

2. Solicitar el interesado la necesaria autorización para el cese o interrupción de actividades del Centro, que, de producirse sin la señalada autorización, será considerado causa de revocación de la autorización en cuanto sea imputable al titular del Centro, según lo establecido en la legislación vigente.

3. Admitir con preferencia a alumnos españoles.

4. Comunicar anualmente al Ministerio de Educación y Ciencia el cuadro de Profesores, el calendario y horario, para su aprobación, en el supuesto de que se hubieran producido alteraciones respecto al inicialmente propuesto.

Lo que comunico a V. I.

Madrid, 2 de septiembre de 1985.-P. D. (Orden de 23 de julio de 1985), el Secretario general de Educación, Joaquín Arango Vila-Belda.

Ilmo. Sr. Director general de Promoción Educativa.

## 20106 *ORDEN de 2 de septiembre de 1985 por la que se aprueban con carácter provisional enseñanzas no reguladas de Formación Profesional de Segundo Grado, régimen de Enseñanzas Especializadas.*

Ilmo. Sr.: Vista la propuesta que formula el Departamento de Enseñanza de la Generalidad de Cataluña para que sean autorizadas, con carácter experimental y provisionalmente, los programas de Formación Profesional de Segundo Grado, correspondientes a las enseñanzas no reguladas de la Rama Agraria, especialidad Industrias Agroalimentarias, por el régimen de enseñanzas especializadas, al amparo de lo dispuesto en el artículo 21.6, en relación con el 15 del Real Decreto 707/1976, de 5 de marzo, sobre ordenación de la Formación Profesional.

Teniendo en cuenta que los cuestionarios propuestos para impartir las enseñanzas citadas han sido dictaminados favorablemente por el Pleno de la Junta Coordinadora de Formación Profesional, celebrado en Madrid el 2 de julio de 1985, según consta en el acta levantada al efecto,

Este Ministerio ha dispuesto:

Primero.-Aprobar los cuestionarios que figuran en el anexo de la presente Orden, con carácter provisional, conforme a lo dispuesto en el artículo 21.6, en relación con el 15 del Real Decreto 707/1976, de 5 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 12 de abril).

Segundo.-Para el desarrollo de estas enseñanzas será de aplicación todo lo dispuesto en la Orden de este Departamento de 13 de septiembre de 1975, por la que se desarrolló el Plan de Estudios de Formación Profesional de Segundo Grado, siendo únicamente específicos para este caso los cuestionarios que figuran en el anexo de la presente.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.  
Madrid, 2 de septiembre de 1985.

MARAVALL HERRERO

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanzas Medias.

### ANEXO QUE SE CITA

#### FORMACION PROFESIONAL DE SEGUNDO GRADO

##### Régimen: Enseñanzas Especializadas

Rama: Agraria. Especialidad: Industrias Agroalimentarias.

#### I. CUESTIONARIOS

##### Primer curso

##### Química

Se agregan a la programación los siguientes temas:

Introducción a la Bioquímica.

Glúcidos.

Lípidos.

Proteínas.

Encimas.

Vitaminas.

Ácidos nucleicos.

##### Ciencias Naturales

Se agregan a la programación los temas siguientes:

Lisosomas.

Membranas celulares.

Permeabilidad de la membrana.

Naturaleza y significado de los procesos fisiológicos degradativos.

Degradación de macromoléculas.

Mecanismo y control de la degradación celular.

Procesos de senescencia en los vegetales.

Senescencia de las hojas.

Senescencia de los frutos.

#### Tecnología

Tipo de alimentos según la ecología y el grado de desarrollo cultural.

Factores que influyen en el valor nutritivo de los alimentos.

Tipos de alimentos diferentes según procedencia, estructura y composición.

Introducción al estudio de los procesos nutritivos.

Metabolismo energético y requerimientos calóricos.

Características y funciones básicas de los nutrientes dentro del organismo.

Estudio de los nutrientes.

Carbohidratos.

Lípidos.

Vitaminas.

Minerales.

Fibras.

Necesidades nutricionales especiales a través del ciclo biológico.

Agua y electrolitos.

Problemas de malnutrición por exceso.

