogenadas. Aceites vitamínicos. Aceites de cetáceos. Otros aceites de origen animal.

**Ingenieros Agrónomos****Grupo B**

- Tema 1 Zumos concentrados y sus derivados de frutas y hortalizas.
- Tema 2 Aceites de oliva y aceitunas.
- Tema 3 Otros aceites y grasas de origen vegetal. Aceites esenciales y extractos vegetales.
- Tema 4 Productos vegetales desecados o deshidratados.
- Tema 5 Conservas y semiconservas de frutas.
- Tema 6 Conservas y semiconservas de hortalizas.
- Tema 7 Congelados de frutas y hortalizas.
- Tema 8 Productos lácteos.
- Tema 9 Mostos. Vinos de pasto y finos de mesa.
- Tema 10 Vinos generosos, espumosos, gasificados y aromatizados.
- Tema 11 Otras bebidas alcohólicas de alta y baja graduación.
- Tema 12 Harinas y piensos de origen vegetal.
- Tema 13 Condimentos y especias.
- Tema 14 Fibras textiles de origen vegetal.
- Tema 15 Azúcares.
- Tema 16 Miel. Turrones, chocolates y otros productos azucarados.
- Tema 17 Abonos.

**Ingenieros Industriales****Grupo B**

- Tema 1 Generadores de gas o vapor y aparatos auxiliares. Motores y máquinas motrices.
- Tema 2 Bombas, motobombas, turbobombas y compresores. Máquinas y aparatos para la climatización y la producción de frío.
- Tema 3 Maquinaria para extracción y movimiento de tierras. Maquinaria y aparatos de elevación carga y descarga.
- Tema 4 Vehículos y material de transporte. Maquinaria agrícola automotriz y arrastrada.
- Tema 5 Maquinaria para industrias agrícolas y pecuarias. Lácteos; enológica, elayotécnica, molinera, azucarera...
- Tema 6 Maquinaria para la industria papelera y de artes gráficas. Maquinaria para la industria textil y de confección.
- Tema 7 Maquinaria para la fabricación del calzado y demás manufacturas de cuero. Maquinaria para la industria siderometalúrgica.
- Tema 8 Máquinas y herramientas para el trabajo de metales, piedras, productos cerámicos, madera, corcho, plásticos, vidrio, caucho...
- Tema 9 Máquinas y aparatos de oficina o similares: máquinas de escribir, calcular, reproducir, estadísticas. Instrumentos y aparatos de óptica, fotografía, cinematografía y de reproducción o registro del sonido.
- Tema 10 Máquinas y aparatos eléctricos y objetos destinados a usos electrodomésticos: industriales o domésticos.
- Tema 11 Instrumentos y aparatos de medida, de comprobación y precisión, básculas y balanzas, máquinas para ensayos mecánicos y de materiales. Instrumentos y aparatos para análisis físicos o químicos.
- Tema 12 Manufacturas de cuero, artículos de guarnicionería, talabartería y viaje, marroquinería y estuchería. Confecciones de peletería. Calzado. Sombrerería.
- Tema 13 Artículos de librería y escritorio y otros productos de las artes gráficas. Bisutería, joyería, relojería y otras manufacturas similares.
- Tema 14 Artículos de ferretería. Muebles metálicos y cajas de caudales. Armas y municiones. Juguets y juegos y artículos para recreo y deportes.
- Tema 15 Manufacturas de piedra, yeso, cemento y materias análogas. Productos cerámicos, de vidrio y cristal. Manufactura de cepillería y similares.

**Ingenieros de Industrias textiles o Ingenieros Industriales,****Sección Textil****Grupo B**

- Tema 1 Hilos de algodón.
- Tema 2 Tejidos de algodón.
- Tema 3 Hilos y tejidos de lino y cáñamo.
- Tema 4 Hilos y tejidos de yute, ramio y otras fibras vegetales.
- Tema 5 Hilos de lana.
- Tema 6 Tejidos de lana.
- Tema 7 Hilos y tejidos de seda.
- Tema 8 Hilos y cables de fibras artificiales.
- Tema 9 Tejidos de rayón y de fibras.
- Tema 10 Hilos y cables de fibras sintéticas.
- Tema 11 Tejidos de fibras sintéticas.
- Tema 12 Hilos y tejidos con mezclas de distintas fibras.
- Tema 13 Géneros de punto.
- Tema 14 Géneros de confección.

