



### SUMARIO

## 1. Disposiciones generales

PÁGINA

### CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Orden de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura.

6

### CONSEJERÍA DE SALUD

Orden de 3 de agosto de 2009, por la que se crea la categoría de Facultativo de Genética Clínica en el ámbito de la atención especializada de los centros y de las instituciones sanitarias del Servicio Andaluz de Salud, se regulan sus funciones, requisitos de acceso, plantilla orgánica y retribuciones y se establece el procedimiento de integración directa en la citada categoría creada.

44

## 2. Autoridades y personal

### 2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

#### CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y HACIENDA

Resolución de 13 de agosto de 2009, de la Dirección-Gerencia de la Agencia de Defensa de la Competencia de Andalucía, por la que se adjudica puesto de trabajo de libre designación, convocado por la Resolución que se cita.

48

#### CONSEJERÍA DE SALUD

Resolución de 24 de julio de 2009, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se adjudica puesto de trabajo de carácter directivo por el sistema de libre designación.

48



**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA**

Resolución de 13 de agosto de 2009, de la Viceconsejería, por la que se adjudica puesto de trabajo de libre designación, convocado por Resolución que se cita.

48

**UNIVERSIDADES**

Resolución de 29 de julio de 2009, de la Universidad de Córdoba, por la que se nombra Catedrática de Universidad a doña Leonor Pinilla Jurado.

49

Resolución de 31 de julio de 2009, de la Universidad de Córdoba, por la que se nombra Catedrática de Universidad a doña M.ª del Pilar Martínez Jiménez.

49

Resolución de 22 de junio de 2009, de la Universidad de Jaén, por la que se nombra Profesor Titular de Universidad a don Pedro Castillo Maldonado.

49

Resolución de 22 de junio de 2009, de la Universidad de Jaén, por la que se nombra Profesor Titular de Universidad a don Francisco de Asís Fernández García.

50

Resolución de 24 de junio de 2009, de la Universidad de Jaén, por la que se nombra Profesora Titular de Universidad a doña Antonia Paniza Cabrera.

50

**2.2. Oposiciones y concursos**

**CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE**

Resolución de 14 de agosto de 2009, de la Viceconsejería, por la que se anuncia convocatoria pública para cubrir puesto de trabajo de libre designación próximo a quedar vacante.

51

Resolución de 14 de agosto de 2009, de la Viceconsejería, por la que se anuncia convocatoria pública para cubrir puesto de trabajo de libre designación.

51

**3. Otras disposiciones**

**CONSEJERÍA DE INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPRESA**

Resolución de 10 de junio de 2009, de la Dirección General de Industria, Energía y Minas, por la que se concede autorización de modelo para su uso e instalación en la red al contador estático de energía eléctrica que se cita. (PP. 2261/2009).

53

**CONSEJERÍA DE VIVIENDA Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO**

Resolución de 11 de junio de 2009, de la Delegación Provincial de Cádiz, sobre concesión de subvención por concurrencia no competitiva para la rehabilitación de edificios por comunidades de propietarios o asociaciones de vecinos.

54

Resolución de 2 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Cádiz, sobre concesión de subvención por concurrencia no competitiva para la rehabilitación de edificios por comunidades de propietarios o asociaciones de vecinos.

54

Resolución de 9 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Cádiz, sobre concesión de subvención por concurrencia no competitiva para la rehabilitación de edificios por comunidades de propietarios o asociaciones de vecinos.

54

Resolución de 15 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Cádiz, sobre concesión de subvención por concurrencia no competitiva para la rehabilitación de edificios por comunidades de propietarios o asociaciones de vecinos.

55

Resolución de 28 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Cádiz, sobre concesión de subvención por concurrencia no competitiva para la rehabilitación de edificios por comunidades de propietarios o asociaciones de vecinos.

55

Resolución de 13 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Cádiz, por la que se hace pública la relación de subvenciones concedidas para los propietarios de viviendas libres que se destinen a arrendamiento, al amparo del Decreto 149/2003 (Orden de 10 de marzo de 2006).

55

**CONSEJERÍA DE CULTURA**

Resolución de 27 de julio de 2009, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se incoa el procedimiento para la inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Sitio Histórico, del Lugar de los Sucesos de Casas Viejas, en Benalup-Casas Viejas (Cádiz).

55

Resolución de 27 de julio de 2009, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se incoa el procedimiento para la inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Lugar de Interés Industrial, las Minas de Alquife, en Alquife, Lanteira, Aldeire y Jérez del Marquesado (Granada).

61

Resolución de 31 de julio de 2009, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se incoa el procedimiento para la inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, del Bien de Interés Cultural, con la tipología de Sitio Histórico, denominado Zona Minera de Cerro Muriano, en los términos municipales de Córdoba y Obejo (Córdoba).

68

## 5. Anuncios

### 5.1. Subastas y concursos de obras, suministros y servicios públicos

#### CONSEJERÍA DE JUSTICIA Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

Resolución de 14 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Almería, por la que se anuncia la contratación del Servicio de Asistencia a las Víctimas de los Delitos en Andalucía. (PD. 2495/2009).

76

#### CONSEJERÍA DE EMPLEO

Corrección de errores de la Resolución de 27 de julio de 2009, de la Secretaría General Técnica de la Consejería de Empleo, por la que se anuncia procedimiento abierto «Arrendamiento de inmueble para sede en Algeciras (Cádiz), de la Oficina de Empleo y del Área Territorial de Empleo del Campo de Gibraltar (Servicio Andaluz de Empleo)». (BOJA núm. 151, de 5.8.2009). (PD. 2494/2009).

77

#### CONSEJERÍA DE SALUD

Resolución de 6 de agosto de 2009, de la Secretaría General Técnica, por la que se anuncia adjudicación que se cita.

77

Resolución de 6 de agosto de 2009, de la Secretaría General Técnica, por la que se anuncia adjudicación que se cita.

77

Resolución de 6 de agosto de 2009, de la Secretaría General Técnica, por la que se anuncia adjudicación que se cita.

77

#### CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

Corrección de errores de la Resolución de 28 de julio de 2009, de la Dirección Provincial de Córdoba de la Agencia Andaluza del Agua, por la que se anuncia licitación para la contratación de la obra que se cita. (BOJA núm. 153, de 7.8.2009). (PD. 2496/2009).

77

#### EMPRESAS PÚBLICAS

Resolución de 11 de agosto de 2009, de la Agencia Pública de Puertos de Andalucía, por la que se hace pública la adjudicación del contrato de servicios que se indica por el procedimiento abierto con varios criterios de adjudicación.

78

Resolución de 3 de agosto de 2009, de la Gerencia Provincial de Málaga del Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos, por la que se anuncia la adjudicación por el procedimiento abierto, mediante la forma de varios criterios de adjudicación.

78

### 5.2. Otros anuncios

#### CONSEJERÍA DE GOBERNACIÓN

Edicto de 5 de agosto de 2009, de la Delegación del Gobierno de Jaén, en el expediente sancionador que se cita.

79

#### CONSEJERÍA DE JUSTICIA Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

Anuncio de 11 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Huelva, Comisión Provincial de Asistencia Jurídica Gratuita, por el que se notifica a las personas reseñadas la denegación del derecho a la asistencia jurídica gratuita.

79

#### CONSEJERÍA DE OBRAS PÚBLICAS Y TRANSPORTES

Resolución de 7 de julio de 2009, de la Dirección General de Transportes y Movilidad, por la que se somete a información pública la solicitud conjunta de autorización del servicio que se cita. (PP. 2195/2009).

80

#### CONSEJERÍA DE EMPLEO

Anuncio de 5 de agosto de 2009, de la Dirección Provincial de Sevilla del Servicio Andaluz de Empleo, de notificación.

80

#### CONSEJERÍA DE SALUD

Resolución de 6 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se hacen públicas las resoluciones y actos de trámites relativos a expedientes sancionadores en materia de Consumo.

80

Anuncio de 28 de mayo de 2009, de la Secretaría General Técnica, por el que se notifica resolución de la Secretaría General de Salud Pública y Participación de esta Consejería, recaída en el recurso de alzada que se cita.

81

Anuncio de 4 de junio de 2009, de la Secretaría General Técnica, por el que se notifica Resolución de la Secretaría General de Salud Pública y Participación de esta Consejería, recaída en el recurso de alzada que se cita.

81

#### CONSEJERÍA DE VIVIENDA Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

Resolución de 13 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Málaga, por el que se anuncia la relación de solicitantes de renta básica de emancipación, a los que no ha sido posible notificar diferentes Resoluciones.

82

Resolución de 31 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se anuncia la relación de solicitantes de Renta Básica de Emancipación, a los que no ha sido posible notificar diferentes resoluciones.

83

Anuncio de 13 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Málaga, por el que se hace pública relación de solicitantes de ayudas para la Renta Básica de Emancipación de los jóvenes a los que no ha sido posible notificar diferentes actos administrativos.

83

Anuncio de 14 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se hace pública relación de solicitantes de descalificaciones de viviendas protegidas, a los que no ha sido notificar diferentes actos administrativos.

84

Anuncio de 16 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Málaga, publicando Acuerdo de Inicio dictado por la Jefa de Servicio de Vivienda, de Procedimiento de Resolución de Contrato que se cita.

84

Anuncio de 16 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Málaga, por el que se hace pública relación de solicitantes de Regularización como adjudicatarios de viviendas de promoción pública, a los que no ha sido posible notificar diferentes actos administrativos.

85

Anuncio de 31 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Málaga, por el que se hace pública relación de solicitantes de ayudas para la Renta Básica de Emancipación de los Jóvenes a los que no ha sido posible notificar diferentes actos administrativos.

85

**CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE**

Resolución de 31 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se hace pública la inadmisión de solicitudes, por las causas que se citan, presentadas al amparo de la Orden de 9 de noviembre de 2006, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en materia de comercio y artesanía, modalidad 1 (URB), correspondientes al ejercicio 2009.

87

Resolución de 4 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se hace pública la denegación de ayudas en materia de ferias comerciales, correspondiente al ejercicio 2009.

87

Resolución de 6 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se hace pública la inadmisión de solicitudes, por las causas que se citan, presentadas al amparo de la Orden de 9 de noviembre de 2006, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en materia de comercio y artesanía, modalidad 3 (ASC), correspondientes al ejercicio 2009.

88

Resolución de 7 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se hace pública la denegación de ayudas subvenciones en materia de comercio y artesanía, modalidad 3 (ASC), correspondientes al ejercicio 2009.

88

Resolución de 7 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se hace público el archivo de solicitudes que no reúnen los requisitos o no aportan, dentro del plazo de subsanación establecido, la documentación preceptiva establecida en la Orden de 9 de noviembre de 2006, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en materia de Comercio y Artesanía, modalidad 3 (ASC) (Convocatoria año 2009).

88

Notificación de 5 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Granada, de resolución de archivo en el expediente que se cita.

89

Notificación de 6 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Granada, de requerimiento para la subsanación de defectos en el expediente que se cita.

89

**CONSEJERÍA PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL**

Resolución de 22 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se acuerda la resolución provisional de desamparo de la menor que se cita.

89

Resolución de 29 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se acuerda el acogimiento familiar preadoptivo del menor que se cita.

89

Notificación de 5 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Huelva, de traslado del expediente de protección que se cita.

89

Notificación de 5 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Huelva, de la resolución de cambio del centro del expediente de protección que se cita.