Desnutrición calórica-proteica.

Desnutrición por falta de algún (os) nutriente (s).

Historia y significación de los microorganismos en la alimentación.

La naturaleza del mundo microbiano.

Parámetros intrínsecos.

Parámetros extrínsecos.

Contaminación natural. Microflora.

Alteraciones de los alimentos y su conservación.

Principios generales del muestreo.

Detención, recuento e identificación de microorganismos en los alimentos.

Métodos generales de evaluación de microflora.

Evaluación de microfloras especiales.

Control industrial.

Los microorganismos en el agua y demás bebidas.

Los microorganismos en la leche y productos derivados.

Los microorganismos en la carne, pescado y huevos.

Los microorganismos en los productos horticolas.

Los microorganismos en las conservas y platos precocinados.

Los microorganismos en alimentos varios, subproductos de alimentación animal.

Enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos.

Alimentos y enzimas producidos por microorganismos.

La leche.

Composición de la leche.

Control lechero.

Alteraciones y modificaciones de la leche.

Elaboración de la leche en la ubre.

La leche y sus agentes bacteriológicos.

Obtención y conservación de la leche en granja.

Manipulación de la leche desde su origen hasta el consumidor.

Higienización de la leche.

Conservación de la leche.

Esterilización de la leche.

Otros tipos de leche.

Leches fermentadas.

Mantequillas.

Quesos.

Batidos y helados.

Subproductos de la transformación de la leche.

#### Prácticas

Manejo y prácticas de conservación de equipamiento básico de laboratorio.-Balanzas, ph metros, conductivímetros, centrifugas, manómetros, microscopios, bombas de vacío, campanas, extractoras de gases, rotámetros, compresores, baños termostáticos, agitadores homogenizadores, estufas, termómetros, densímetros, electrodos.

Manejo y prácticas de conservación de otra clase de equipamiento de laboratorio.-Colorímetro. Cromatógrafo de gases.

Prácticas de cromatografía.-Preparación de eluyentes de columnas, de placas. Cromatografía de diversas mezclas-problemas.

Técnicas básicas de microbiología.-Esterilización. Trabajo aséptico. Preparación de medios de cultivo y materiales. Siembra y obtención de cultivos puros. Tinción y observación de colonias al microscopio.

Análisis de diversos productos.-Obtención de recuentos microbianos de diferentes productos. Aislamiento de cultivos puros. Clasificaciones primarias y pruebas de identificación. Análisis específicos: Coliformes. Estafilococos, enterococos, cultivos anaerobios.

Supuesto práctico.-Sobre un producto concreto proveniente de la industria agroalimentaria, establecer los controles necesarios, niveles de ricos, estándares; técnicas y grupos de microorganismos a determinar, haciendo una evaluación final.

Determinaciones básicas de la leche.-Grasas. Contagio celular. Lactosa. Materia seca total.

Efectos del calor y del frío sobre la cualidad química y física de la leche.

Leche.-Determinación de metales pesados y organocloratos en la leche, mediante la espectroscopia de absorción atómica y la cromatografía de gases.

Flan.-Detección por cromatografía de la presencia de huevo en un flan.

Elaboración de quesos.-Usos de los fermentos. Control de calidad del queso. Uso del butirómetro.

Elaboración de quesos catalanes.-Elaboración de quesos frescos: Requesón, mató. Elaboración de quesos tiernos: De pañuelo, de cabra, tronchón. Elaboración de quesos curados: Mahón, «serrat» de oveja, del valle d'Arán.

Elaboración de quesos españoles.-Quesos frescos: Cuajada, burgos, villalón, requesón. Quesos tiernos: Tetilla, nata. Quesos curados: Manchego idiazábal. Queso azul: Picón.

Control microbiológico de batidos y helados.

Yoghourts.-Fabricación y control de calidad microbiológico.

## Segundo curso

### Tecnología

Macánica.

Energía.

Termodinámica.

Combustión.

Fundamentos de los diferentes tipos de motores.

Elementos del motor.

Hidráulica.

Transportes de fluidos.

Medidas de presión y caudal de un fluido.

Impulsión de líquidos.

