

16. Centros de documentación. — Concepto.—Funciones.—Tipos.—Normativa.
17. El Servicio de Adquisiciones.—Organización.—Objetivos. Personal.
18. El Depósito Legal.—Aspectos jurídicos.—Fines.—Organización.
19. Los catálogos, tipos y formas: a) catálogo alfabético de autores, b) catálogo alfabético de títulos, c) catálogo alfabético de materias, d) catálogo sistemático, f) catálogo topográfico, g) catálogo analítico, h) catálogo de publicaciones periódicas, i) catálogo de colecciones valiosas.
20. Catálogos colectivos. — Concepto. — Clases. — Finalidades de su utilización.—Miembros.—Amplitud.—Sistemas.—Personal.—Instalaciones.
21. Catálogos más usuales y convenientes en una biblioteca de alimentación y nutrición.
22. Catalogación centralizada.—Panorámica internacional y nacional.—Funciones.—Normativa.
23. Catalogación cooperativa.—Funciones y normativa.
24. Colocación y tratamiento de libros, folletos, revistas, mapas, grabados, ilustraciones, fotografías, materiales filmados, discos, normativa tradicional y normativa moderna.
25. El Servicio Nacional de Restauración de Materiales Impresos.—Historia.—Materiales que incluye.—Tratamiento de enfermedades.
26. Servicios Públicos y Administrativos de la Biblioteca.—Información bibliográfica.—Lectura en sala.—Servicios especiales.
27. La circulación del libro.—Concepto.—Fondos.—Plazos.—Control administrativo.—Garantías.
28. El préstamo.—Concepto.—Tipos.—El Servicio de Extensión Bibliotecaria.
29. Carje internacional de publicaciones.—Instituto Hispánico.
30. Construcción y planificación de edificios.—Local.—Emplazamiento. — Iluminación. — Temperatura. — Decoración.—Mobiliario.
31. Bibliotecas especializadas. — Funciones. — Características.—Estructura.—Colección.
32. Bibliotecas especializadas.—Servicios Técnicos.—Personal.—Panorama de la situación española.
33. Problemática y estado anual de las bibliotecas especializadas en el mundo.—Evolución y tendencia.
34. Constitución del fondo bibliográfico.—Selección de adquisiciones: Criterio y fuentes.
35. Organización bibliotecaria española.—Servicios.—Misiones. La Dirección General del Patrimonio Artístico y Cultural.—La Comisaría de Bibliotecas.—Organización y funciones.
36. Archivonomía.—Concepto e historia.—Organización jurídica de los archivos en España.
37. El archivo administrativo vivo.—Características.—Emplazamiento.—Materiales que incluye.—Archivadores: Sus tipos. Normativa.—Planificación.
38. El archivo administrativo intermedio.—Normativa y funcionamiento.
39. El archivo histórico.—Legislación.—Normativa y funcionamiento.
40. La clasificación decimal universal.—Características y aplicación en un centro de materia alimentaria.
41. Otros sistemas de clasificación: Sistema «Dewey», sistema de la «Library of Congress», sistema «Colom», sistema Ranganathan.—Valoración y aplicabilidad.

#### Legislación

42. Organización de la Sanidad Nacional.—Dirección General de Sanidad.—Jefaturas Provinciales de Sanidad.
43. Organismos autónomos de la Sanidad Nacional.
44. El Instituto Nacional de Sanidad.—Organización, funciones y desarrollo.
45. El Centro nacional de alimentación y nutrición.—Organización, funciones y desarrollo.
46. Estatuto del Personal de los Organismos Autónomos.
47. Competencias alimentarias de la Dirección General de Sanidad y de otros Organismos de la Administración Nacional.
48. Legislación alimentaria nacional.—Código Alimentario Español: Su legislación de desarrollo.
49. Legislación alimentaria internacional.—Organismos extranjeros ocupados de la normalización y armonización alimentaria.
50. Código Alimentario Español: Principios generales, condiciones higiénicas.
51. Código Alimentario Español: Principios generales sobre alimentos y bebidas, aditivos.—Productos relacionados directamente con los alimentos.
52. Código Alimentario Español: Su ordenación, clasificación y catalogación.
53. Código Alimentario Español.—Legislación existente en los capítulos I al IX.—Su ordenación, catalogación y clasificación.
54. Código Alimentario Español.—Legislación existente en los capítulos X al XV.—Su ordenación, catalogación y clasificación.
55. Código Alimentario Español.—Legislación existente en

los capítulos XVI al XXII: Su ordenación, catalogación y clasificación.