89

Anuncio de 30 de julio de 2009, de la Delegación Provincial en Almería, para la notificación por edicto del siguiente acto.

90

Anuncio de 6 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial en Almería, para la notificación por edicto del siguiente acto.

90

Anuncio de 6 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Almería, para la notificación por edicto del siguiente acto.

90

**CONSEJERÍA DE CULTURA**

Anuncio de 29 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Cádiz, por el que se notifica Resolución de 6 de julio de 2009, denegatoria de autorización para la utilización de aparato detector de metales.

90

**CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE**

Anuncio de 20 de julio de 2009, de la Dirección General de Dominio Público Hidráulico de la Agencia Andaluza del Agua, relativo a cumplimentación de trámite necesario en el procedimiento de concesión administrativa/inscripción en el Registro de aprovechamientos de aguas públicas.

91

Anuncio de 20 de julio de 2009, de la Dirección General de Dominio Público Hidráulico de la Agencia Andaluza del Agua, relativo a subsanación y mejora de la solicitud de concesión administrativa/inscripción en el Registro de aprovechamientos de aguas públicas.

91

Anuncio de 10 de agosto de 2009, de la Dirección Provincial de Córdoba de la Agencia Andaluza del Agua, sobre Incoación y Pliego de Cargos, relativo a los expedientes sancionadores tramitados por infracción al Texto Refundido de la Ley de Aguas.

92

**AYUNTAMIENTOS**

Corrección de errores del anuncio del Ayuntamiento de Rota, de bases para la selección de plazas de funcionarios de carrera.

92

Corrección de errores del anuncio del Ayuntamiento de Rota, de bases para la selección de plazas de funcionarios de carrera, promoción interna.

92

**IB, IFP, IES, CP**

Anuncio de 29 de julio de 2009, del IES Cornelio Balbo, de extravío del título de Técnico Especialista de Laboratorio. (PP. 2324/2009).

93

## 1. Disposiciones generales

### CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

*ORDEN de 7 de julio de 2009, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Vitivinicultura.*

El Estatuto de Autonomía para Andalucía establece en su artículo 52.2 la competencia compartida de la Comunidad Autónoma en el establecimiento de planes de estudio y en la organización curricular de las enseñanzas que conforman el sistema educativo.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el Capítulo V «Formación profesional» del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

Por otra parte, el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

Como consecuencia de todo ello, el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado Decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante Orden el currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Vitivinicultura se organizan en forma de ciclo formativo de grado superior, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la presente Orden se ha tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Por otro lado, en el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen dentro del currículo horas de libre configuración, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la presente Orden.

La presente Orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, y de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre,

#### DISPONGO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. La presente Orden tiene por objeto desarrollar el currículo de las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Vitivinicultura, de conformidad con el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre.

2. Las normas contenidas en la presente disposición serán de aplicación en todos los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía que impartan las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura.

Artículo 2. Organización de las enseñanzas.

Las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico Superior en Vitivinicultura conforman un ciclo formativo de grado superior y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

Artículo 3. Objetivos generales.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre por el que se establece el título de Técnico Superior en Vitivinicultura y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.

b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.

c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.

d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.

e) Analizar las operaciones de envasado y embotellado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para su supervisión y ejecución.

f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.

g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.

h) Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.

i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.

j) Identificar las operaciones de compra-venta y las técnicas publicitarias de vinos y derivados, valorando su adecuación para comercializar y promocionar los productos elaborados.

k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.

n) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

ñ) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

o) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener un espíritu de actualización e innovación.

p) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

q) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

#### Artículo 4. Componentes del currículo.

1. De conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 1688/2007, de 14 de diciembre, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Vitivinicultura son:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

- 0077. Viticultura.
- 0078. Vinificaciones.
- 0080. Estabilización, crianza y envasado.
- 0081. Análisis enológico.
- 0082. Industrias derivadas.
- 0083. Cata y cultura vitivinícola.
- 0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.
- 0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.
- 0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.

b) Otros módulos profesionales:

- 0079. Procesos bioquímicos.
- 0087. Proyecto en la industria vitivinícola.
- 0088. Formación y orientación laboral.
- 0089. Empresa e iniciativa emprendedora.
- 0090. Formación en centros de trabajo.

2. El currículo de los módulos profesionales estará constituido por los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas, tal como figuran en el Anexo I de la presente Orden.

#### Artículo 5. Desarrollo curricular.

1. Los centros docentes, en virtud de su autonomía pedagógica, desarrollarán el currículo del título de Técnico Superior en Vitivinicultura mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto Educativo de Centro.

2. El equipo educativo responsable del desarrollo del ciclo formativo del título de Técnico Superior en Vitivinicultura, elaborará de forma coordinada las programaciones didácticas para los módulos profesionales, teniendo en cuenta la adecuación de los diversos elementos curriculares a las características del entorno social y cultural del centro docente, así como a las del alumnado para alcanzar la adquisición de la competencia general y de las competencias profesionales, personales y sociales del título.

#### Artículo 6. Horas de libre configuración.

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Vitivinicultura incluye horas de libre configuración por el centro docente.

2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el departamento de la familia profesional de Industrias Alimentarias, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del Título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

3. El departamento de la familia profesional de Industrias Alimentarias deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado; estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán, por tanto, con carácter anual.

5. Las horas de libre configuración se organizarán de alguna de las tres formas siguientes:

a) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de estar dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, las citadas horas serán impartidas por profesorado con atribución docente en alguno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, las citadas horas serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías. Cuando no exista en el centro docente profesorado de estas especialidades, la impartición de estas horas se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente Orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Cuando el ciclo formativo tenga la consideración de bilingüe o cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación en idioma, las citadas horas de libre configuración serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Artículo 7. Módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto.

1. Los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto en la industria vitivinícola se cursará una vez superados el resto de módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

2. El módulo profesional de Proyecto en la industria vitivinícola tiene carácter integrador y complementario respecto del resto de módulos profesionales del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura. Por este motivo, es necesaria la implicación y participación de todo el equipo educativo en tareas de organización, desarrollo, seguimiento y evaluación del módulo de manera coordinada.

3. Con objeto de facilitar el proceso de organización y coordinación del módulo de Proyecto en la industria vitivinícola, el profesorado con atribución docente en éste módulo profesional tendrá en cuenta las siguientes directrices:

a) Se establecerá un periodo de inicio con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose al planteamiento, diseño y adecuación de los diversos proyectos a realizar.

b) Se establecerá un periodo de tutorización con al menos tres horas lectivas semanales y presenciales en el centro docente para profesorado, dedicándose al seguimiento de los diversos proyectos durante su desarrollo. El profesorado podrá utilizar como recurso aquellas tecnologías de la información y la comunicación disponibles en el centro docente y que considere adecuadas.

c) Se establecerá un periodo de finalización con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose a la presentación, valoración y evaluación de los diversos proyectos.

4. Todos los aspectos que se deriven de la organización y coordinación de estos periodos, deberán reflejarse en el diseño curricular del módulo de Proyecto en la industria vitivinícola, a través de su correspondiente programación didáctica.

Artículo 8. Horario.

Las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura, cuando se oferten de forma completa, se organizarán en dos cursos escolares, con la distribución horaria semanal de cada módulo profesional que figura como Anexo II.

Artículo 9. Oferta completa.

1. En el caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Vitivinicultura se impartan a alumnado matriculado en oferta completa, se deberá tener en cuenta que una parte de los contenidos de los módulos profesionales de Formación y orientación laboral y de Empresa e iniciativa emprendedora pueden encontrarse también en otros módulos profesionales.

2. Los equipos educativos correspondientes, antes de elaborar las programaciones de aula, recogerán la circunstancia citada en el párrafo anterior, delimitando de forma coordinada el ámbito y/o el nivel de profundización adecuado para el desarrollo de dichos contenidos, con objeto de evitar al alumnado la repetición innecesaria de contenidos.

Artículo 10. Oferta parcial.

1. En caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Vitivinicultura se cursen de forma parcial, deberá tenerse en cuenta el carácter de determinados módulos a la hora de elegir un itinerario formativo, de acuerdo con la siguiente clasificación:

a) Módulos profesionales que contienen la formación básica e imprescindible respecto de otros del mismo ciclo, de manera que deben cursarse de forma secuenciada.

b) Módulos profesionales que contienen formación complementaria entre sí, siendo aconsejable no cursarlos de forma aislada.

c) Módulos profesionales que contienen formación transversal, aplicable en un determinado número de módulos del mismo ciclo.

2. Los módulos que corresponden a cada una de estas clases figuran en el Anexo III.

Artículo 11. Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV.

Artículo 12. Profesorado.

1. La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el Anexo V A).

2. Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada Ley. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el Anexo V B).

3. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que formen el título para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa, se concretan en el Anexo V C).

Artículo 13. Oferta de estas enseñanzas a distancia.

1. Los módulos profesionales susceptibles de ser ofertados en la modalidad a distancia son exclusivamente los señalados en el Anexo VI.

2. Los módulos profesionales ofertados a distancia, que por sus características requieran que se establezcan actividades de enseñanza aprendizaje presenciales que faciliten al alumnado la consecución de todos los objetivos expresados como resultados de aprendizaje, son los señalados en el Anexo VI.

3. La Dirección General competente en materia de formación profesional, adoptará las medidas necesarias y dictará las instrucciones precisas a los centros que estén autorizados para impartir este ciclo formativo en régimen presencial, para la puesta en marcha y funcionamiento de la oferta del mismo a distancia.

4. Los centros autorizados para impartir estas enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares y medios técnicos adecuados que se adap-



tarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo.

Disposición adicional única. Implantación de estas enseñanzas.

Las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Vitivinicultura reguladas en la presente Orden se implantarán en el curso académico 2009/2010.

Disposición final primera. Ejecución de la presente Orden.

Se faculta a la persona titular de la Dirección General competente en materia de formación profesional, para dictar los actos necesarios en ejecución de la presente Orden.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 7 de julio de 2009

MARÍA DEL MAR MORENO RUIZ  
Consejera de Educación

## ANEXO I

### Módulos Profesionales

Módulo Profesional: Viticultura.

Equivalencia en créditos ECTS: 9.

Código: 0077.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Determina la idoneidad del establecimiento del viñedo, analizando los factores naturales que intervienen.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las propiedades del suelo y los factores limitantes del cultivo.

b) Se ha realizado la toma de muestras del suelo mediante el procedimiento establecido.

c) Se han analizado los elementos meteorológicos y los factores geográficos que influyen en el cultivo de la vid.

d) Se han identificado y calculado los principales índices bio-climáticos vitícolas.

e) Se ha reconocido la morfología, anatomía de la vid, así como su fisiología.

f) Se ha descrito el ciclo vegetativo y reproductor de la vid y sus estados fenológicos.

g) Se han identificado y analizado las variedades de uva y sus aptitudes agronómicas y enológicas.

h) Se han identificado y analizado los principales porta-injertos y sus características.

2. Planifica la plantación, relacionando las variedades y patrones con las características del vino que se va a elaborar.

Criterios de evaluación:

a) Se ha determinado el tipo de vino que se va a elaborar.

b) Se ha seleccionado el porta-injerto mejor adaptado a las características del terreno, compatible con la variedad escogida.

c) Se ha seleccionado la variedad y el clon más acorde a las características del producto que se va a elaborar.

d) Se ha decidido la orientación del viñedo y el marco de plantación buscando un equilibrio entre el uso de la maquinaria y la obtención de uvas de la máxima calidad.

e) Se han establecido las labores previas a la plantación.

f) Se ha seleccionado el método de establecimiento del viñedo: Planta-injerto o plantación de barbado.

g) Se ha controlado la recepción y preparación de la planta.

h) Se ha organizado la plantación en la época adecuada, eligiendo la técnica y maquinaria mejor adaptada al terreno y a las posibilidades económicas.

i) Se han organizado los cuidados posteriores a la plantación.