Aparatos medidores utilizados en máquinas.

Intercambiadores de calor.

Producción industrial del frío.

Evaporadores, concentradores y humificadores.

Maquinaria para la industria conservera.

Maquinaria para la industria láctea.

Maquinaria en la elaboración del aceite.

Maquinaria para la vinificación y obtención de jugos de frutas.

Maquinaria para envasado.

Maquinaria para la clasificación de productos hortofrutícolas.

Maquinaria para las industrias cárnicas.

Maquinaria para la carga y transporte de los productos.

El fruto de la cepa.

Maduración de la uva.

Preparación de la bodega antes de la vendimia.

Fermentación alcohólica.

Operaciones comunes a las diferentes vinificaciones.

Vinificación en negro y blanco brisados.

Vinificación en blanco virgen.

Vinificación en rosado.

Vinificación en claretes.

Vinificación en vendimias alteradas.

Vinificación especial.

Vinificación del vino.

Tratamientos físicos de los vinos.

Embotellado.

Enfermedades del vino.

Elaboración de vinos especiales.

Vinos espumosos y gasificados.

Otras bebidas alcohólicas elaboradas con mosto.

Edulcorantes.

Licores y aguardientes.

Cervezas.

La alimentación humana.

La alimentación animal.

Materias primas en la fabricación de piensos.

Molituración de granos para piensos.

Mezcla y expedición de los piensos.

Descripción de una fábrica de piensos con sus diferentes secciones.

El trigo.

Clases de pan.

Recepción y molituración del trigo para la panificación.

Bases de panificación.

Panadería.

Hornería.

El producto final.

### Prácticas

Ejercicio sobre unidades físicas.-Equivalencias. Cálculos del paso de fuerzas de diferentes motores. Distinguir las diversas potencias de un motor. Calcular la potencia perdida en la transmisión. Problemas de patinaje y movimiento. Manejo de un catálogo con las especificaciones de un motor. Comprensión de los datos que en él se indican.

Energía.-Distinguir entre energías fósiles y renovables. Cuantificar y hacer ejercicios sobre valores de energías. Transformación de una energía en otra. Funcionamiento del motor de combustión. Conservación de la energía.

Termodinámica.-Realizar las gráficas de los diferentes ciclos. Calcular el rendimiento de cada ciclo.

Combustión.-Combustión a presión atmosférica y a compresión. Cálculo de la relación de compresión. Acotamiento de un cilindro y partes que lo integran. Cámaras de combustión, volumen y cilindrada. Análisis de los carburantes y riqueza y contenido de los gases.

Fundamentos de los diferentes tipos de motores.-Diferenciar las partes que integran diversos tipos de motores. Reconocer las partes de un generador. Montar un motor eléctrico.

Elementos de los motores.-Desmontar y montar motores. Identificar cada pieza. Distinguir cada parte y acoplarle los diferentes circuitos. Detectar posibles averías. Realizar cambios de aceite y de su filtro. Realizar purgas. Operaciones de mantenimiento del motor.

Hidráulica.-Medición de la velocidad de un líquido. Realizar un circuito hidráulico. Cálculo de pérdidas de carga. Compresibilidad de los líquidos.

Transporte de fluidos y utillajes empleados.-Cálculo de diámetro de cañerías y conducciones. Aforamiento. Soldadura eléctrica. Unión por bridas. Tipos de juntas. Funcionamiento de válvulas, grifos y otros accesorios. Limpieza de filtros.

Medidas de presión y caudal de un fluido.-Medición de la presión de un fluido. Tipos de presiones. Medición de un caudal. Funcionamiento y montaje de aparatos medidores. Cálculos hidráulicos.

Impulsión de líquidos.-Comprobar la aspiración de una bomba. Aspiración e impulsión de líquidos. Paso de la vena líquida por la bomba. Funcionamiento de bombas, compresores y depresores. Interpretación de tablas. Operaciones de mantenimiento y control.

Aparatos medidores utilizados en máquinas.-Base de cada aparato. Funcionamiento y medición de cada aparato.-Ejercicios de medida y cambios de unidades. Ejercicios de regulación de aparatos.

