

siguientes Vocales: Director General de la Producción Agraria; General Jefe del Servicio de Cria Caballar y Remonta; General Director de la Escuela de Aplicación de Caballería y Equitación del Ejército; Presidente de la Junta Provincial de Fomento Pecuario de Cádiz; Presidente del Colegio Provincial de Veterinaria de Cádiz; Jefe de la Sección de Producción Animal; Delegado provincial de Información y Turismo de Cádiz; un representante de la Comisaría Nacional de Turismo; dos representantes de la Federación Hípica Española; dos representantes de Federaciones Hípicas o Escuelas de Equitación extranjeras, de relieve internacional, nombrados a propuesta de la Dirección General de la Producción Agraria; un representante de los participantes de la «Feria del Caballo»; los Presidentes de las Comisiones que integran la Junta General de la «Feria del Caballo»; tres Vocales más de libre designación, elegidos por el Alcalde de Jerez de la Frontera, entre personalidades que tengan una estrecha vinculación con el caballo y el deporte hípico.

Actuará como Secretario, con voz y voto, el Concejal del Ayuntamiento de Jerez de la Frontera organizador de la Semana.

Para la concesión de este Premio, el Jurado tomará en consideración, y en cada caso concreto, dentro de los actos de la «Feria del Caballo» 1974, las mejores actuaciones, sean individuales o colectivas, o los mejores ejemplares presentados por cualquier ganadería.

El premio «Caballo de Oro» 1974 se entregará el próximo año en un acto solemne como apertura de la «Feria del Caballo» 1975.

Lo que se hace público a todos los efectos.

Madrid, 9 de febrero de 1974.—El Comisario Nacional de Turismo, Perona Larraz.

5447

RESOLUCION de la Comisaría Nacional de Turismo por la que se convoca concurso para la concesión del «Premio para alumnos de las Escuelas de Turismo y Hostelería», edición 1974.

La Comisaría Nacional de Turismo, de acuerdo con las Ordenes de este Ministerio de 14 de diciembre de 1965 y de 30 de diciembre de 1969, ha tenido a bien disponer:

Primero.—Se convoca el «Premio para alumnos de las Escuelas de Turismo y Hostelería», edición 1974.

Segundo.—Los trabajos han de ser de un solo autor.

Tercero.—Para los alumnos que en la actualidad cursan estudios turísticos, tres premios de 10.000 pesetas, para cada uno de los cursos de que constan dichos estudios.

El tema para los trabajos de los alumnos de primer curso será el siguiente:

Redacción del texto de un folleto explicativo de la situación y detalles de los parques nacionales de España. El trabajo deberá presentarse en maqueta con la colocación de fotografías, mapas y texto correspondientes. La extensión queda a elección del concursante.

El tema para los trabajos de segundo curso será el siguiente:

Redacción de índice, mapa y comentario extenso sobre los lugares de interés por su turismo en España, considerados como industria turística. A ser posible, el trabajo deberá presentarse acompañado de fotografías.

El tema para los trabajos de tercer curso será el siguiente:

En determinada localidad elegida por el concursante, cuya capacidad hotelera sea susceptible de aumento, indicar los motivos que justifiquen esta apreciación, así como número de hoteles que podrían ser construidos, categoría y capacidad.

Cuarto.—Para los alumnos que en la actualidad cursen estudios de hostelería, dos premios de 10.000 pesetas, uno para cada una de las Ramas (Cocina y Servicio) en las que se dividen estos estudios.

El tema para los trabajos de los alumnos de la Rama de Cocina será el siguiente:

a) Redacción de minutos de almuerzo y comida para doscientos clientes de un hotel de cinco estrellas, con estancia continuada de tres días.

b) Redacción de minuta de almuerzo en un hotel de cinco estrellas, para quinientos comensales. El coste aproximado de los géneros por persona se calculará en 250 pesetas.

c) Valorar la siguiente minuta para cien comensales en un hotel de cinco estrellas:

Oxtal soup.
Languado Marguery.
Solomillo a la broche.
Panaché de verduras.
Bavaroise de naranjas.
Pastel mascota.

d) Confección de una minuta típica regional para diez comensales extranjeros, compuesta de tres platos y postres, sin limitación de precio, en un hotel de cinco estrellas.