3. Establece el sistema de conducción del viñedo, justificando su elección.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las características ecofisiológicas de los distintos sistemas de conducción.

b) Se ha determinado la disposición espacial de las plantas (formas libres o dirigidas), en función de la calidad de la uva que se va a obtener.

c) Se han seleccionado los materiales y disposición de los sistemas de apoyo de la vegetación.

d) Se han organizado las operaciones de manejo de la vegetación en las formas apoyadas: Atado, recogida y guiado de la vegetación.

e) Se han analizado los fundamentos y principios básicos de los sistemas de poda.

f) Se ha seleccionado el sistema de poda, la época y el equipo que se va a utilizar.

g) Se ha evaluado la influencia de las operaciones en verde sobre el viñedo y la calidad de la uva.

4. Organiza las labores culturales, relacionándolas con las características del producto a obtener.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los efectos que las labores culturales (mantenimiento del suelo, abonado, riego) tienen sobre la composición final de la uva.

b) Se han elegido las técnicas de mantenimiento del suelo (laboreo mecánico, aplicación de herbicidas, sistema mixto, cubierta vegetal) acordes con las características del terreno y con las disponibilidades hídricas para obtener una uva de calidad, potenciando la producción integrada.

c) Se ha determinado el método óptimo y la maquinaria para la siega de las cubiertas vegetales y la aplicación de herbicidas.

d) Se han interpretado los síntomas de carencias de nutrientes y fitotoxicidades.

e) Se ha elegido el tipo, cantidad y periodicidad del abonado, en función de los resultados de los análisis, de los criterios técnicos acordes con el tipo de vino a obtener y de la filosofía de la empresa.

f) Se ha planificado el riego del viñedo en función de la evapotranspiración, del tipo de suelo y de las restricciones legales.

g) Se ha seleccionado el método de riego, optimizando el uso del agua.

h) Se han planificado las operaciones en verde del viñedo.

i) Se han descrito las operaciones vitícolas especiales: Reestructuración de formas libres en formas apoyadas, injertos de cambios de variedad.

5. Coordina los tratamientos fitosanitarios seleccionando los productos y técnicas respetuosas con el medio ambiente.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los síntomas de plagas, enfermedades y virosis en el viñedo.

b) Se ha definido el estilo de protección del viñedo de acuerdo con la filosofía de la empresa.

c) Se han seleccionado los métodos de lucha contra patógenos potenciando la lucha integrada, biológica y el respeto al medio ambiente.

d) Se han evaluado los daños que las plagas y enfermedades puedan producir en la planta y en la cosecha para determinar el umbral de tratamiento.

e) Se ha elegido el tipo, la dosis, el momento de aplicación del producto fitosanitario en función de los criterios técnicos.

f) Se ha determinado la maquinaria de aplicación para realizar los tratamientos fitosanitarios de forma eficiente y respetuosa con el medio ambiente.

g) Se han utilizado de manera adecuada los Equipos de Protección Individual (EPI).

h) Se han retirado los envases y los restos de productos fitosanitarios utilizando las medidas de seguridad y respetando la legislación medioambiental.

6. Controla el estado de madurez de la materia prima relacionándolo con la calidad del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las etapas de desarrollo del racimo.

b) Se han caracterizado la síntesis y evolución de los principales compuestos de la uva.

c) Se ha caracterizado y seleccionado el tipo de madurez de la uva.

d) Se ha seleccionado el tipo de muestreo y su periodicidad según el tipo de madurez.

e) Se han realizado los controles básicos para el seguimiento de la madurez.

f) Se ha valorado la importancia del control de la madurez fenólica (hollejo y pepitas) en las uvas destinadas a la elaboración de vinos de alta gama.

g) Se ha identificado los principales métodos de control de la madurez fenólica.

h) Se han descrito las principales alteraciones que puede sufrir la materia prima durante su maduración.

Duración: 160 horas.

Contenidos básicos:

Determinación de la idoneidad del viñedo:

- Propiedades del suelo. Físicas. Químicas. Biológicas.
- Factores climáticos. Índices climáticos.
- Toma de muestras de suelo. Análisis. Interpretación.
- Porta-injertos. Propiedades.
- Variedades. Aptitudes.
- Morfología, anatomía y fisiología de la vid.
- Ciclos vegetativo y reproductor. Estados fenológicos.
- Implicaciones medioambientales en el cultivo del viñedo.

Planificación de la plantación:

- Elección del tipo de vino que vamos a elaborar.
  - Elección de porta-injerto, variedad y clon.
  - Orientación del viñedo. Densidad. Marco de plantación.
  - Labores previas: Desinfección. Nivelación. Subsulado.
- Desfonde. Enmiendas y abonado de fondo.
- Método de establecimiento del viñedo.
  - Recepción y preparación de la planta.
  - Organización de la plantación. Fecha. Técnica. Maquinaria. Economía.
  - Cuidados posteriores a la plantación.

Selección del sistema de conducción:

- Análisis de los sistemas de conducción. Apoyados. Libres. Costes.
- Materiales para conducir la vegetación.
- Tipos de poda. Vaso. Cordón simple y doble. Guyot. Época y equipos.
- Influencia de las operaciones de verde sobre la calidad de la uva.
- Coordinación y control de un equipo de trabajo.

Organización de las labores culturales:

- Técnicas de mantenimiento del suelo: Laboreo, herbicidas y cubiertas vegetales.
- Tipos de abonado: Mineral, orgánico y foliar.
- Selección de métodos y maquinaria para las labores culturales.
- Síntomas de carencias de nutrientes y fitotoxicidades.
- Tipo, cantidad y periodicidad del abonado. Costes.
- Riego. Método y controles.
- Operaciones en verde: Espurgura, desnietado, despunte, deshojado y aclarado.
- Operaciones vitícolas especiales. Producción integrada. Viticultura ecológica.
- Elección de prácticas culturales respetuosas con el medio ambiente.
- Aplicación de normas de seguridad en el manejo de la maquinaria.
- Influencia de las labores culturales sobre la calidad de la uva.

Tratamientos fitosanitarios del viñedo:

- Principales plagas, enfermedades y virosis del viñedo.
- Detección de síntomas de plagas, enfermedades u otros accidentes.
- Determinación del método de lucha: Química, integrada y biológica.
- Métodos de muestreo para el cálculo de umbrales de tratamiento.
- Evaluación de daños por plagas y enfermedades.
- Productos fitosanitarios. Manipulación. Riesgos ambientales y para la salud. Componentes. Regulación.
- Maquinaria de aplicación de fitosanitarios. Pulverizadores. Atomizadores. Nebulizadores. Espolvoreadores. Aparatos de ULV.
- Utilización de EPI en la aplicación de tratamientos fitosanitarios.
- Eliminación de envases y restos de productos fitosanitarios. Legislación medioambiental.

Control de la madurez:

- Evolución del grano de uva.
- Compuestos de la uva. Síntesis y evolución.
- Tipos de madurez: Industrial, tecnológica, fenólica y aromática.
- Fundamentos de las técnicas de muestreo. Tipo de muestreo. Periodicidad.
- Métodos de control de madurez. Métodos de análisis.
- La madurez fenólica. Método de Glories. Cata de uvas y pepitas.
- Alteraciones de la madurez. Sanidad.
- Responsabilidad en la toma de muestras y en la realización de los controles.
- Utilización de las TIC en el registro y control de los resultados.

## Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene formación asociada a la función de producción de materias primas en el sector del vino.

La producción de materias primas en el sector del vino incluye aspectos como:

- La idoneidad de una zona para el establecimiento del viñedo. Variedades.
- La planificación de la plantación y control de todas las operaciones relacionadas con el cultivo: Sistema de conducción, poda, mantenimiento del suelo, operaciones culturales, riego.
- Protección del viñedo coordinando los tratamientos fitosanitarios.
- Técnicas de cultivo respetuosos con el medio ambiente.
- Medidas de seguridad en el manejo de la maquinaria y en la aplicación de productos fitosanitarios.
- Elección de las diversas alternativas tecnológicas teniendo en cuenta su influencia sobre la calidad de la uva.
- Control de la maduración de la uva según los métodos utilizados.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Producción de uva para vinificación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.
- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- o) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener un espíritu de actualización e innovación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- a) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.
- g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.
- k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.
- ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de los fundamentos y las técnicas que se utilizan en la producción de la uva.
- Realización de las principales operaciones de cultivo: poda, operaciones en verde, tratamientos y controles de madurez en el viñedo.
- Ejecución de los tratamientos fitosanitarios en el viñedo, con las medidas de protección necesarias y con el máximo respeto por el medio ambiente.
- Realización e interpretación de los análisis que permiten controlar la madurez.
- Realización de visitas a viñedos del entorno y de otras regiones para conocer diferentes opciones tecnológicas.

Módulo Profesional: Vinificaciones.  
Equivalencia en créditos ECTS: 13.  
Código: 0078.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Organiza la vendimia analizando el estado de madurez de la materia prima y las operaciones asociadas a cada tipo de vendimia.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el estado sanitario y de madurez de la materia prima.
- b) Se ha establecido la fecha de vendimia para cada parcela de la explotación.
- c) Se han analizado las ventajas e inconvenientes de la vendimia manual/ mecánica.
- d) Se ha analizado la influencia de la vendimia mecánica en las características de la uva
- e) Se ha organizado y controlado el grupo de trabajo con instrucciones precisas para recoger y transportar la uva.
- f) Se ha determinado el aporte de sustancias enológicas en función del estado sanitario de la uva y del tipo de transporte.
- g) Se ha preparado la maquinaria, el personal y los medios auxiliares.
- h) Se han identificado las contingencias (meteorológicas, aglomeraciones, averías) y las medidas de actuación.
- i) Se han determinado las condiciones para la pasificación de la uva.

2. Organiza los equipos e instalaciones de vinificación, relacionándolos con su función en los procesos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los diferentes procesos de vinificación.
- b) Se han relacionado los equipos con las fases del proceso de vinificación.
- c) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- d) Se ha comprobado el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- e) Se ha analizado la capacidad de procesado y elaboración de los equipos e instalaciones.
- f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- g) Se han identificado, para cada vinificación, las condiciones de ejecución, los parámetros que se han de controlar y las medidas correctoras en caso de desviaciones.
- h) Se han calculado las necesidades de servicios auxiliares.

i) Se han reconocido las medidas de seguridad en el manejo de los equipos, en la manipulación de los productos enológicos y en la realización de las operaciones de vinificación.

j) Se ha establecido el aprovisionamiento de productos enológicos necesarios para la vinificación.

3. Controla las operaciones prefermentativas relacionando las técnicas y tratamientos con las características del producto que se va a elaborar.