**Doctor y Licenciado en Veterinaria****Grupo B**

- Tema 1. Carnes refrigeradas. Carnes congeladas.
- Tema 2. Congelación pre y post «rigor mortis» de pescados. Congelación de sus derivados. Descongelación.

Tema 3. Carnes saladas, desecadas y ahumadas. Pescados salados, en salmuera, secos o ahumados. Huevas. Caviar.

Tema 4. Productos cárnicos crudos. Productos cárnicos escaudados. Productos cárnicos salados, adobados y ahumados. Tripas naturales y artificiales. Extractos de carne. Gelatinas. Cola de pescado.

Tema 5. Conservas cárnicas apertizadas. Platos preparados apertizados.

Tema 6. Conservas apertizadas de pescado.

Tema 7. Semiconservas cárnicas. Semiconservas de pescado.

Tema 8. Leches condensadas y concentradas. Leches en polvo. Sueros de quesería. Lactosa. Caseínas.

Tema 9. Quesos. Quesos frescos. Quesos de pasta semidura, con mohos y azules.

Tema 10. Estudio de la maduración de quesos. Quesos fundidos.

Tema 11. Natas. Mantequillas. Helados. Margarinas.

Tema 12. Grasas y aceites animales modificados. Fraccionamiento, hidrogenación. Inter y transesterificación. Aceites polimerizables. Grasas obtenidas por síntesis microbiana o industrial. Toxicidad.

Tema 13. Harinas de carne, pescado, sangre y plumas. Tortas alimenticias para el ganado. Solubles de pescado. Hidrolizados de proteínas. Harinas de pescado para consumo humano.

Tema 14. Productos dietéticos. Platos precocinados y preparados congelados. Miel. Alimentos infantiles apertizados.

Tema 15. Enzimas y levaduras.

Tema 16. Materias primas para la industria de piensos compuestos. Correctores y suplementos. Maceración enzimática de materias vegetales.

En la exposición de los Grupos A y B de este primer ejercicio el opositor desarrollará los puntos posteriormente indicados, referidos a los productos objeto de cada tema y siempre que a ellos les sean aplicables, extendiéndose especialmente en aquellos productos que presentan una mayor importancia en nuestro comercio.

1. Designación y descripción de los productos que comprende el tema.
2. Especies, variedades, tipos o clases comercialmente utilizados.
3. Producción nacional y mundial, su estructura. Características regionales de la producción española y nacionales de la mundial.
4. Características generales de las instalaciones y líneas de proceso utilizadas en la producción.
5. Operaciones tecnológicas y materias utilizadas que influyen en la calidad o la condicionan.
6. Posibles defectos, alteraciones y fraudes y sus medidas preventivas.
7. Procederes para la estimación de la calidad y de dichos defectos, alteraciones y fraudes.
8. Estudio de las corrientes de comercio y de los principales mercados de consumo.
9. Distintas formas de selección, acondicionamiento, envasado, conservación y transporte.
10. Normas de calidad españolas que regulan su comercio y, en su caso, su relación con las de otros países u organizaciones supranacionales.

**Ingenieros Agrónomos****Grupo C**

Tema 1. La calidad en los productos vegetales: Generalidades. Evolución de los productos perecederos desde la recolección hasta su comercialización. Madurez fisiológica y comercial. Procesos de alteraciones.

Tema 2. Los factores de calidad en los productos vegetales: Concepto y valoración de los factores o índices de calidad. Métodos de normalización. Definiciones.

Tema 3. Procedimientos para conservar los productos perecederos y/o mantener su calidad.

Tema 4. Métodos generales analíticos, físicos, químicos y fisico-químicos: Generalidades. Análisis microscópico y sus aplicaciones. Interpretación de sus resultados.

Tema 5. Métodos generales analíticos físicos, químicos y fisico-químicos: Determinación de la densidad, peso específico, dureza viscosidad. Análisis colorimétrico y polarimétrico. Sus fundamentos y aplicaciones.