Intercambiadores de calor.-Ejercicios de transmisión de calor. Propiedades físicas de los diversos elementos. Medir temperaturas. Observar la distribución de la temperatura a los sólidos.

Producción industrial del frío.-Sistema de refrigeración por compresión de vapores. Controles de una cámara frigorífica. Medir gradientes térmicos. Manejo de las instalaciones de frío.

Evaporadores, concentradores y humificadores.-Factores que intervienen en un evaporador. Transmisión de calor. Funcionamiento de desecadores y humificadores. Medidas de humedad. Utilización de un termo-hidrógrafo.

Maquinarias en la industria conservera.-Control de residuos en función de la temperatura.-Sistemas de clasificación y calibrado del producto.

Maquinaria en la industria láctea.-Estudio de los elementos de un pasteurizador. Controles específicos de determinados aparatos para fabricar diversos derivados lácteos.

Maquinaria en la elaboración del aceite.-Funcionamiento de un molino. Estudio de presiones. Manejo de las instalaciones para refinamiento de un aceite.

Maquinaria en la producción de vino y obtención de jugos de frutas.-Maquinaria para el prensado y elaboración del vino. Sistemas de conservación de jugos de frutas por calor.

Envase.-Descripción del proceso de envasado de productos.

Maquinaria en la industria cárnica.-Reconocimiento de aparatos para sacrificar el ganado. Manejo de máquinas. Cálculo del corte.-Limpieza del material.

Máquinas para la carga y transporte de los productos.-Cálculo de transmisiones, fuerzas y palancas. Manejo de máquinas.

Análisis de vinos.-Determinaciones de la densidad, acidez total, acidez volátil, grado alcohólico, extracto seco, fe, sulfuroso total, sulfuroso libre, azúcar.

Detección de anomalías en los vinos.-Determinación de sacarina, colorantes extraños.

Nociones prácticas de la vendimia.-Control de la densidad, temperatura y acidez a lo largo de la fermentación. Reproducción de levaduras. Aplicación de encimas.

Proceso de vinificación.-Efectuar las operaciones de trasbalses, clasificación, correcciones y embotellado.

Análisis de cavas.-Determinación del grado alcohólico, azúcar, acidez total y volátil.

Proceso de fabricación de cava.-Fermentación especial. Preparación «courage» de variedad. Preparación del azúcar para la segunda fermentación. Embotellado. Removido de botellas. Degüello. Añadido del licor de expedición.

Proceso de fabricación de vermouths.-Preparación del vino de base. Neutralización de la acidez. Encabezado con alcohol. Clarificación y decoloración. Añadido de azúcar y mistela. Añadido de infusión de hierbas, previa maceración en alcohol. Correcciones finales.

Proceso de fabricación de licores.-Uso de un destilador del vino para la obtención de «holandés». Maceración de jugos de naranja alcoholizados.

Prácticas de fabricación de piensos sencillos y compuestos.-Secciones: Recepción de granos y harinas. Pesaje. Molturación. Mezcla. Ensacado y almacenado del producto acabado.

Visita a una industria de fabricación de maquinaria para la molturación y mezcla.

Visita a una harinera.

Visita a una panadería familiar y a una planta panificadora.

Visita a una pastelería industrial.

Análisis microbiológico de la harina y del pan.

Análisis químico de la harina y el pan con especial atención a los iones minerales.

### Tercer curso

#### Tecnología

Productos químicos que retrasan y aceleran la maduración y la senescencia.

Productos químicos que controlan el crecimiento microbiano.

Almacenaje en atmósfera controlada. Radiaciones.

Uso de productos químicos para incrementar el valor nutritivo y aumentar la calidad de los productos hortofrutícolas.

Almacenaje en frío de productos hortofrutícolas en fresco.

Efectos fisiológicos.

Maquinaria frigorífica. Almacenes frigoríficos.

Almacenaje en frío de frutos, productos horticolas, productos ornamentales y semillas.

Introducción a la técnica oleícola.

Principios industriales de la Elayotecnia.

Descripción de una planta industrial. Características de los molinos.

Prensado. Sistemas de extracción basados en la filtración selectiva.