Criterios de evaluación:

a) Se ha comprobado el funcionamiento de los medios de control: Báscula, toma-muestras, analizadores automáticos y otros.

b) Se ha seleccionado la materia prima en función de las especificaciones requeridas por el producto que se va a elaborar.

c) Se ha verificado el flujo de materia prima, corrigiendo las incidencias.

d) Se han controlado las operaciones de despalillado y estrujado en función del estado de la materia prima y del tipo de vino que se va a elaborar.

e) Se han seleccionado los equipos de bombeo-transporte en función de las instalaciones de la bodega, las características de la materia prima y del producto que se obtiene.

f) Se ha controlado que el sulfitado se realiza en el momento y dosis adecuadas.

g) Se han identificado las características del mosto o pasta encubado y se han realizado las correcciones necesarias.

h) Se ha contrastado que las características de los mostos desfangados se corresponden con las especificaciones previstas.

i) Se ha asegurado la trazabilidad del proceso, cumplimentando los registros.

4. Conduce la fermentación alcohólica y la maceración, reconociendo sus fundamentos y los mecanismos de control.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado la función de los microorganismos en la fermentación alcohólica.

b) Se han adicionado las levaduras seleccionadas en las condiciones requeridas.

c) Se han identificado los controles (temperatura, densidad, acidez, volátil, cata) que se realizan durante la fermentación alcohólica.

d) Se han identificado las operaciones necesarias para controlar la fermentación alcohólica (remontados, refrigeración).

e) Se han identificado las posibles desviaciones del normal desarrollo de la fermentación alcohólica y los riesgos que implican para la calidad del vino.

f) Se han descrito las condiciones de tiempo y temperatura en las que se desarrolla la maceración prefermentativa.

g) Se han determinado los controles que se realizan para conducir la maceración (color, índice de polifenoles totales, cata).

h) Se ha valorado el aporte de productos o materias enológicas para mejorar el desarrollo de la fermentación y la maceración.

i) Se han reconocido las técnicas que favorecen la maceración y su influencia en la calidad del vino.

j) Se ha valorado la influencia de la biotecnología en la obtención de vinos.

5. Supervisa el «descube» y prensado, relacionándolo con las características del producto que se desea obtener.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la duración del encubado en función del tipo de vino que se desea obtener, estado de la materia prima y de las condiciones técnicas de la bodega.

b) Se ha identificado la ubicación del vino descubado, las necesidades de mano de obra y las posibilidades de la prensa para decidir el momento del descube.

c) Se han analizado los riesgos y las medidas de seguridad que se necesita adoptar ante la presencia de dióxido de carbono.

d) Se ha valorado la necesidad de un sulfitado según el tipo de vino y los riesgos derivados de posibles desviaciones.

e) Se han identificado los controles analíticos y organolépticos que se han de realizar para caracterizar el vino fermentado.

f) Se ha valorado la posibilidad de la microoxigenación como una técnica de mejora de la calidad de los vinos.

g) Se ha seleccionado el tipo de prensa y la presión de trabajo en función de las características del vino que se desea obtener.

6. Conduce la fermentación maloláctica, relacionándola con la calidad del vino obtenido.

Criterios de evaluación:

a) Se ha determinado la idoneidad de la fermentación maloláctica y sus consecuencias sobre la calidad del vino.

b) Se han analizado los factores que influyen en la fermentación maloláctica.

c) Se han identificado las ventajas e inconvenientes del uso de bacterias lácticas comerciales en la fermentación maloláctica.

d) Se han identificado los controles analíticos y organolépticos para el seguimiento y control final de la fermentación maloláctica.

e) Se han evaluado los riesgos de una fermentación maloláctica sin control.

f) Se ha valorado la incorporación de otras variables tecnológicas (micro-oxigenación, fermentación maloláctica en bodega, crianza sobre lías) y su influencia sobre las características de los vinos y los costes de producción.

7. Organiza la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, justificando la selección de productos y técnicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los fundamentos de la limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones.

b) Se ha identificado el nivel de higiene necesario en cada etapa del proceso.

c) Se han evaluado los riesgos asociados a una higiene deficiente.

d) Se han identificado los productos de limpieza y desinfección.

e) Se han reconocido las diferentes técnicas de aplicación de los productos de limpieza y desinfección.

f) Se ha establecido un plan de limpieza y desinfección.

g) Se han identificado las medidas de control de limpieza y desinfección.

h) Se han establecido las medidas de seguridad en las operaciones de limpieza y desinfección.

i) Se ha valorado la aplicación de la tecnología CIP («clean in place») en la industria vitivinícola.

Duración: 224 horas.

Contenidos básicos:

Organización de la vendimia:

— Estado sanitario y de madurez de la materia prima. Interpretación de los controles de madurez. Determinación de la fecha de vendimia.

- Organización de la vendimia: Personal, maquinaria, auxiliares.
- Vendimia mecánica. Influencia en la calidad de la uva. Tipos de vendimiadoras.
- Tratamiento de la uva vendimiada mecánicamente. El transporte de la uva.
- Protección de la uva durante el transporte.
- Recepción de la uva. Controles: Peso, grado, acidez, sanidad.
- Medidas correctoras ante contingencias.
- Pasificación de la uva: Objetivos y tipos.

Organización de los equipos e instalaciones para la vinificación:

- Identificación de los diferentes tipos de vinificaciones: Blanco, rosado, tinto y sus variantes.
- Equipos e instalaciones que se precisan para cada vinificación: Materiales, funcionamiento, rendimientos, medidas de seguridad en su utilización.
- Mantenimiento, limpieza, preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- Parámetros de control de los diferentes procesos de vinificación.
- Medidas correctivas ante las contingencias.
- Servicios auxiliares: Agua, frío, calor, gas, etc.
- Aprovisionamiento de productos enológicos según las previsiones productivas y el estado de la materia prima: Ácido tartárico, levaduras, enzimas, taninos, etc. Medidas de seguridad en su manejo.
- Organización y coordinación de las labores de los equipos de trabajo.

Control de operaciones prefermentativas:

- Registro de datos identificativos y analíticos (variedad, peso, parcela, etc.).
- Maquinaria e instalaciones: Tolva, sinfín, estrujadora, despalladora, bomba de vendimia, conducciones, válvulas.
- Depósitos: Tipos, materiales, dimensiones, accesorios.
- Encubado. Modos operativos y controles.
- Sulfitado de la vendimia. Propiedades del sulfuroso. Formas de adicionarlo.
- Correcciones: Acidez, grado, taninos (tipos de taninos).
- Desfangado en vinos blancos y rosados. Tipos de desfangado: Dinámico (filtro de vacío, centrífuga, flotación), estático.
- Influencia del desfangado en la calidad del vino y en las propiedades fermentativas del mosto.
- Alternativas tecnológicas: Transporte en cajas, mesas de selección, encubado por gravedad.
- Registro de operaciones, productos, dosis y controles realizados.
- Registro y transmisión de la información.
- Medidas de seguridad en las operaciones y en la manipulación de la maquinaria y de los productos.

Conducción de la fermentación alcohólica y de la maceración:

- Selección, adición y empleo de levaduras. LSA (levaduras comerciales). Utilización correcta de las levaduras.
- Adición de nutrientes y activadores de fermentación. Funciones.
- Control de la fermentación alcohólica. Desviación de la fermentación. Paradas de fermentación. Influencia en la calidad.
- Maceración prefermentativa. Condiciones de tiempo y temperatura. Maceración pelicular. Criomaceración. Uso de la nieve carbónica.
- Compuestos polifenólicos y su influencia en la calidad de los vinos tintos.

- Controles de la maceración. Índices de color y de compuestos fenólicos. Cata.
- Operaciones que favorecen la maceración: Remontados, bazuqueos, maceración postfermentativa.
- Alternativas tecnológicas: Empleo de enzimas de extracción. Delestage. Adición de taninos. Chips. Micro-oxigenación. Maceración prefermentativa en frío. Criomaceración. Maceración pelicular.
- Alternativas a la vinificación clásica. Vinos blancos y rosados fermentados en barrica. Tintos de maceración carbónica.
- Medidas de seguridad en las operaciones y en el manipulado de los productos.
- Valoración de la aplicación de la biotecnología en los procesos de vinificación.

Organización del descube y prensado:

- Duración del encubado. Criterios que se deben utilizar: Tipo de vino, estado de la materia prima, tipo y número de depósitos.
- Riesgos laborales en la operación de descube. Peligros del dióxido carbono. Adopción de medidas de seguridad
- Prensado. Tipos de prensas. Criterios de utilización. Presiones de trabajo según el tipo y calidad del producto. Medidas de seguridad en las operaciones de prensado.
- Parámetros analíticos y organolépticos en el vino descubado.
- Sulfitado del vino descubado según tipo de vino y destino. Dosis.
- Técnicas de mejora en la calidad de los vinos. Microoxigenación.

Conducción de la fermentación maloláctica:

- Condiciones de desarrollo de la FML (fermentación maloláctica). Temperatura, nivel del sulfuroso, pH.
- Influencia de la FML en la calidad de los vinos.
- Técnicas para favorecer el comienzo de la FML.
- Utilización de bacterias lácticas comerciales y de nutrientes específicos para favorecer la FML. Condiciones de uso.
- Detección de la desviación de la FML. Reducción de los vinos. Excesos de aromas lácticos, mantequilla. Incremento de la acidez volátil. Otros gustos y aromas anormales. Control del desarrollo de Brettanomyces.
- Opciones tecnológicas innovadoras previas y posteriores al desarrollo de la fermentación. Micro-oxigenación. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza sobre lias.

Organización de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Fundamentos de la higiene. Diferencia entre limpieza, desinfección y esterilización.
- La higiene en el sector vitivinícola. Influencia del alcohol y la acidez.
- Nivel de higiene en las diferentes etapas.
- Riesgos y peligros de la falta de higiene para la calidad de los productos.
- Productos de limpieza y desinfección. Composición. Propiedades. Incompatibilidades.
- Técnicas de aplicación de los productos. Adecuación al tipo de equipos e instalaciones.
- Control de la higiene y desinfección.
- Medidas de seguridad y protección en las operaciones de higiene y en el manejo de los productos.
- La tecnología CIP («clean in place»), en las grandes instalaciones.
- Nuevas tecnologías: Desinfección mediante el ozono.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y elaboración/transformación, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, protección ambiental, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La planificación, programación y elaboración/transformación en el sector del vino incluye aspectos como:

- Planificación y programación de la vendimia, recepción de la materia prima y operaciones de vinificación.
- Organización de equipos e instalaciones de las diferentes vinificaciones.
- Control de la limpieza, el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones.
- Conducción de la fermentación alcohólica, maceración, operaciones de descube y prensado y fermentación maloláctica.
- Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos, instalaciones y productos enológicos.
- Innovaciones tecnológicas en las operaciones de vinificación.
- Control medioambiental de la vinificación: Residuos contaminantes, uso eficiente de los recursos, especialmente agua y electricidad.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en elaboración de vinos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.

g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.

h) Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.

i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.

k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.

n) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.

g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el fun-

cionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.

h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.

j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.

m) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.

n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios responsabilidad y tolerancia

p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

– Conocimiento de los fundamentos de las operaciones de vinificación.

– Planificación, en un aula de teoría, de las diferentes etapas que forman la vinificación.

– Realización, en el taller-bodega, de las diferentes vinificaciones, operaciones de limpieza y desinfección, mantenimiento y regulación de los equipos.

– Realización de los diferentes controles de la vinificación.

– Aplicación de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos.

Módulo Profesional: Procesos bioquímicos.

Equivalencia en créditos ECTS: 11.