Tema 6. Métodos generales analíticos físicos, químicos y fisico-químicos: Análisis cromatográfico. Determinación del pH y potencial redox: Fundamentos y aplicaciones.

Tema 7. Análisis fundamentales en los productos vegetales: Determinaciones de agua, fibra y cenizas. Interpretación de sus resultados y variaciones admisibles en éstos según las técnicas y potencial redox: Fundamentos y aplicaciones.

Tema 8. Análisis fundamentales en los productos vegetales: Determinación de proteínas. Identificación de éstas. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 9. Análisis fundamentales en los productos vegetales: Análisis de grasas y aceites. Identificación. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 10. Análisis fundamentales en los productos vegetales: Determinación de extractos no nitrogenados. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 11. Análisis fundamentales en los productos vegetales: Procederes de valoración de vitaminas y pigmentos.

Tema 12. Investigación de iones metálicos cuya concentración está reglamentada. Tolerancias según la naturaleza de los productos vegetales en que están presentes.

Tema 13. Investigación de plaguicidas. Métodos biológicos y fisico-químicos. Tolerancias según la naturaleza de los productos vegetales en que están presentes.

Tema 14. Investigación de antiférmicos y de inhibidores de enzimas. Tolerancias según la naturaleza de los productos vegetales que están presentes.

Tema 15. Procederes analíticos para la identificación de colorantes, estabilizadores, neutralizadores, blanqueadores, oxidantes y antioxidantes.

Tema 16. Investigación de edulcorantes. Procederes analíticos para la investigación de otros sazoadores y aromatizantes.

Tema 17. Procederes para la investigación microbiológica de la calidad de los productos vegetales naturales o transformados. Recuentos bacterianos y su interpretación.

Tema 18. Control de envases, embalajes y sus materiales constituyentes y de acondicionamiento en relación con la función que tienen que desempeñar y los productos que han de contener (embalajes y envases de madera, fibras vegetales, cartón, papel, plásticos y películas plásticas de revestimiento, resinas termoendurecidas y termoplásticas, etc.).

### Ingenieros Industriales

#### Grupo C

Tema 1. La calidad en los productos industriales: Generalidades. Posibles alteraciones genéricas, origen, proceso y forma de evitarlas.

Tema 2. Los factores de calidad en los productos industriales: Concepto y valoración de los factores o índices de calidad. Métodos de normalización. Definiciones.

Tema 3. Métodos generales analíticos físicos, químicos y fisico-químicos: Generalidades. Análisis microscópicos y sus aplicaciones. Interpretación de sus resultados.

Tema 4. Métodos generales analíticos físicos, químicos y fisico-químicos: Determinación de la densidad, peso específico, dureza, viscosidad, Análisis colorimétrico y polarimétrico. Sus fundamentos y aplicaciones.

Tema 5. Métodos generales analíticos físicos, químicos y fisico-químicos: Análisis cromatográfico. Determinación del pH y potencial redox. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 6. Análisis de calidad en minerales y sus preparados: Sal, azufre, tierras, piedras, yesos, cales, cementos, minerales metalúrgicos, escorias y cenizas. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 7. Análisis de calidad en combustibles, aceites y ceras minerales y en materias bituminosas. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 8. Análisis de calidad en metales y sus aleaciones. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 9. Análisis de calidad en manufacturas de papel, cartón y en sus materias primas. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 10. Análisis de calidad en manufacturas de cuero, piel y en sus materias primas. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 11. Análisis de calidad en manufacturas metálicas. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 12. Análisis de calidad en manufacturas de piedra, cemento, cristal y materias análogas. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 13. Análisis de calidad en pinturas, barnices, aprestos, tintes y tintas. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 14. Análisis de calidad en manufacturas de caucho natural y sintético y otras materias plásticas, naturales o artificiales. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 15. Análisis de calidad de pólvoras, explosivos, municiones, fósforos, aleaciones pirofóricas. Fundamentos y aplicaciones.

### Ingenieros de Industrias textiles o Ingenieros Industriales, Sección Textil

#### Grupo C

Tema 1. La calidad en los productos textiles: Generalidades. Posibles alteraciones genéricas; su origen, proceso y forma de evitarlas.