Otras operaciones.

Crianza y conservación del aceite.

Estudio económico de la producción.

El control analítico de la calidad de un aceite.

Extracción de aceites de semillas.

Refinamiento de aceites.

Producción de margarinas y grasas comestibles.

Industria conservera.

Procesos previos al tratamiento industrial de los productos hortofrutícolas.

Conservación de alimentos mediante la eliminación del agua. Procesos de deshidratación.

Concentración.

Conservación de alimentos mediante la aplicación de altas temperaturas. Métodos de esterilización térmica.

Conservación de alimentos mediante la aplicación de bajas temperaturas.

Conservación de alimentos mediante la aplicación de conservantes químicos.

Envasado. Operaciones finales en fábricas de conservas.

Alteraciones microbianas en las conservas.

Tecnología de la conservación de frutas en almíbar.

Congelación de frutas.

Conservación de frutas mediante el uso de conservantes.

Gelatinas, confituras y mermeladas.

Frutas contadas.

Tecnología de la conservación de productos horticolas.

Congelación de productos horticolas.

Preparación de aceitunas.

Importancia de la carne en la alimentación humana.

Descripción de los animales de abasto.

Descripción de los animales de recurso.

Proceso de comercialización.

Mataderos. Cadena de matanza.

Clasificación de canales.

Salas de despiece.

Modificaciones postmortem de la carne.

La carne.

Conservación de la carne por el frío.

Derivados cárnicos.

Derivados grasos.

Derivados curados.

Derivados cocidos.

Extractos y caldos de carne.

Conservas cárnicas.

Platos precocinados.

Especias.

Preparación artesanal de embutidos.

Resto comestibles y de uso industrial.

Pieles.

### Prácticas

Aplicación de hormonas vegetales a tejidos separados de la planta, midiendo los efectos sobre el contenido de clorofilas.

Aplicación de etileno a hojas, flora y fruto, valorando los cambios que se promueven en el contenido de clorofilas, respiración y metabolitos básicos.

Medidas de transpiración foliar, observando los resultados en función de la aplicación de antitranspirante.

Aplicación del frío a los productos hortofrutícolas midiendo cambios en clorofila, respiración.

Medidas de respiración de productos hortofrutícolas, almacenaje o no en frío.

Aplicación de sustancias conservantes a flores cortadas, midiendo su longevidad y parámetros biológicos.

Aplicación de sustancias hormonales a esquejes y estacas para promover el enraizamiento después de su frigo-conservación.

Germinación de semillas en diversas condiciones ambientales, aplicación de hormonas y de diferentes periodos desde su recogida.

Determinar el estado de calidad de la aceituna.

Determinar la calidad del aceite elaborado, así como su pureza.

Determinar el rendimiento en aceite de las aceitunas.

Determinar la densidad y acidez del aceite.

Investigar mezclas de aceites, estableciendo los porcentajes de cada uno de los elementos de la mezcla.

Determinar el índice de saponificación.

Elaboración de frutas confitadas, frutas verdes, frutas rojas.

Elaboración de mermeladas, confituras. Caso particular de la confitura de membrillo y confitura de membrillo blanco.

Conservas de verduras y setas.

Conservación y congelación de productos horticolas. Temperaturas de conservación y congelación.

Diferentes tipos de conservación para altas temperaturas.

Aceitunas. Neutralizante de amargor. Salmueras. Hiervas aromáticas. Encurtido.

Visita a una planta de elaboración de conservas vegetales.

Clasificación de canales de acuerdo con las tablas oficiales.

Visitas a mataderos de diferentes especies. Mercabarna.

Visitas a salas de despiece.

Pruebas específicas de conservación de productos cárnicos a nivel de laboratorio.

Visita a fábricas de embutidos.

Análisis de aditivos. Muestreo.

Preparación casera de embutidos.

Curtido de pieles de diferentes especies (vacuno, ovino, conejo).

### Legislación

El Código Alimentario Español.

Regulación de la Comisión Interministerial para la ordenación alimentaria.

Disposiciones complementarias en materia de inspección.

Precios.

