

cas productoras y distribución superficial, producciones nacionales, rendimientos unitarios, comercialización y precios.

Tema 14. Praderas y pastizales: Clases de praderas. Principales zonas de pastos. Especies y fórmulas más recomendables. Aprovechamientos ganaderos.

Tema 15. Producciones forestales: Especies principales. Tecnología actual. Caracterización de las principales zonas de producción y distribución superficial. Producciones nacionales. Rendimientos. Comercialización.

Tema 16. Alimentación animal. Las sustancias alimenticias. Composición media de los alimentos. Valor nutritivo de los alimentos. Caracteres generales de alimentación según la especie, edad y finalidad económica de los animales. Cálculo de raciones.

Tema 17. Ganado vacuno: Principales razas según aptitud. Sistemas de explotación: Alimentación. Zonas ganaderas. Producciones nacionales.

Tema 18. Ganado lanar: Principales razas según aptitud. Sistemas de explotación: Alimentación. Zonas ganaderas. Producciones nacionales.

Tema 19. Ganado porcino: Principales razas. Sistemas de explotación. Producciones nacionales.

Tema 20. Avicultura y cunicultura: Principales razas según la aptitud. Sistemas de explotación. Producciones nacionales.

Tema 21. Piscicultura: Especies más importantes. Salmónidos y ciprínidos. Esquemas de piscifactorías y proceso de cultivo.

Tema 22. Mecanización agraria: Clase de energía utilizada. Equipos usuales para los diversos trabajos agrícolas, forestales y ganaderos, conservación. Componentes del costo horario del trabajo de las máquinas. Comprobación de la potencia de las máquinas.

### PARTE TERCERA

#### Industrialización y técnicas alimentarias

Tema 1. Enología: Materias primas. La uva y su maduración. Los agentes de la fermentación alcohólica. Las levaduras. Los agentes de fermentaciones bacterianas. La fermentación alcohólica. Mecanismos. Composición química del mosto. Rendimientos de uva, mosto, vino y subproductos.

Tema 2. Enología. Elaboración de vinos. Operaciones comunes en las diferentes vinificaciones. Elaboración de vinos blancos, rosados, claretes y tintos. Vinificación con maceración carbónica. Vinificaciones especiales, vinos de jerez. Vinos dulces naturales.

Tema 3. Grasas y aceites comestibles: Tecnología de elaboración, transformación y/o manipulación. Prácticas admitidas y prohibidas. Posibles fraudes y adulteraciones. Procedimientos de detección. Análisis físico-químicos.

Tema 4. Cereales, leguminosas, harina, turbérculos y derivados: Tecnología de elaboración, transformación y/o manipulación. Prácticas admitidas y prohibidas. Posibles fraudes y adulteraciones. Procedimientos de detección. Análisis físico-químicos.

Tema 5. Hortalizas, frutas y derivados: Tecnología de elaboración, transformación y/o manipulación. Prácticas admitidas y prohibidas. Posibles fraudes y adulteraciones. Procedimientos de detección. Análisis físico-químicos.

Tema 6. Edulcorantes, condimentos, especias, alimentos estimulantes y derivados: Tecnología de elaboración, transformación y/o manipulación. Prácticas admitidas y prohibidas. Posibles fraudes y adulteraciones. Procedimientos de detección. Análisis físico-químicos.

Tema 7. Conservas, platos preparados, productos dietéticos y de régimen: Tecnología de elaboración, transformación y/o manipulación. Prácticas admitidas y prohibidas. Posibles fraudes y adulteraciones. Procedimientos de detección. Análisis físico-químicos.

Tema 8. Aguas, helos y helados: Tecnología de elaboración, transformación y/o manipulación. Prácticas admitidas y prohibidas. Posibles fraudes y adulteraciones. Procedimientos de detección. Análisis físico-químicos.

Tema 9. Bebidas no alcohólicas. Tecnología de elaboración, transformación y/o manipulación. Prácticas admitidas y prohibidas. Posibles fraudes y adulteraciones. Procedimientos de detección. Análisis físico-químicos.

Tema 10. Industrias forestales. Industrias extractivas: Resinas y productos derivados. Colofonias y aguarrás. Aceites esenciales y taninos. Industrias de transformación: Madera, corcho, celulosa y pasta de papel. Comercialización de productos forestales.

Tema 11. Enología: La conservación de vinos. Empleo del anhídrido sulfuroso. Procedimientos de clarificación. Características y efectos. Precipitaciones metálicas: Tratamientos. Precipitaciones coloidales: Tratamientos. Precipitaciones fálticas: Tratamientos. Productos para uso enológico.

Tema 12. Enología: Defectos y enfermedades de los vinos: Naturaleza y origen. Posibles fraudes y adulteraciones. Procedimientos de detección. Análisis físico-químicos.

Tema 13. Vinagrería: Sistema de fabricación del vinagre. Propiedades. Usos. Fabricación de la sidra.