Tema 2. Los factores de calidad en los productos textiles: concepto y valoración de los factores o índices de calidad. Métodos de normalización. Definiciones.

Tema 3. Métodos analíticos físicos, químicos y fisico-químicos utilizados para determinar la calidad en las fibras de algodón, lino, cáñamo y yute. Fundamentos, técnicas aplicables e interpretación de sus resultados.

Tema 4. Métodos analíticos físicos, químicos y fisico-químicos utilizados para determinar la calidad en las fibras de ramio, kenaf, sisal, formio, abacá. Fundamentos, técnicas aplicables e interpretación de sus resultados.

Tema 5. Métodos analíticos, físicos, químicos y fisico-químicos utilizados para determinar la calidad en las fibras de esparto, albardín, coco y crin vegetal. Fundamentos, técnicas aplicables e interpretación de sus resultados.

Tema 6. Métodos analíticos, físicos, químicos y fisico-químicos utilizados para determinar la calidad en las fibras de lana, seda, mohair, cachemira y alpaca. Fundamentos, técnicas aplicables e interpretación de sus resultados.

Tema 7. Métodos analíticos físicos, químicos y fisico-químicos utilizados para determinar la calidad en las fibras textiles minerales: amianto, vidrio e hilos metálicos. Fundamentos, técnicas aplicables e interpretación de sus resultados.

Tema 8. Métodos analíticos físicos, químicos y fisico-químicos utilizados para determinar la calidad en las fibras textiles artificiales. Fundamentos, técnicas aplicables e interpretación de sus resultados.

Tema 9. Métodos analíticos físicos, químicos y fisico-químicos utilizados para determinar la calidad en las fibras textiles sintéticas. Fundamentos, técnicas aplicables e interpretación de sus resultados.

Tema 10. Métodos analíticos físicos, químicos y fisico-químicos para determinar la solidez de los tintes a la acción de los distintos agentes. Fundamentos, técnicas aplicables e interpretación de sus resultados.

Tema 11. Métodos analíticos físicos, químicos y fisico-químicos para determinar la calidad en hilos. Fundamentos, técnicas aplicables e interpretación de sus resultados.

Tema 12. Métodos analíticos físicos, químicos y fisico-químicos para determinar la calidad de los tejidos. Fundamentos, técnicas aplicables e interpretación de sus resultados.

Tema 13. Métodos analíticos, físicos, químicos y fisico-químicos para determinar la calidad de los géneros de punto y confección. Fundamentos, técnicas aplicables e interpretación de sus resultados.

Tema 14. Métodos analíticos físicos, químicos y fisico-químicos para determinar la calidad en las telas no tejidas y restantes manufacturas textiles. Fundamentos, técnicas aplicables e interpretación de sus resultados.

### Doctor y Licenciado en Veterinaria

#### Grupo C

Tema 1. Los factores de calidad en los productos animales: concepto y valoración de los factores o índices de calidad. Métodos de normalización. Definiciones.

Tema 2. Procedimientos para conservar la calidad de los productos perecederos animales y/o mantener su calidad.

Tema 3. «Rigor mortis» en mamíferos y pescados. Factores que lo influyen.

Tema 4. Métodos generales de análisis de productos animales. Métodos microanalíticos para investigación de materias extrañas (pelos, huevos, insectos, etc.). Aislamiento y detección. Interpretación de resultados. Afrotocinas. Significación. Métodos de análisis.

Tema 5. Métodos físicos, químicos y fisico-químicos de análisis de productos animales. Determinación de la densidad, peso específico y viscosidad. Análisis polarimétrico y sacarimétrico. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 6. Métodos físicos, químicos y fisico-químicos de análisis de productos animales: Análisis cromatográfico. Determinación de pH y potencial redox. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 7. Métodos físicos, químicos y fisico-químicos de análisis de productos animales. Análisis polarográfico. Medida de la resonancia magnética nuclear y de la conductividad. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 8. Identificación de proteínas por inmuno-electroforesis. Otros métodos de identificación de proteínas.

Tema 9. Investigación de plomo, arsénico, cobre, estaño, hierro y otros metales contaminantes en productos animales. Tolerancias admitidas. Determinación de las coberturas de estaño y barnices en la hojalata.