Código: 0079.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Caracteriza el desarrollo de la fermentación alcohólica reconociendo sus fundamentos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las características de las levaduras vínicas.

b) Se han identificado las condiciones de desarrollo de las levaduras vínicas.

c) Se ha valorado la importancia de los nutrientes en el desarrollo de la fermentación.

d) Se han analizado las ventajas e inconvenientes de la utilización de levaduras comerciales (LSA) frente a las levaduras autóctonas.

e) Se ha descrito la técnica de pie de cuba.

f) Se han analizado los fundamentos bioquímicos de la fermentación alcohólica.

g) Se han reconocido otras fermentaciones secundarias y su importancia en la producción de compuestos secundarios.

h) Se han identificado los principales problemas fermentativos.

i) Se han analizado los factores de riesgo de paradas de fermentación y desviaciones del proceso fermentativo.

j) Se han valorado las implicaciones de las paradas de fermentación en la calidad del vino.

2. Caracteriza la fermentación maloláctica reconociendo sus fundamentos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los fundamentos bioquímicos de la fermentación maloláctica (FML).

b) Se ha valorado la implicación de la FML en la calidad de los vinos.

c) Se han identificado los microorganismos responsables de la FML y sus condiciones de desarrollo.

d) Se han valorado las ventajas de la utilización de bacterias lácticas comerciales.

e) Se han reconocido los factores tecnológicos que influyen en el desarrollo de la FML.

f) Se han identificado los riesgos asociados a una desviación de la FML.

g) Se han reconocido los controles que se realizan durante la FML.

3. Reconoce las herramientas biotecnológicas justificando su utilización.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los diferentes tipos de enzimas enológicas y su aplicación tecnológica.

b) Se han reconocido los nuevos productos elaborados con levaduras inertes y sus usos tecnológicos.

c) Se han identificado las nuevas tendencias en la nutrición de las levaduras y bacterias vínicas.

d) Se han descrito los activadores de fermentación, su composición y su uso más adecuado.

e) Se han identificado las levaduras específicas que se utilizan para solucionar problemas fermentativos así como la ayuda de otras herramientas biotecnológicas (cortezas de levaduras, nutrientes complejos, materiales de soporte y otros).

f) Se han reconocido las nuevas tendencias biotecnológicas para solucionar paradas de fermentación mediante el uso de levaduras inmovilizadas previamente aclimatadas.

g) Se ha valorado la importancia de las manoproteínas como factor de estabilidad y en la mejora de las cualidades gustativas de los vinos.

h) Se han identificado las nuevas tendencias en la utilización de levaduras y bacterias vínicas.

4. Identifica los enturbiamientos de origen físico-químico analizando los factores implicados y su prevención.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los enturbiamientos relacionados con fenómenos de oxidación-reducción.

b) Se han reconocido los enturbiamientos relacionados con fenómenos coloidales.

c) Se han identificado los precipitados de materia colorante.

d) Se han identificado los precipitados cristalinos relacionados con las precipitaciones tártricas.

e) Se han descrito los mecanismos de formación de enturbiamientos y precipitados y los factores que influyen.

f) Se han descrito los ensayos y pruebas utilizados para la identificación de los precipitados.

g) Se han identificado los principales tratamientos o métodos para prevenir y eliminar enturbiamientos y precipitados de origen físico-químico.

5. Caracteriza las enfermedades y los defectos originados por alteraciones microbianas analizando sus causas y los medios de prevención.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las principales enfermedades de los vinos producidas por levaduras y bacterias.

b) Se han identificado los factores que influyen en el desarrollo de enfermedades y defectos.

c) Se han valorado las consecuencias de las enfermedades y los defectos sobre la calidad de los vinos.

d) Se han reconocido los principales defectos organolépticos de los vinos.

e) Se han identificado las sustancias asociadas a riesgos para la salud: Aminas biógenas, ocratoxina A, carbamato de etilo, sulfitos y otros.

f) Se ha valorado la importancia de la higiene en la prevención de defectos y enfermedades.

g) Se ha valorado la importancia de las buenas prácticas agrícolas y enológicas para prevenir los riesgos de enfermedades, defectos organolépticos y su repercusión para la salud del consumidor.

Duración: 160 horas.

Contenidos básicos:

Fundamentos de la fermentación alcohólica:

– Levaduras vínicas: Morfología, fisiología, condiciones de desarrollo.

– Fermentación alcohólica: Glicólisis, fermentación alcohólica, fermentación gliceropirúvica, metabolismos secundarios.

– Valoración de la fermentación alcohólica como parte esencial del proceso de vinificación

– Factores que influyen en la fermentación.

– Utilización de la LSA: Selección de levaduras, conservación, hidratación. Condiciones de desarrollo.

– Utilización de herramientas biotecnológicas (activadores de fermentación, autolisados, etc.).

– Problemas fermentativos.

– Ralentizaciones y paradas fermentativas. Riesgos, causas, soluciones y prevención. Influencia en la calidad.

Fundamentos de la fermentación maloláctica:

– Valoración de la fermentación maloláctica como parte esencial del proceso de vinificación.

– Importancia de la FML para la calidad del vino.

– Las bacterias lácticas. Morfología, fisiología. Condiciones de desarrollo. Nutrición. Bacterias lácticas comerciales.

– Factores que influyen en FML.

– Riesgos de la FML. Desviaciones organolépticas.

– Controles durante la FML.

Herramientas biotecnológicas:

– Las enzimas enológicas. Tipos de enzimas. Clasificación.

– Las levaduras inertes. Clasificación de los diferentes productos.

– Los productos para la nutrición de las levaduras y bacterias vínicas.

– Activadores de fermentación y otras herramientas biotecnológicas.

– Las manoproteínas. Usos tecnológicos.

- Nuevas tendencias en el uso de levaduras y bacterias vínicas.
- Legislación sobre el uso de productos biotecnológicos.

Enturbiamientos y precipitados de origen físico-químico:

- Enturbiamiento y precipitados: Quiebra férrica, quiebra cúprica, quiebra proteica, quiebra oxidásica, precipitación de materia colorante, precipitaciones tártricas.
- Mecanismos de formación de enturbiamientos y precipitados. Factores que influyen.
- Ensayos para la identificación de precipitados.
- Fundamentos de los tratamientos, prevención y métodos de estabilización.
- Relación entre enturbiamientos y precipitados con la calidad e imagen comercial del producto.

Enfermedades y defectos de los vinos:

- Enfermedades producidas por levaduras y bacterias aerobias: Picado acético, flor.
- Enfermedades producidas por levaduras y bacterias anaerobias: Picado láctico, amargor, vuelta, ahilado o grasa.
- Microorganismos responsables. Factores que influyen en su desarrollo. Consecuencias de la enfermedad. Tratamientos curativos y prevención.
- Defectos organolépticos: Brett, TCA, moho o humedad, sulfhídrico/ mercaptanos, etanal, acetato de etilo.
- Riesgos sanitarios: Aminas biógenas, ocratoxina A, carbamato de etilo, sulfitos y otros.
- Relación entre las buenas prácticas higiénicas, agrícolas y enológicas y los defectos del vino.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación de base asociada principalmente a las funciones elaboración/ transformación y seguridad alimentaria en el sector vitivinícola.

La elaboración/transformación y seguridad alimentaria en el sector vitivinícola incluye aspectos como:

- Conocimiento de los fundamentos científicos de la fermentación alcohólica y maloláctica, los microorganismos que intervienen, las condiciones de desarrollo y las implicaciones que tiene en la calidad de los vinos.
- Control de los riesgos fermentativos identificando sus causas, los factores que influyen y la manera de prevenirlos y/o solucionarlos.
- Conocimiento de las herramientas biotecnológicas que se utilizan en las vinificaciones y en la estabilización de los vinos y su influencia en la calidad de los mismos.
- Reconocimiento de los enturbiamientos y precipitados que se producen; causas de su origen y tratamientos para eliminarlos y/o prevenirlos.
- Reconocimiento de las principales enfermedades y defectos que se producen en los vinos. Alteraciones que originan, microorganismos responsables, prevención y consecuencias que tienen para la calidad de los mismos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Elaboración de vinos.
- Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y

los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.

c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.

d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.

i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica

m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.

c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.

d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.

l) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de los fundamentos de las fermentaciones.
- Estudio práctico de las paradas de fermentación y sus implicaciones.
- Estudio de las diferentes herramientas biotecnológicas, comparando las distintas opciones que ofrece el mercado.
- Reconocimiento de los principales problemas que afectan a la calidad de los vinos: Precipitados, enturbiamientos, enfermedades y defectos.
- Utilización de Internet para conocer el uso de las herramientas biotecnológicas en los diferentes países y las nuevas innovaciones.

Módulo Profesional: Estabilización, crianza y envasado.

Equivalencia en créditos ECTS: 9.

Código: 0080.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Planifica la estabilización analizando los requerimientos de cada producto.

Criterios de evaluación

a) Se ha determinado el proceso de estabilización de los vinos.

b) Se han descrito los diferentes tipos de estabilización.

c) Se han determinado los recursos humanos y materiales en función del proceso.

d) Se ha establecido la secuencia y programa operativo de la estabilización.

e) Se han identificado y cuantificado las necesidades de servicios auxiliares.



f) Se ha verificado la puesta a punto de los equipos e instalaciones de estabilización.

g) Se han determinado las condiciones higiénicas y de operatividad de los recipientes vinarios, conducciones, equipos e instalaciones.

h) Se han seleccionado los parámetros de control.

i) Se han identificado las posibles desviaciones del proceso y las medidas correctoras.

j) Se han determinado las condiciones ambientales de los locales de estabilización y crianza.

2. Organiza la clarificación justificando la elección del clarificante y su aplicación.

Criterios de evaluación

a) Se han identificado las propiedades de las soluciones coloidales.

b) Se han reconocido las sustancias en estado coloidal presentes en el vino.

c) Se han descrito los fundamentos de la estabilización coloidal de los vinos y sus productos derivados.

d) Se han reconocido los factores que influyen en la clarificación.

e) Se han descrito los diferentes productos clarificantes (inorgánicos, orgánicos y sintéticos) y sus efectos sobre la estabilidad coloidal y las características organolépticas.

f) Se han seleccionado los clarificantes y la dosis mediante ensayos.

g) Se han preparado los clarificantes elegidos según el protocolo establecido para cada producto.

h) Se han adicionado los clarificantes eligiendo la técnica más adecuada que garantice una perfecta dispersión.

i) Se ha valorado el tiempo de contacto y el posterior trasiego garantizando la estabilización coloidal.

3. Supervisa las operaciones de filtración, identificando su funcionamiento, sus características y el efecto producido.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los mecanismos de la filtración.

b) Se han reconocido las características del líquido que se ha de filtrar.

c) Se han identificado las características de las materias filtrantes.

d) Se han descrito los diferentes sistemas de filtración.

e) Se ha analizado los efectos de la filtración en la calidad de los vinos.

f) Se han identificado las operaciones de preparación (limpieza, desinfección, formación de precapa, enjuagado, entre otros) de los filtros.

g) Se han establecido los parámetros de la filtración.

h) Se ha controlado los resultados del proceso de filtración.

i) Se ha descrito la técnica de la centrifugación y sus aplicaciones enológicas.

j) Se han identificado las desviaciones y sus medidas correctoras.