El tema para los trabajos de los alumnos de la Rama de Servicio será el siguiente:

En relación con un banquete-homenaje para trescientos comensales en un hotel de cinco estrellas, realizar el siguiente trabajo:

1. Planificación y esquema del banquete.
2. Vinos más apropiados para cada plato.
3. Licores que podrían servirse.
4. Brigada necesaria y distribución de la misma.
5. Precios de coste de la minuta por persona, incluyendo el de vinos y licores.
6. Material necesario de loza, cristalería, mantelería, mobiliario, cubertería, etc.
7. Estudio sobre todos los pormenores y dificultades que podrían surgir, así como su solución.

La minuta sería:

Consomé royal.
Filetes de langosta al champán.
Chuleta de ternera mascota.
Biscuit glacé.
Salsa de chocolate.
Pastas finas.
Café.

Quinto.—Podrán concurrir a estos premios los alumnos de Enseñanzas Turísticas matriculados en la Escuela Oficial de Turismo, en Escuelas de Turismo privadas que ostenten el título de «Centro no oficial de Enseñanzas Turísticas legalmente reconocido», así como en las Escuelas de Hostelería.

Para tomar parte en el concurso, los participantes deberán cursar o haber terminado de estudiar en el curso 1973/74 el año de estudios turísticos o la Rama de Hostelería relativo al premio que se pretende obtener. Habrá de ser acreditado este extremo con certificación expedida por el Centro a que pertenezca el concursante.

Sexto.—Los trabajos, en tamaño máximo de 31 por 21 centímetros, se presentarán durante todo el mes de septiembre de 1974 en el Registro General del Ministerio de Información y Turismo, o utilizando cualquiera de los medios preceptuados en la vigente Ley de Procedimiento Administrativo. Se unirán a la solicitud, en la que harán constar el nombre y apellidos del autor del trabajo, y que, debidamente reintegrada, será dirigida al ilustrísimo señor Comisario Nacional de Turismo. También se acompañará con la instancia el certificado a que se refiere la base precedente.

Los trabajos no premiados se devolverán a aquellos concursantes que lo soliciten dentro de los treinta días hábiles siguientes a la publicación del fallo, siendo los restantes inutilizados.

Séptimo.—El Jurado calificador estará constituido por el ilustrísimo señor Comisario nacional de Turismo, como Presidente; y como Vocales, por el ilustrísimo señor Subdirector general de Iniciativas y Fomento, el Presidente del Sindicato Nacional de Hostelería, los Jefes de las Secciones de Iniciativas y Participación, Propaganda e Información, y el Jefe del Negociado de Organizaciones Turísticas, que actuará como Secretario.

Octavo.—El fallo se dará a conocer durante el mes de noviembre de 1974.

Lo que se hace público a todos los efectos.

Madrid, 13 de febrero de 1974.—El Comisario Nacional de Turismo, Perona Larraz.

5448

RESOLUCION de la Comisaría Nacional de Turismo por la que se concede el título de «Libro de Interés Turístico» a la obra «Guía Náutica Turística y Deportiva de España», de Editora Nacional.

Vista la instancia presentada por don José Antonio López de Letona y Roldán, Director de Editora Nacional, solicitando se declare «Libro de Interés Turístico» a la obra «Guía Náutica Turística y Deportiva de España», publicada por Editora Nacional, y, de acuerdo con los informes preceptivos emitidos en cumplimiento de la Orden ministerial de 10 de julio de 1965,

Esta Comisaría Nacional de Turismo ha tenido a bien conceder el título de «Libro de Interés Turístico» a la obra anteriormente mencionada.

Lo que se hace público a todos los efectos.

Madrid, 19 de febrero de 1974.—El Comisario Nacional de Turismo, Perona Larraz.