Tema 10. Investigación de plaguicidas en productos animales. Métodos biológicos y fisico-químicos. Tolerancias.

Tema 11. Procederes analíticos para la investigación de antioxidantes en productos animales. Tolerancias.

Tema 12. Procederes de valoración de vitaminas en productos animales.

Tema 13. Investigación de antisépticos e inhibidores de enzimas en productos animales.

Tema 14. Procederes analíticos para la investigación de aromatizantes y sazoadores en productos animales. Cantidades admitidas.

Tema 15. Procederes analíticos para la identificación de colorantes, emulsificantes y estabilizantes en productos animales. Cantidades admitidas.

Tema 16. Procederes para la investigación de calidad microbiológica en semiconservas, conservas y otros productos animales. Determinación de tiamina. Recuentos bacterianos de productos en función del método de conservación.

Tema 17. Análisis sensorial de productos animales. Factores que lo influyen. Estudios de laboratorio. Métodos fisico-químicos con él relacionados.

Tema 18. Control de envases, embalajes y sus materiales constituyentes y de acondicionamiento, en relación con la función que tienen que desempeñar y los productos que han de contener (embalajes y envases de madera, fibras vegetales, cartón, papel, plásticos y películas plásticas de revestimiento, resinas termoendurecidas y termoplásticas, etc.).

## CUARTO EJERCICIO

## Administración Pública

Tema 1. La Administración pública y el Derecho. La discrecionalidad. El Derecho Administrativo, sus fuentes, jerarquía de las mismas

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

Tema 3. El procedimiento administrativo. La Ley de Procedimiento Administrativo. Especial referencia al procedimiento sancionador.

Tema 4. Recursos administrativos: sus clases. Breve idea de la jurisdicción contencioso-administrativa.

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

Tema 6. El Ministerio de Comercio: Organización y competencia. Breve esquema de la Subsecretaría de Comercio.

Tema 7. La Dirección General de Expansión Comercial. La Dirección General de Comercio Exterior. La Subdirección General de Inspección y Normalización del Comercio Exterior. Sus organizaciones y competencias.

Tema 8. Las oficinas comerciales en el extranjero. Las Delegaciones Regionales de Comercio. Organización y competencia. Las Comisiones Consultivas, composición, funcionamiento y competencia.

Tema 9. El Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior (SOIVRE): Antecedentes, organización y competencia. 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. El incumplimiento de las normas de exportación. El procedimiento sancionador. Especial análisis del mismo. Las faltas, su gravedad, órganos competentes.

Tema 11. 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 12. El despacho de Aduanas en los tráficos terrestres, marítimos y aéreos, su formación. El documento unificado de exportación (DUE)

Tema 13. El arancel, los derechos arancelarios. Sus clases y efectos, sistemas de suspensión de pagos de los derechos arancelarios, medidas de proteccionismo administrativo.

Tema 14. Los Registros de Exportadores. Bases de los sistemas reguladores de importación y exportación. Derechos reguladores. Precios mínimos y/o calendarios.

Tema 15. Medidas administrativas para fomento de la exportación. El seguro de crédito a la exportación. La desgravación fiscal. El régimen de reposición. Importaciones y admisiones temporales.

## Estructura económica de España

Tema 1. La infraestructura de la economía española. La población.

Tema 2. La política agraria desde el siglo XIX a nuestros días. Actual estructura agrícola y ganadera de España.

Tema 3. La política y la economía forestales. La pesca y sus industrias derivadas.

Tema 4. Las distintas políticas de industrialización en España hasta la actualidad.

Tema 5. El transporte por ferrocarril y carretera.

Tema 6. El transporte marítimo y aéreo.

Tema 7. El turismo y los seguros.

Tema 8. La política comercial. La balanza de pagos. La renta nacional.

Tema 9. La política monetaria. El sistema financiero. El sistema fiscal.

Tema 10. La política social. Los precios. El plan nacional de estabilización económica.

Tema 11. Las inversiones de capital extranjero. La economía española ante la integración económica en Europa. El plan de Desarrollo Económico y Social.