4. Controla la estabilización tártrica y el acondicionamiento final de los vinos relacionándolo con la calidad del producto.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las causas que originan precipitaciones en los vinos.

b) Se han valorado los tratamientos de estabilización para prevenir precipitaciones y enturbiamientos.

c) Se han descrito los efectos secundarios que provocan los tratamientos de estabilidad y las posibles alternativas.

d) Se han caracterizado los tratamientos que garantizan la estabilidad tártrica.

e) Se han analizado los métodos utilizados en el tratamiento por frío.

f) Se han caracterizado los métodos de estabilización biológica.

g) Se han identificado las correcciones para el acondicionamiento final de los productos.

h) Se han definido los criterios que se utilizan para realizar, mediante «coupages», la tipificación de los lotes.

i) Se han identificado las desviaciones y sus medidas correctoras.

5. Controla la crianza, caracterizando y aplicando las técnicas de envejecimiento.

Criterios de evaluación:

a) Se ha determinado la idoneidad de un vino para su crianza.

b) Se ha reconocido la influencia del tipo de roble, origen y proceso de fabricación de la bodega en los aportes organolépticos.

c) Se han descrito los procesos físico-químicos que tienen lugar durante la crianza en bodega.

d) Se han analizado las condiciones ambientales de la nave de crianza.

e) Se han identificado las operaciones y controles durante la crianza.

f) Se han definido los criterios que determinan el tiempo de estancia en bodega.

g) Se han identificado los riesgos derivados de una crianza incorrecta.

h) Se han descrito los métodos alternativos a la crianza en bodega.

i) Se han reconocido los fenómenos físico-químicos durante el envejecimiento en botella y los factores que influyen.

j) Se han identificado medidas de seguridad en las operaciones de crianza.

6. Organiza el envasado de los productos, relacionándolo con la calidad del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se ha controlado que el producto que se va a envasar reúne los requisitos necesarios de estabilidad.

b) Se han analizado las características de los diferentes tipos de líneas de envasado.

c) Se han descrito las operaciones, condiciones y medios empleados en el mantenimiento, limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de envasado.

d) Se han regulado y/o programado los equipos de envasado en función de los requerimientos del proceso.

e) Se han identificado las características y condiciones de empleo de los envases y materiales auxiliares de envasado.

f) Se han identificado las propiedades del tapón de corcho y su adecuación al cierre de las botellas.

g) Se han reconocido los controles que se realizan en los tapones de corcho para asegurar su correcta funcionalidad.

h) Se han reconocido las alternativas tecnológicas existentes para los tapones de corcho.

i) Se han aplicado las medidas de seguridad específicas en la utilización de las máquinas y equipos de envasado.

7. Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros reconociendo, las diferentes técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado e interpretado la normativa que define la elaboración de los distintos productos

b) Se han identificado las características de la materia prima para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.

c) Se han detallado los diferentes métodos de elaboración de vinos espumosos (tradicional, «Charmat» o granvás, transfer, gasificado).

d) Se han identificado los equipos e instalaciones de estabilización y envasado de los vinos espumosos.

e) Se han reconocido los diferentes métodos de elaboración de vinos dulces, licorosos y otros.

f) Se han reconocido las condiciones específicas para la elaboración de vinos generosos.

g) Se han identificado las diferencias entre crianza oxidativa y crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos.

h) Se ha mantenido una actitud innovadora ante el conocimiento de nuevos productos.

Duración: 147 horas.

Contenidos básicos:

Planificación de la estabilización:

– Tipos de estabilización (coloidal, tártrica, fisico-química y microbiológica).

– Determinación del proceso de estabilización según el tipo de vino.

– Organización de los equipos, instalaciones y secuenciación de las operaciones. Puesta a punto.

– Necesidades de servicios auxiliares: Agua, frío, calor, gases y electricidad.

– Condiciones higiénicas. Mantenimiento, preparación y regulación de los equipos.

– Parámetros de control de las operaciones de estabilización. Medidas correctoras.

– Medidas de seguridad en el manejo de los equipos e instalaciones.

– Condiciones ambientales de los locales de estabilización y crianza.

– Eliminación controlada de residuos y efluentes originados en la estabilización.

Organización de la clarificación:

– Propiedades de los coloides.

– Sustancias en estado coloidal en los vinos y derivados.

– Fundamentos de la estabilización coloidal.

– Factores que influyen en la clarificación.

– Productos clarificantes. Efectos. Influencia en las características organolépticas.

– Protocolo de la clarificación. Dosis. Preparación. Técnicas de adición.

– Control de la estabilidad coloidal. Ensayos.

– Riesgos y medidas de seguridad en la clarificación azul con ferrocianuro potásico.

Control de la filtración:

– Mecanismos de la filtración. Fundamentos. Tipos de filtración (profundidad, superficie y tangencial).

– Características de los turbios y de los líquidos a filtrar.

– Características de las materias filtrantes.

– Sistemas de filtración: Tierras, placas, cartuchos lenticulares, bujías, vacío de membrana, tangenciales.

– Efectos de la filtración en la calidad de los vinos.

– Manejo de los filtros. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza, desinfección. Mantenimiento y preparación.

– Control de los parámetros de filtración (caudal, presión y limpidez) y del estado de las materias filtrantes (punto de burbuja y test de integridad).

– Evaluación de resultados en la filtración.

– Alternativas a la filtración. Centrifugación. Aplicaciones enológicas.

– Identificación de las desviaciones y sus medidas correctoras.

Control de la estabilidad tártrica y acondicionado final:

– Origen de los precipitados no coloidales en los vinos. Precipitaciones y enturbiamientos. Ensayos de identificación.

– Tratamientos para la estabilización tártrica: Frío, meta-tártrico, manoproteínas y otros. Efectos secundarios.

– Tratamientos por frío.

– Control de los tratamientos por frío. Medidas de la estabilidad tártrica.

– Efectos de la estabilización por frío. Alternativas: Electrodiálisis e intercambio iónico.

– Estabilización biológica. Métodos tecnológicos.

– Correcciones y acondicionado físico-químico de los vinos. Sulfuroso. Acidez (cítrica, tartárica y otras).

– Formación de los lotes. Realización de «coupages».

– Identificación de las desviaciones y sus medidas correctoras.

– Criterios analíticos y de cata.

– Nuevas tendencias en la estabilización de los vinos.

Control de los procesos de crianza:

– Características de los vinos y derivados destinados a crianza: Analíticas y organolépticas.

– Recipientes para la crianza. Tipos de madera.

– El Roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas. Tratamientos térmicos de la madera y su influencia en las características organolépticas.

– Fenómenos fisico-químicos durante la crianza.

– Condiciones ambientales de la crianza. Humedad. Temperatura.

– Operaciones durante la crianza. Controles. Tiempo de estancia en barrica.

– Riesgos durante la crianza: Brettanomyces. Bacterias acéticas. Defectos relacionados con la humedad. Oxidaciones.

– Alternativas a la crianza: Chips, virutas, tacos, zig-zag y micro-oxigenación.

– Nuevas tecnologías que se utilizan en la crianza.

– Implicaciones económicas y sobre la calidad de los vinos de crianza.

– Envejecimiento en botella. Fenómenos fisico-químicos.

Condiciones ambientales. Evolución de la calidad.

– Medidas de seguridad en las operaciones de crianza.

Organización del envasado:

– Control de los productos destinados al envasado.

– Líneas de envasado. Tipos de maquinaria.

– Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección. Mantenimiento y preparación.

– Regulación y/o programación de los equipos de envasado.

– Auxiliares de envasado: Botella, «tetra-brick», bag in box, tapones, cápsulas, agrafes, etiquetas y cajas.

– Controles de los materiales auxiliares.

– El tapón de corcho. Fabricación. Propiedades. Controles de calidad.

- Alternativas al tapón de corcho natural: Aglomerados, técnicos, micronizados, sintéticos, extrusionados, metálicos de rosca y vidrio.

- Innovaciones en los materiales y tipos de envases, cierres y etiquetado de los productos.

- Medidas de seguridad en maquinas y equipos.

Elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros:

- Normativa referente a la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos.

- Características de la materia prima. Variedades. Estado de madurez.

- Vinos espumosos. Tipos. Métodos de elaboración. La toma de espuma. Segunda fermentación. Levaduras específicas. Estabilización y envasado.

- Vinos dulces y licorosos. Tipos de vinos: Málaga, Pedro Ximénez y otros. Pasificación. Métodos de elaboración Estabilización y conservación.

- Vinos generosos andaluces. Tipos: Fino, manzanilla, oloroso, amontillado y otros. Crianza biológica o bajo velo de flor y crianza oxidativa. Fundamentos.

- Sistemas de criadera y solera. Características de las bodegas. Condiciones ambientales. Influencia organoléptica.

- Vinos ecológicos. Características y tipos.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de planificación y programación y las de elaboración/transformación de vinos, pero también algunos aspectos de las funciones de seguridad alimentaria, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La organización, planificación, programación y la elaboración/transformación incluyen aspectos como:

- La programación de las operaciones de estabilización: Estabilización coloidal, tártrica, biológica, crianza, físico-química.

- La organización de los equipos, las instalaciones y los recursos humanos necesarios para la estabilización.

- Las operaciones de estabilización realizando los controles oportunos.

- El envasado del vino y sus productos derivados conociendo la maquinaria y los materiales auxiliares.

- El control de la limpieza, mantenimiento y operatividad de los equipos e instalaciones de estabilización y envasado.

- La prevención de riesgos laborales asociados a las operaciones de estabilización y envasado.

- Las implicaciones medioambientales de las diferentes operaciones eliminando adecuadamente los residuos y vertidos generados y utilizando de forma eficiente los recursos.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en:

- Elaboración de vinos.

- Elaboración de espumosos y generosos.

- Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.

- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.

- e) Analizar las operaciones de envasado y embotellado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para su supervisión y ejecución.,

- g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión,

- i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.

- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental

- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

- ñ) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción

- o) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener un espíritu de actualización e innovación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.

- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.

- e) Supervisar y ejecutar las operaciones de envasado y embotellado en condiciones de calidad y seguridad, resolviendo las contingencias que se presenten.

- g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.

- j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

- k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.

- n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

- ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo estarán relacionadas con:

- Conocimiento de los fundamentos de la estabilización.

- Planificación de las actividades de estabilización y envasado.

- Realización de la limpieza, mantenimiento y preparación de la maquinaria.
- Realización de las operaciones de estabilización, crianza y embotellado en el taller-bodega.
- Conocimiento de los vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos y sus especificidades en cuanto a la elaboración, estabilización y envasado.
- Adopción de medidas de seguridad y protección necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos de estabilización y envasado.

Módulo Profesional: Análisis enológico.  
Equivalencia en créditos ECTS: 11.  
Código: 0081.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Organiza el laboratorio enológico reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido el equipamiento, instalaciones, servicios auxiliares y dispositivos de seguridad de un laboratorio.
- b) Se han organizado y controlado los recursos del laboratorio y el almacenamiento de reactivos y material auxiliar.
- c) Se ha organizado el trabajo de laboratorio en función de las necesidades del proceso productivo y el plan de control de calidad.
- d) Se ha comprobado el funcionamiento, calibración y limpieza del instrumental y equipos de análisis.
- e) Se han identificado las técnicas de limpieza, desinfección y/o esterilización a emplear en el laboratorio.
- f) Se han reconocido las medidas de higiene y seguridad en la manipulación y almacenamiento de las muestras y reactivos.
- g) Se han establecido las condiciones y métodos de eliminación de las muestras y residuos del laboratorio, de acuerdo con el tipo, características y normativa vigente.
- h) Se han reconocido las medidas de protección individual y colectiva.