Tema 14. Elayotecnia: La aceituna. Características.—A) Proceso de extracción. Métodos clásicos y modernos. El aceite. Tipos comerciales. Subproductos.—B) Aceites de semillas oleaginosas. Características. Proceso de extracción. Subproductos.—C) Refinación de aceites: Necesidades de la refinación. Proceso industrial. Neutralización. Desodorización. Decoloración. Prácticas admitidas y prohibidas. Posibles fraudes y adulteraciones. Procedimiento de detección. Análisis físico-químicos.

Tema 15. Carnes y derivados: Tecnología de elaboración, transformación y/o manipulación. Prácticas admitidas y prohibidas. Posibles fraudes y adulteraciones. Procedimientos de detección. Análisis físico-químicos.

Tema 16. Aves, caza, huevos y derivados: Tecnología de elaboración, transformación y/o manipulación. Posibles fraudes y adulteraciones. Procedimientos de detección. Análisis físico-químicos.

Tema 17. Pescados, mariscos y derivados: Tecnología de elaboración, transformación y/o manipulación. Prácticas admitidas y prohibidas. Posibles fraudes y adulteraciones. Procedimientos de detección. Análisis físico-químicos.

Tema 18. Leche y productos lácteos: Tecnología de elaboración, transformación y/o manipulación. Prácticas admitidas y prohibidas. Posibles fraudes y adulteraciones. Procedimientos de detección. Análisis físico-químicos.

Tema 19. Estadística: Frecuencia y probabilidades. Muestra y universo: Variable estadística y variable aleatoria. Funciones de densidad y distribución. Reducción de los datos estadísticos. Función generatriz de momentos. Estudio de algunas distribuciones.

Tema 20. Estadística: Variables estadísticas bidimensionales. La regresión. Dependencia aleatoria y funcional. Reducción de los datos estadísticos. Rectas de regresión. El coeficiente de correlación. Variables aleatorias bidimensionales.

Tema 21. Normalización de productos agrarios: Prenormalización. Procesos para normalizar los productos agrarios: Recepción, selección y clasificación. Maquinaria utilizada en estos procesos. Factores de calidad en productos agrarios transformados. Aspectos técnicos, económicos, sanitarios y comerciales de la normalización.

Tema 22. Muestreo de productos. Principios básicos de la toma de muestras de productos a granel y envasados. Normas de toma de muestras de distintos productos. Envío de muestras a laboratorios.

## CONSEJO GENERAL DEL PODER JUDICIAL

10440

ACUERDO de 4 de mayo de 1984, de la Comisión Permanente, por el que se anuncia concurso de traslado para la provisión de determinados cargos judiciales, entre miembros de la Carrera Judicial, con categoría de Magistrado.

De conformidad con el Acuerdo del Pleno del Consejo General del Poder Judicial de 22 de febrero de 1984 («Boletín Oficial del Estado» de 2 de marzo) por el que se regula la provisión de determinados destinos y tiempo de permanencia en los mismos de los Jueces y Magistrados, el artículo 26 del Reglamento Orgánico de la Carrera Judicial y el artículo 35 de la Ley 1/1980, de 10 de enero, la Comisión Permanente del Consejo General del Poder Judicial en su reunión del día 4 de mayo de 1984, acordó anunciar concurso de traslado para la provisión de los destinos que a continuación se relacionan y se concede un plazo de diez días naturales a partir del siguiente a: de la publicación de la presente convocatoria en el «Boletín Oficial del Estado» para que los interesados puedan formular sus peticiones con sujeción a los aludidos preceptos, mediante instancia que deberá ser dirigida a la Presidencia del Consejo General del Poder Judicial, paseo de La Habana, 140, Madrid-16, sin que puedan tomarse en consideración las instancias que hayan tenido entrada en el Registro General de este Consejo transcurrido aquel plazo, a menos que hubieran sido presentadas en la forma y con los requisitos establecidos en el artículo 86 de la Ley de Procedimiento Administrativo.

Magistrado de la Sala de lo Penal de la Audiencia Nacional.  
Magistrado por oposición de lo Contencioso-Administrativo de la Sala Segunda de la Audiencia Territorial de Madrid y Magistrado de la Sala Segunda de lo Contencioso-Administrativo de la Audiencia Territorial de Barcelona.

Magistrado de las Audiencias de Barcelona, Cádiz, Palma de Mallorca, San Sebastián y Valencia.

Juez de Primera Instancia números 13 y 16 de Barcelona, números 1 y 2 de Murcia, número 2 de Palma de Mallorca y número 9 de Valencia.

Juez de Instrucción números 4 y 13 de Barcelona, 4 de Granada, 3 de Madrid, 4 de Las Palmas y 5 de Palma de Mallorca.

Jueces de Primera Instancia e Instrucción números 2 de Avilés, 1 de Baracaldo, 3 de Burgos, 1 de Cartagena, 2 de Ciudad Real, 4 de L'Hospitalet de Llobregat, 1 de Lérida, 2 de Matagón, 1 de Tarragona, 1 de Tarrasa, Teruel y 2 de Vitoria.

Juez de Peligrosidad y Rehabilitación Social de Las Palmas y Palma de Mallorca.

Madrid, 4 de mayo de 1984.—El Presidente, Federico Carlos Sainz de Robles Rodríguez.