Condiciones generales de los materiales, establecimientos e industrias de la alimentación.

Carnes, huevos, caza y derivados.

Pescados, mariscos y derivados.

Huevos y derivados.

Leche y derivados.

Grasas comestibles.

Cereales.

Harinas y derivados.

Hortalizas, verduras, frutas y derivados.

Edulcorantes derivados.

Condimentos y especias.

Alimentos estimulantes y derivados.

Platos precocinados.

Agua y hielo.

Helados.

Bebidas no alcohólicas.

Bebidas alcohólicas.

Aditivos.

Productos relacionados con los alimentos.

Derecho alimentario ante la estructura autonómica del Estado. Derecho comparado.

## ANEXO I

## II. CUADRO HORARIO

## Horario semanal

(Régimen de Enseñanzas Especializadas)

Asignatura	1.º	2.º	3.º
<b>Area de Formación Básica:</b>			
Lengua y Literatura castellanas.....	2	2	
Lengua y Literatura catalanas.....		2	2
Lengua extranjera.....	2	2	2
Formación humanística.....		2	2
Educación Física y Deportiva.....	1	1	1
Ética o Religión.....	1	1	
Matemáticas.....		3	3
Física y Química.....	4	2	
Ciencias de la Naturaleza.....	3		
<b>Area de Ampliación de Conocimientos:</b>			
Técnicas de expresión gráfica.....	3	2	3
Tecnología.....	4	5	5
Prácticas.....	9	9	10
Organización empresarial.....		1	
Seguridad e Higiene.....	1		1
Legislación.....			2

### 20107 *CORRECCION de errores de la Orden de 28 de junio de 1985 por la que se modifican Centros públicos de Educación General Básica y Preescolar en la provincia de León.*

Advertidos errores en el texto de la mencionada Orden, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 204, de fecha 26 de agosto de 1985, páginas 26900 a 26902, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

En el anexo, donde dice: «Municipio: Astorga. Localidad: Astorga. Código de Centro: 24000541», debe decir: «Código de Centro: 24000451»; donde dice: «Municipio: Corullón. Localidad: Corullón. Código de Centro: 24003607. Otros cambios efectuados. Nueva Denominación: Jimena Muriz», debe decir: «Otros cambios efectuados: Nueva Denominación: Jimena Muñiz»; donde dice: «Municipio: Santa María del Páramo. Localidad: Santa María del Páramo. Código de Centro: 24010958. Denominación: Colegio Público Comarcal Benito León. El ámbito de comarcalización abarca las siguientes Localidades: ... Soguillo del Páramo Municipio: Pobladora de Pelayo García...», debe decir: «El ámbito de comarcalización abarca las siguientes Localidades: ... Soguillo del Páramo del Municipio Laguna Dalga, Pobladora de Pelayo García, del Municipio Pobladora de Pelayo García», y donde dice: «Municipio: Villablino. Localidad: Villablino. Código de Centro: 24010141», debe decir: «Código de Centro: 24014101».

### 20108 *CORRECCION de erratas de la Orden de 8 de julio de 1985 por la que se modifican Centros públicos de Educación General Básica y Preescolar en las provincias de Avila, Burgos, Madrid, Asturias, Salamanca, Cantabria, Segovia, Soria, Teruel y Toledo.*

Padecidos errores en la inserción de la citada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 204, de fecha 26 de agosto de 1985, páginas 26904 a 26906, a continuación se transcriben las oportunas rectificaciones:

En el anexo, donde dice: «Provincia de Burgos. Municipio: Aranda de Duero. Localidad: Aranda de Duero. Código de Centro: 0900148», debe decir: «Código de Centro: 09000148»; donde dice: «Municipio: Aranda de Duero. Localidad: Aranda de Duero. Código de Centro: 0900161», debe decir: «Código de Centro: 09000161»; donde dice: «Provincia de Madrid. Municipio: Alcobendas. Localidad: Alcobendas. Código de Centro: 28037508. Denominación: Colegio Público Luis Buquel», debe decir: «Denominación: Colegio Público Luis Buñuel», y donde dice: «Provincia de Segovia. Municipio: Santa María la Real de Nieva. Localidad: Santa María la Real de Nieva. Código de Centro: 40003083. Denominación: Colegio Público Comarcal Nuestra Señora de la Soterrada», debe decir: «Denominación: Colegio Público Comarcal Nuestra Señora de la Soterrana».