2. Determina parámetros físicos y químicos, justificando sus fundamentos y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido conceptos de química general aplicados al análisis enológico.
- b) Se han preparado los reactivos y el material necesario para los análisis físicos y químicos.
- c) Se han preparado y valorado las disoluciones.
- d) Se ha realizado la toma de muestras, su identificación y traslado.
- e) Se han caracterizado y realizado los análisis enológicos basados en procedimientos físicos.
- f) Se han caracterizado y realizado los análisis enológicos basados en procedimientos químicos.
- g) Se han recogido datos, efectuado cálculos y redactado informes de análisis y de control utilizando las Tecnologías de la Información y Comunicación.
- h) Se ha valorado el orden y limpieza en la realización de los análisis.
- i) Se han adoptado las medidas de seguridad e higiene durante la realización de los análisis.

3. Aplica técnicas analíticas instrumentales, relacionándolas con los parámetros y rango que se han de medir.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las técnicas y principios del análisis instrumental.

b) Se han seleccionado, preparado y calibrado los equipos e instrumentos en función del método analítico.

c) Se ha controlado el seguimiento de maduración de la uva y grado alcohólico en potencia del mosto mediante técnicas refractométricas.

d) Se ha determinado la acidez por medio del potenciómetro/pHmetro.

e) Se han realizado análisis reflectométricos para la determinación de parámetros enológicos.

f) Se han empleado técnicas de nefelometría para controlar la turbidez.

g) Se han realizado análisis cromatográficos para el control de la fermentación maloláctica.

h) Se han aplicado técnicas de espectrofotometría para el control de los compuestos fenólicos y sus índices.

i) Se han identificado los principales métodos automáticos de análisis.

j) Se han recogido datos, efectuado cálculos y redactado informes de análisis y de control utilizando las Tecnologías de la Información y Comunicación.

4. Efectúa análisis microbiológicos, identificando y caracterizando los microorganismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las técnicas de análisis microbiológico aplicadas a la enología.
- b) Se ha seleccionado y preparado el instrumental y los materiales en función de las técnicas y determinaciones a realizar.
- c) Se ha seleccionado la técnica de limpieza, desinfección y/o esterilización de los equipos, material e instrumental de acuerdo con sus características.
- d) Se han adoptado las normas de seguridad establecidas durante la manipulación de las muestras.
- e) Se han reconocido y caracterizado las levaduras y bacterias de mostos, vinos y derivados.
- f) Se han seleccionado los medios de cultivo más apropiados para cada microorganismo.
- g) Se ha reconocido y seleccionado el método más adecuado para la identificación y/o recuento microbiológico.
- h) Se han realizado las pruebas de control microbiológico durante la elaboración, conservación y acabado de los vinos y derivados.
- i) Se han establecido las condiciones y métodos de eliminación de las muestras y residuos microbiológicos.

5. Interpreta los boletines de análisis relacionando los resultados obtenidos con el control del producto y del proceso productivo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los principales compuestos químicos de la uva, vino y derivados.
- b) Se han identificado los límites de los parámetros establecidos por la normativa legal vigente.
- c) Se han descrito los valores óptimos de los parámetros para el control del proceso.
- d) Se ha valorado la importancia enológica de la acidez, su influencia en las transformaciones físico-químicas, su evolución durante la elaboración y conservación y la necesidad de su control.
- e) Se ha caracterizado el dióxido de azufre, sus propiedades, reacciones y la importancia de controlarlo.
- f) Se han reconocido los azúcares y alcoholes, sus transformaciones y la necesidad de controlarlos.
- g) Se ha valorado la importancia de los compuestos fenólicos, sus implicaciones en la calidad y su evolución.

h) Se han analizado e interpretado los resultados determinando su coherencia y validez.

i) Se han recogido datos, efectuado cálculos y redactado informes de análisis y de control utilizando las Tecnologías de la Información y la Comunicación.

Duración: 224 horas.

Contenidos básicos:

Organización del laboratorio Enológico:

- Caracterización del laboratorio. Normativa.
- Gestión de recursos, reactivos y material auxiliar.
- La organización en el trabajo del laboratorio.
- Equipamiento del laboratorio. Funcionamiento. Calibración y limpieza.
- Medidas de higiene y seguridad en el laboratorio enológico.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección del medioambiente.
- Identificación de la normativa en la eliminación de residuos, vertidos y emisiones.
- Medidas de protección individual y colectivas.

Determinación de parámetros físicos y químicos:

- Fundamentos de química general.
- Equilibrios ácido-base. Reacciones de neutralización. El pH. Influencia en la calidad.
- Sistemas de óxido-reducción.
- Equilibrios de precipitación. Concepto de solubilidad.
- Preparación de reactivos y material. Disoluciones.
- Conceptos y operaciones de análisis químico en enología.
- Procedimientos de toma e identificación de muestras.
- Técnicas físicas básicas de separación de moléculas en enología: Centrifugación, filtración y otras.
- Determinaciones físicas: Fundamentos y protocolos. Densidad, masa volúmica, extracto seco, grado alcohólico y otros.
- Determinaciones volumétricas en enología: Fundamentos y protocolos. Acidez total, acidez volátil, sulfuroso libre y total, nitrógeno fácilmente asimilable y otros.
- Determinaciones redox en Enología: Fundamentos y protocolos. Azúcares reductores, sulfuroso libre y total y otros.
- Gestión adecuada de los residuos generados.

Técnicas de análisis instrumental:

- Definiciones y principios.
- Selección y calibración de equipos e instrumentos.
- Mantenimiento del instrumental analítico.
- Técnicas de refractometría, potenciometría, conductimetría, reflectometría, nefelometría y turbidimetría. Determinaciones: pH, potencial redox, oxígeno disuelto y conductividad.
- Métodos separativos cromatográficos aplicados en enología (de papel, de capa fina y otras).
- Métodos ópticos aplicados a la Enología (colorimétricos, espectroscopia visible, ultravioleta). Determinaciones de intensidad colorante, índice de polifenoles totales, antocianos, taninos y otros.
- Autoanalizadores aplicados en enología.
- Métodos enzimáticos.

Control microbiológico:

- Técnicas de siembra y otras técnicas de análisis microbiológico, instrumental, materiales, medios de cultivo y métodos empleados.
- Desinfección y esterilización. Principios. Funcionamiento de equipos. Seguridad. Procedimientos.

– Principales grupos y especies de levaduras y bacterias en enología.

– Ensayos microbiológicos para el control de la población de levaduras (fermentación, licor de tiraje). Control de Brettanomyces.

– Pruebas de control de calidad microbiológica aplicables a la bodega, durante la elaboración, conservación y acabado de los vinos.

– Pruebas de control de calidad microbiológica durante el envasado.

– Técnicas básicas de biología molecular.

– Relación entre las características organolépticas, físicas y químicas de un vino con la posible presencia de alteración microbiana.

– Gestión de residuos generados.

Interpretación de los boletines de análisis:

- Componentes principales de la uva, vino y derivados.
- Legislación vinícola.
- Caracterización de los ácidos. Valor enológico de la acidez.
- Dióxido de azufre: Definición, propiedades e importancia.
- Azúcares y alcoholes presentes en la uva, vino y derivados.
- Los compuestos fenólicos y su importancia en la calidad.
- Principales reacciones y transformaciones de los compuestos mayoritarios de la uva, vino y derivados.
- Representación gráfica y cálculos estadísticos.
- Evaluación de los resultados analíticos.
- Metodología en la elaboración de informes.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y análisis/ control, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

Las funciones anteriormente citadas incluyen aspectos como:

- Análisis de la composición de las uvas, mostos, vinos y derivados.
- Transformaciones de los componentes de uvas, mostos, vinos y derivados.
- Organización del laboratorio enológico.
- Análisis físico-químicos.
- Análisis instrumental.
- Control de los procesos microbiológicos.
- Utilización de las TIC en la elaboración de informes analíticos y en la recogida y transmisión de la información.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Producción de uva.
- Elaboración de vinos.
- Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.

h) Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.

k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.

m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.

n) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.

h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.

i) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.

l) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

– Conocimiento de la composición de las uvas, mostos, vinos y derivados y de sus transformaciones.

– Identificación de los requerimientos y operaciones de preparación, mantenimiento y limpieza de material, equipos e instrumental del laboratorio enológico.

– Identificación de los fundamentos y procedimientos analíticos.

– Realización de los diferentes análisis físico-químicos, instrumentales y microbiológicos.

– Manejo de la información asociada al proceso. Instrucciones, controles, elaboración de informes.

– Adopción de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos.

Módulo Profesional: Industrias derivadas.

Equivalencia en créditos ECTS: 8.

Código: 0082.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Valora los subproductos vinícolas justificando su repercusión económica y ambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los subproductos de la destilación.

b) Se ha caracterizado el proceso de obtención de tartrato de calcio.

c) Se ha descrito el procedimiento del compostaje para la obtención de fertilizante a partir del orujo.

d) Se ha reconocido el proceso de extracción de la materia colorante (enocianina) de los orujos.

e) Se ha identificado la extracción del aceite de las pepitas de uva.

f) Se ha reconocido el proceso de aprovechamiento del orujo para la alimentación animal.

g) Se ha valorado el ahorro energético que supone la utilización de los orujos como biomasa.

h) Se ha identificado la obtención de extractos tánicos de la pepita y hollejos de uva.

i) Se ha valorado la obtención de bioetanol a partir de subproductos

2. Controla los procesos de destilación vinica, identificando la composición química de los destilados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado e interpretado la normativa que define la composición de los productos y la utilización de las materias primas y auxiliares.

b) Se han caracterizado los distintos tipos de materias primas, auxiliares, productos en curso o terminados.

c) Se han descrito los principios de la destilación.

d) Se ha distinguido entre destilación continua y discontinua.

e) Se han diferenciado distintos tipos de destilados.

f) Se ha caracterizado la evolución y transformación que puede producirse en los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento.

g) Se ha descrito el proceso de rectificación.

h) Se han obtenido destilados a partir de vinos y orujos.

i) Se ha descrito la evolución histórica de los destilados.

3. Conduce los procesos de elaboración de vinagres, reconociendo los fundamentos de la fermentación acética.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito la composición del vinagre y sus aplicaciones.

b) Se ha descrito la transformación de alcohol etílico en ácido acético.

c) Se ha identificado los parámetros de control de la fermentación acética.

d) Se han reconocido las condiciones óptimas para el desarrollo de las bacterias acéticas.

e) Se han identificado los diferentes métodos (Orleáns, luxemburgués, Frings, Módena) de obtención de vinagre.

f) Se han descrito las principales alteraciones del vinagre.

g) Se ha obtenido vinagre a partir de diferentes sustratos.

h) Se ha reconocido el valor de la maduración en la obtención del vinagre.

4. Controla la obtención de bebidas espirituosas, relacionando las materias primas con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las principales bebidas espirituosas y sus procesos de obtención.

b) Se han caracterizado los diferentes tipos de aguas empleadas en la elaboración de bebidas espirituosas.

c) Se ha valorado la influencia del envejecimiento en las características finales de las bebidas espirituosas.

d) Se han secuenciado las fases de obtención de bebidas espirituosas, fermentación, destilación, añejamiento y mezcla.

e) Se ha interpretado la normativa asociada a las bebidas espirituosas.

- f) Se ha valorado el alcohol etílico como agente conservante.
- g) Se ha reconocido el etiquetado de las bebidas espirituosas.