## Estructura económica mundial

Tema 1. La clasificación actual de los países según las estructuras básicas de sus respectivas economías: industrial o agrícolamente desarrollados, en vías de desarrollo, subdesarrollados. Criterios que condicionan tal diferenciación, composición e importancia de los distintos grupos.

Tema 2. Las distintas integraciones económicas supranacionales. Peculiaridades, evolución y objetivo de tales integraciones.

Tema 3. Sinopsis de la estructura económica de los países miembros de la Comunidad Económica Europea.

Tema 4. Sinopsis de la estructura económica de los países de la Zona europea de Libre Cambio.

Tema 5. Sinopsis de la estructura económica de los países de la COMECON.

Tema 6. Sinopsis de la estructura económica del Canadá y Estados Unidos.

Tema 7. Sinopsis de la estructura económica de los países iberoamericanos.

Tema 8. Sinopsis de la estructura económica de los países africanos.

Tema 9. Sinopsis de la estructura económica de los países del sudeste asiático.

Tema 10. Sinopsis de la estructura económica de los países de Oceanía.

Tema 11. Los grandes centros internacionales de contratación de productos. Modalidades de venta, forma y cláusulas de contratación.

## Estadística

Tema 1. Frecuencia: Su concepto. Frecuencia absoluta, relativa y acumulada. Probabilidad. Distribución de frecuencias y sus representaciones gráficas.

Tema 2. Valores centrales (media aritmética, cuadrática, mediana y moda). Medidas de variabilidad (campo de variación, desviación y desviación media. Desviación típica, varianza y coeficiente de variación).

Tema 3. Comparación de medias: test «T» de Student. Comparación de desviaciones típicas: test «F» de Snedecor. Métodos de estimación. Intervalos de confianza.

Tema 4. Movimientos estacionales. Distintos sistemas de cálculo. Tendencias. Cálculo de tendencias por el método de mínimos cuadrados.

Tema 5. Números índices. Su objeto. Conversión de base de índices ya existentes. Concatenación de índices.

Tema 6. El control estadístico de la calidad, su definición y objeto. Gráfico de control para variables y atributos.

Tema 7. El muestreo: Precisión y error. Distribución muestral. Error típico. Muestreo al azar. Hipótesis nula. Riesgos. Pruebas de normalidad.

Tema 8. Inspección simple, doble y sucesional. Factores que influyen en la elección del tipo de inspección. Efectivos de las muestras. Sondeos. Muestreo mínimo.

Tema 9. Métodos estadísticos para el estudio de mercados: Estadísticas básicas utilizables. Obtención de datos por sondeo: Muestreo dirigido y al azar.

## MINISTERIO DE INFORMACION Y TURISMO

*RESOLUCION de la Subsecretaria de Turismo por la que se anula el concurso-oposición libre para cubrir nueve plazas vacantes de Administrativo de cuarta clase del Organismo Autónomo Administración de la Póliza de Turismo convocado por Resolución de 14 de abril de 1967.*

Por Resolución de esta Subsecretaría de 14 de abril de 1967 («Boletín Oficial del Estado» de 27) fué convocado concurso-oposición libre para cubrir nueve plazas vacantes de Administrativos de cuarta clase para desempeñar funciones auxiliares en el Organismo Autónomo Administración de la Póliza de Turismo.

Por Resolución de esta Subsecretaría de fecha 12 de junio de 1967 («Boletín Oficial del Estado» de 26) se publicó la relación provisional de los aspirantes admitidos para tomar parte en el concurso oposición anteriormente indicado por la de 19 de julio («Boletín Oficial del Estado» de 19 de agosto) la lista definitiva y, por último, por la de 26 de junio de 1967 («Boletín Oficial del Estado» de 22 de agosto) designó el Tribunal calificador.

Por Decreto de la Presidencia del Gobierno de 19 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 15 de septiembre) quedó suprimido el Organismo Autónomo Administrativo de la Póliza de Turismo.

En su virtud, esta Subsecretaría de Turismo ha resuelto anular la convocatoria indicada, con devolución de la documentación presentada y derechos de examen abonados a los aspirantes admitidos para tomar parte en el concurso-oposición anteriormente indicado.

Madrid, 20 de septiembre de 1967.—El Subsecretario, García Rodríguez-Acosta.