

5. Bombas de combustible: Idea general del funcionamiento de una bomba de combustible.—Clases de bombas de combustible.—Regulación de la cantidad de combustible inyectado: Distintos sistemas.—Descripción y funcionamiento de la bomba de combustible Bosch.

6. Barrido de los motores de dos tiempos.—Diferentes sistemas de barrido.—Compresores de barrido de simple y de doble efecto: funcionamiento.—Válvulas y conductos de barrido.

7. Cambios de marcha de motores directamente reversibles: motores de dos tiempos y motores de cuatro tiempos.—Hélices de palas reversibles.

8. Refrigeración.—Distintos sistemas empleados.—Refrigeración con agua: circuito abierto y circuito cerrado.—Bombas de agua de refrigeración.—Lubricación.—Necesidad de la lubricación.—Circuito de lubricación.—Bombas de aceite: distintos tipos.—Enfriadores.—Filtros.—Aceites empleados en el engrase de los motores de combustión interna.

9. Nociones sobre la carburación.—Carburadores.—Carburador elemental: Funcionamiento.—Carburador compensado Zenith: descripción y funcionamiento.

10. El encendido del combustible en los motores de explosión.—Magnetos.—Magnetos de alta tensión Bosch: Descripción y misión de cada uno de sus elementos. Funcionamiento.—Calaje de la magneto.—Avance al encendido.—Encendido eléctrico por batería Delco.—Regulación eléctrica de los motores de explosión.

CAPITULO IV

Solicitud de canje de los títulos

Artículo décimo.—El canje de los títulos se solicitará del Subsecretario de la Marina Mercante, en impreso reglamentario de solicitud de expedición de títulos y Tarjetas de Identidad Profesional Marítima, ateniéndose a las siguientes normas:

1. Los que no precisan examen: en la fecha de caducidad de la actual Tarjeta de Identidad Profesional Marítima.

2. Los que precisen examen: después de celebrado éste acompañarán el Certificado del Tribunal de Exámenes de haber sido declarado «Apto», Póliza de 50 pesetas, Ficha de Registro de Personal, Tarjeta de Identidad Profesional Marítima firmada, sin rellenar, 100 pesetas de Papel de Pagos al Estado y título original que desea canjear, dos fotografías tamaño documento nacional de identidad, con el nombre y apellidos a lápiz en el dorso.

Artículo undécimo.—Las Tarjetas de Identidad Profesional Marítima acreditativas de los títulos profesionales se ajustarán al modelo declarado reglamentario por Orden del Ministerio de Comercio de fecha dos de mayo de 1963 («Boletín Oficial del Estado» número 115), estableciéndose un nuevo color para las correspondientes a los títulos que precisen superar un examen de canje para su obtención.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento.
Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 30 de junio de 1975.

CERON

Ilmos. Sres. Subsecretario de la Marina Mercante e Inspector general de Enseñanzas Marítimas y Escuelas.

17950

CORRECCION de errores de la Resolución de la Dirección General de Comercio Alimentario sobre márgenes comerciales máximos a aplicar por los detallistas carniceros en la venta al público de las distintas clases de carne.

Advertidos errores en los anexos número 1 y 2 de la Resolución de la Dirección General de Comercio Alimentario de 7 de julio de 1975, sobre márgenes comerciales máximos a aplicar por los detallistas carniceros en la venta al público de las distintas clases de carne, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 165, de fecha 11 de julio de 1975, se rectifican los citados anexos en la forma siguiente:

Anexo número 1.—Ganado vacuno. Despiece medio: En la línea Hueso, columna «V. Menor, porcentaje», debe decir: «16,53».

Anexo número 2.—Ganado ovino. Despiece medio: Dicho anexo se transcribe a continuación íntegro y debidamente rectificado.

ANEXO NUMERO 2

GANADO OVINO

	Lechal %		Ternasco %		Ternasco Precioz %		Pascual %		Mayor %	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
Extra	28,92	28,92	28,12	28,12	26,24	26,24	28,83	28,83	20,35	20,35
1. ^a A	—	25,58	—	23,21	—	21,41	—	23,49	—	20,33
1. ^a B	32,31	—	29,51	—	26,64	—	29,58	—	24,75	—
2. ^a A	—	12,94	—	11,86	—	9,79	—	12,71	—	9,95
2. ^a B	18,09	—	16,39	—	13,64	—	16,82	—	13,53	—
3. ^a	15,68	26,56	18,23	28,06	28,01	28,01	18,05	27,25	22,87	29,87
Riñones	0,94	0,94	0,77	0,77	0,73	0,73	0,88	0,88	0,62	0,62
Sebo	3,06	3,06	5,98	5,98	11,82	11,82	4,84	4,84	16,88	16,88
Merma	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00
	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

Los despieces A corresponden al sistema de venta en el que la pierna y la paletilla se expenden enteras.

Los despieces B corresponden al sistema de venta en el que la pierna y la paletilla se expenden troceadas o en la modalidad de chuletas. En este caso el garrón pasa a engrosar la 3.^a, razón por la que varían los porcentajes.

Clasificación de las carnes:
Extra: Chuletas de riñonada, centro y aguja.
1.^a A: Chuletas de pierna.
1.^a B: Pierna (entera)
2.^a A: Chuletas de paletilla.
2.^a B: Paletilla (entera).
3.^a: Falda, pechó, pescuezo, rabo y garrón.