56. Código Alimentario Español.—Legislación existente en los capítulos XXIII al XXX. Su ordenación, catalogación y clasificación.

57. Código Alimentario Español.—Legislación existente en los capítulos XXXI al XXXVIII.—Su ordenación, catalogación y clasificación.

58. Codex Alimentarius Mundi.—Su ordenación, clasificación y catalogación.

59. Codex Alimentarius Mundi: Estatutos, Reglamentos, Comisión, comités, procesos de elaboración de normas.

60. Codex Alimentarius Mundi: Comité de Pescado y Productos Pesqueros.—Comité de Alimentos para regímenes especiales.—Organización, ordenación, clasificación y catalogación.

61. Codex Alimentarius Mundi: Comités de Carne.—Higiene de la carne y productos cárnicos elaborados.—Ordenación.—Clasificación, organización y catalogación.

62. Codex Alimentarius Mundi: Comité de Productos del Cacao y Chocolates, Comité de Azúcares, Comité de Frutas y Hortalizas elaboradas. Organización, ordenación, clasificación y catalogación.

63. Codex Alimentarius Mundi: Comité de Grasas y Aceites. Comité de Hielos comestibles.—Comités de Sopas y Caldos.—Organización, ordenación, clasificación y catalogación.

64. Codex Alimentarius Mundi: Legislación, organización, ordenación, clasificación y catalogación de las normas recomendadas para alimentos en general (normas CAC/RS).

65. Codex Alimentarius Mundi: Legislación, organización, ordenación, clasificación y catalogación de las normas de prácticas de higiene (normas CAC/RCP), prácticas de métodos de análisis (normas CAC/RM), leche y productos lácteos (normas CAC/M), quesos (normas CAC/C).

66. Consejo Oleícola Internacional. Estatuto.—Competencias. Organización.—Ordenación.—Clasificación y catalogación.

67. Organizaciones internacionales de normalización y coordinación alimentaria: Normas F. I. L. Normas C. F. A. L. Organización, ordenación, clasificación y catalogación.

68. Organizaciones internacionales de normalización y coordinación alimentarias: Normas ISO, normas AFNOR, normas AOAC, normas UNE y otras.

## MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

**19721** *ORDEN de 25 de septiembre de 1976 por la que se convoca concurso-oposición para la provisión de dos plazas de «Astrofísica» (Facultad de Ciencias) en el Cuerpo de Profesores Adjuntos de Universidad.*

Ilmo. Sr.: Vacantes las plazas de Profesor adjunto de Universidad que a continuación se indican: «Astrofísica» (Facultad de Ciencias), dos plazas.

Este Ministerio, previo informe de la Comisión Superior de Personal, ha resuelto anunciar su provisión por concurso-oposición, en turno libre.

Los aspirantes deberán reunir los requisitos exigidos en el Decreto 2212/1975, de 23 de agosto, por el que se regula el sistema de ingreso en el Cuerpo de Profesores Adjuntos y en las normas aprobadas por Orden de 23 de agosto de 1976 («Boletín Oficial del Estado» del 26).

El concurso-oposición se regirá por las normas aprobadas por Orden de 23 de agosto de 1976 («Boletín Oficial del Estado» del 26).

A efectos de lo dispuesto en la norma 5.1.d) de la Orden de 23 de agosto de 1976, la fecha de referencia será la de 1 de octubre de 1975.

Con objeto de originar las menores alteraciones posibles en el normal desenvolvimiento del curso académico, se fija el plazo máximo de un año entre la publicación de la convocatoria y el comienzo de los ejercicios.

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

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 25 de septiembre de 1976.—P. D., el Director general de Universidades, Juan Antonio Arias Bonet.

Ilmo. Sr. Director general de Universidades.

**19722** *ORDEN de 27 de septiembre de 1976 por la que se convoca concurso-oposición para la provisión de tres plazas de «Zoología (Artrópodos)» (Facultad de Ciencias) en el Cuerpo de Profesores Adjuntos de Universidad.*

Ilmo. Sr.: Vacantes las plazas de Profesor adjunto de Universidad que a continuación se indican: «Zoología (Artrópodos)» (Facultad de Ciencias), tres plazas.