### 20109 *CORRECCION de erratas de la Resolución de 30 de mayo de 1985, de la Dirección Provincial de Palencia, por la que se modifican Centros públicos de Educación General Básica y Preescolar de esta provincia.*

Padecido error en la inserción del anexo a la citada Resolución, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 200, de 21 de agosto de 1985, página 26384, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

Donde dice: «Municipio: Cervera del Pisuerga. Localidad: Cervera del Pisuerga. Código del Centro: 34003178. Denominación: Escuela Hogar Pedalabra», debe decir: «Denominación: Escuela Hogar Peñalabra».

### 20110 *CORRECCION de erratas de la Resolución de 4 de julio de 1985, de la Dirección Provincial de Cantabria, por la que se modifican Centros públicos de Educación General Básica y Preescolar en esta provincia.*

Padecidos errores en la inserción del anexo a la citada Resolución, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 214, de fecha 6 de septiembre de 1985, páginas 28258 y 28259, se rectifica en la forma que a continuación se indica:

Donde dice: «Municipio: Enmedio. Localidad: Matamorosa. Código de Centro: 39002784. Denominación: Colegio Público Comarcal Casimiro Sanz», debe decir: «Denominación: Colegio Público Comarcal Casimiro Sainz»; donde dice: «Municipio: Noja. Localidad: Palacio. Código de Centro: 39004379. Denominación: Palacio», debe decir: «Denominación: Colegio Público. Domicilio: Palacio», y donde dice: «Municipio: Ribamontán al Mar. Localidad: Laredo», debe decir: «Municipio: Ribamontán al Mar. Localidad: Loredó».

## MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

### 20111 *RESOLUCION de 18 de julio de 1985, de la Dirección General de Trabajo, por la que se homologa con el número 1.998, el guante de protección frente a agresivos químicos, modelo CLOROPRENO, fabricado y presentado por la Empresa «CAUCHOS DEL NORTE, Sociedad Anónima», de Alsasua (Navarra).*

Instruido en esta Dirección General de Trabajo, expediente de homologación del guante de protección frente a agresivos químicos, con arreglo a lo prevenido en la Orden de 17 mayo de 1974, sobre homologación de los medios de protección personal de los trabajadores, se ha dictado Resolución, en cuya parte dispositiva, se establece lo siguiente:

1.º Homologar el guante de protección frente a agresivos químicos, modelo CLOROPRENO, fabricado y presentado por la Empresa «CAUCHOS DEL NORTE, Sociedad Anónima», con domicilio en Alsasua (Navarra), Barrio de la Estación, sin número, como medio de protección personal de las manos contra agresivos químicos, de clase A, tipo 1 y 2 (ácidos y bases); clase B (detergentes, jabones y amoníaco), clase C, tipos 3 y 6 (alcoholes y ácidos orgánicos).

2.º Cada guante de protección de dichos modelo, clase y tipos, llevará en sitio visible un sello inalterable y que no afecte a sus condiciones técnicas, y de no ser ello posible, un sello adhesivo, con las adecuadas condiciones de consistencia y permanencia, con la siguiente inscripción: MT Homol. 1.998-18-7-85-guante de protección contra agresivos químicos de clase A, tipos 1 y 2 (ácidos y bases), clase B (detergentes, jabones y amoníaco) y clase C, tipos 3 y 6 (alcoholes y ácidos orgánicos).

Lo que se hace público para general conocimiento, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4.º de la Orden citada sobre homologación de los medios de protección personal de los trabajadores y norma técnica reglamentaria MT-II de «guantes de protección contra agresivos químicos», aprobada por Resolución de 6 de mayo de 1977.

Madrid, 18 de julio de 1985.-El Director general, P. A. (artículo 17 Real Decreto 530/1985 de 8 de abril), el Subdirector general para la Negociación Colectiva y Condiciones de Trabajo, Francisco González de Lena.