5. Controla la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos, licores, aguardientes y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los procesos de elaboración de vinos aromatizados y aperitivos.
- b) Se han reconocido los procesos de elaboración de licores y aguardientes.
- c) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- d) Se han identificado los defectos, alteraciones y sus medidas correctivas.
- e) Se han identificado los residuos y vertidos obtenidos estableciendo su destino y los tratamientos a emplear.
- f) Se han descrito los riesgos asociados a las industrias de destilación y derivadas.

Duración: 105 horas.

Contenidos básicos:

Valorización de subproductos vinícolas:

- Aprovechamiento de raspones.
- Aprovechamiento de los orujos: Fertilizantes, alimentación animal, combustible y enocianina.
- Aprovechamiento de las pepitas: Aceite de semilla de uva, alimentación animal y taninos.
- Otros aprovechamientos: Hojas y sarmientos, levaduras de lias, tartratos y otros.
- Aprovechamiento energético de los subproductos.
- Aplicaciones en la industria.
- Importancia económica dentro del sector vitivinícola.
- Gestión adecuada de los residuos y vertidos generados.
- Determinación de parámetros analíticos para su valoración.

Control de procesos de destilación vinica:

- Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares.
- Normativa.
- Principios/fundamentos de la destilación. Leyes de la destilación (mezclas binarias, terciarias y otras).
- Equipos de destilación: Composición, funcionamiento, regulación.
- Materias primas: Preparación y acondicionamiento.
- Destilación discontinua (alambique, tipos).
- Destilación continua (columnas de destilación, elementos y componentes, clases).
- Rectificación.
- Diferentes tipos de destilados: Alcoholes, flemas y holandas.
- Composición química de los destilados.
- Destilación de orujos.
- Destilación de vinos.
- Determinación de productos volátiles en destilados.
- Normas de seguridad en el proceso de destilación y almacenamiento de destilados.
- Evolución histórica de los destilados.

Elaboración de vinagre:

- Origen. Composición química del vinagre.
- Normativa.

- Fermentación acética: Bacterias acéticas.
- Tratamientos previos al vino para la elaboración del vinagre.
- Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética.
- Diferentes sistemas de producción: Artesanales e industriales (Orleáns, Frings, luxemburgués y otros).
- Características de los diferentes tipos de vinagre (Módena, Jerez, Montilla-Moriles, Condado de Huelva y otros). Envejecimiento.
- Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado.
- Determinaciones analíticas.
- Alteraciones del vinagre y medidas correctoras.

Elaboración de bebidas espirituosas:

- Denominaciones geográficas y específicas de bebidas espirituosas.
- Normativa.
- Materias primas. Clasificación. Propiedades.
- Elaboraciones. Operaciones de proceso. Secuenciación. Equipos.
- Envejecimiento.
- Aguardientes de vino (Brandy, Coñac, Armañac y Pisco).
- Aguardientes de orujo de uva (Orujo gallego, Marc y Grappa).
- Otras bebidas espirituosa de origen no vínico.
- Valoración del alcohol etílico como agente conservante.
- Caracterización de las etiquetas de las bebidas espirituosas.

Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos, licores, aguardientes y otras bebidas:

- Origen, descripción y clasificación de vinos aromatizados, aperitivos vínicos y no vínicos, licores y aguardientes.
- Especies vegetales utilizadas en la elaboración de vinos aromatizados y aperitivos. Proporciones.
- Diferentes formas/técnicas de elaboración de vinos aromatizados y aperitivo: Maceración y adición de extractos. Prácticas permitidas.
- Materias primas en licores y aguardientes. Proporciones.
- Métodos de preparación de licores y aguardientes: Maceración, destilación y mezclado.
- Obtención de licores sin alcohol. Operaciones de proceso y secuenciación.
- Equipos y utillaje en la elaboración de licores y aguardientes: Tanques de maceración, trituradores, prensas, lavadoras, filtros, digestores y alambiques.
- Operaciones de acabado. Secuenciación.
- Mostos y zumos de uva: Caracterización, tipos, normativa, operaciones de proceso y equipos.
- Determinación de parámetros analíticos básicos.
- Uso eficiente de los recursos energéticos.
- Legislación.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a las funciones de planificación y programación y elaboración/ transformación, pero también tiene formación asociada, de forma transversal, a las funciones de seguridad alimentaria, prevención y seguridad laboral y mantenimiento de equipos e instalaciones en el sector vitivinícola.

La planificación y programación y elaboración/transformación incluyen aspectos como:

- Programación de la recepción, conservación, almacenamiento y preparación de la materia prima, auxiliares y productos.

- Control de los procesos de destilación, concentración de mostos, obtención de vinagres y otros productos derivados.
- Control del aprovechamiento de los subproductos de la vinificación.
- Organización de los equipos e instalaciones de los diferentes procesos.
- Aplicación de los productos específicos de limpieza.
- Valoración y control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos e instalaciones.
- Conocimiento y valoración de las nuevas tecnologías.
- Actuación de acuerdo a los protocolos del plan de calidad.
- Aplicación de las medidas de protección ambiental: Ahorro y alternativas energéticas. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos enológicos: Líquidos y sólidos. Otras técnicas de prevención o protección.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Elaboración de destilados.
- Elaboración de mostos.
- Elaboración de vinagres.
- Elaboración de licores, vinos aromatizados y espirituosos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.
- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.
- h) Identificar los ensayos físicos, químicos y microbiológicos básicos, analizando sus aplicaciones para controlar y garantizar la calidad de los productos elaborados.
- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
- n) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- ñ) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- o) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener un espíritu de actualización e innovación.
- p) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- q) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las con-

diciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- a) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- f) Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.
- g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.
- h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.
- k) Aplicar la normativa de Seguridad alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.
- l) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.
- m) Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo, manteniendo relaciones profesionales fluidas, comunicándose con respeto y sentido de responsabilidad en el ámbito de su competencia, teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.
- ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- o) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- q) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- r) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- s) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- t) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de los procedimientos de elaboración de mostos, destilados, vinagres y otros productos derivados de la uva y el vino.
- Identificación de los requerimientos y operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de los equipos de destilería y licorería.
- Realización en el taller-bodega de las diferentes operaciones de destilación, elaboración de licores y vinos aromatizados.



- Realización de los diferentes controles de la materia prima, del proceso y del producto terminado.
- Manejo de la información asociada al proceso. Instrucciones, controles, elaboración de informes.
- Adopción de las medidas de seguridad necesarias en el manejo de los equipos, instalaciones y productos.

Módulo Profesional: Cata y cultura vitivinícola.  
Equivalencia en créditos ECTS: 5.  
Código: 0083.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Prepara los materiales e instalaciones de la cata valorando su influencia en la apreciación de las características sensoriales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las instalaciones y equipamientos de la sala de cata.
- b) Se han descrito las condiciones ambientales y su influencia en la cata.
- c) Se ha analizado la influencia de la forma y tamaño de la copa de cata en las percepciones sensoriales.
- d) Se ha valorado la influencia de la temperatura de servicio del vino en la apreciación de sus características.
- e) Se ha reconocido cuándo y cómo se debe decantar un vino.
- f) Se han identificado los tipos de cata: analítica, de apreciación y clasificación, de análisis gustativo descriptivo.
- g) Se ha reconocido el vocabulario técnico que describe las sensaciones organolépticas.
- h) Se han identificado las fichas de cata.
- i) Se han descrito los métodos e instrumentos para el entrenamiento sensorial.

2. Reconoce las características sensoriales de los productos analizando las fases de la degustación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los sentidos utilizados en la degustación y su funcionamiento.
- b) Se han identificado las sustancias del vino que impactan en los diferentes órganos sensoriales.
- c) Se han reconocido los sabores fundamentales, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos.
- d) Se han analizado los umbrales de percepción de los aromas y sabores y su influencia en la degustación.
- e) Se ha descrito la metodología precisa de la degustación.
- f) Se ha realizado el análisis visual del producto (limpieza, tipo de color, matiz).
- g) Se ha realizado un reconocimiento de las sensaciones olfativas.
- h) Se ha realizado una apreciación de las sensaciones gustativas.
- i) Se ha realizado una valoración global del conjunto de sensaciones, apreciando su equilibrio.
- j) Se ha realizado una cuantificación de las sensaciones organolépticas en la ficha de cata.

3. Cata productos relacionando las sensaciones organolépticas con su calidad.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad de la materia prima.
- b) Se ha identificado la influencia del sistema de elaboración en las características sensoriales del producto.

c) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo.

d) Se ha identificado la influencia de las condiciones de conservación en la calidad.

e) Se ha valorado la calidad organoléptica del vino y su evolución en el tiempo.

f) Se han identificado los diferentes protocolos de cata según el tipo de producto.

g) Se ha valorado la concordancia entre las características organolépticas apreciadas y el tipo de producto catado.

h) Se ha valorado la relación calidad / precio del producto.

4. Reconoce el origen geográfico de los productos, describiendo sus características específicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las características vitivinícolas de las diferentes regiones productoras.
- b) Se han analizado las variedades y las técnicas propias de elaboración de cada región.
- c) Se ha caracterizado la tipicidad del vino que se relaciona con un área geográfica determinada, región, denominación de origen.
- d) Se han identificado los atributos varietales.
- e) Se ha reconocido los matices organolépticos originados por las técnicas singulares de elaboración.
- f) Se han identificado las Denominaciones de Origen de España.

5. Identifica el valor sociocultural del vino, relacionándolo con la historia, el impacto social, su influencia en la salud y el enoturismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado la evolución de la vid y el vino a través de la historia, su origen, su comercio e importancia en las diferentes etapas históricas.
- b) Se ha valorado la repercusión de la viticultura en el desarrollo rural y mantenimiento del medio ambiente.
- c) Se han reconocido las bodegas más importantes de cada región.
- d) Se ha identificado la influencia de las bodegas en el prestigio de las regiones productoras.
- e) Se ha reconocido el enoturismo como valor añadido para las bodegas y su entorno.
- f) Se han identificado los criterios establecidos en el maridaje de los vinos y alimentos.
- g) Se han reconocido los efectos para la salud del consumo de vino y otros productos derivados.

Duración: 63 horas.

Contenidos básicos:

Preparación de materiales e instalaciones de cata:

- Identificación de los equipos y materiales utilizados en la cata.
- Sala de cata. Instalaciones. Condiciones ambientales.
- Criterios para la presentación de los vinos. Temperatura. Decantación.
- Tipos de cata. Las fichas de cata. Vocabulario.
- Métodos de entrenamiento sensorial.
- Orden y limpieza en las instalaciones y materiales.

Descripción de características sensoriales:

- Los sentidos. Funcionamiento. Memoria y educación sensorial. Juegos de aromas y sabores.
- Componentes de los vinos y derivados y su relación con las características organolépticas.
- Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas.
- Fases de la degustación.
  - Identificación de los tipos de aromas.
  - Las sensaciones gustativas.
  - Vía retronasal.

Cata:

- Identificación del color, aroma y sabor.
- Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes del vino, la calidad de la materia prima, el sistema de elaboración y el estado de conservación
- Defectos organolépticos.
- Evolución del vino en el tiempo.
- Protocolos de cata según el tipo de producto.
- Valoración de la relación calidad/ precio.

Reconocimiento del origen geográfico y varietal:

- Países tradicionales: España, Francia, Italia, Alemania y Portugal.
  - Regiones. Variedades.
  - Características vitivinícolas.
  - Bodegas y vinos más representativos.
- Nuevos países productores: Australia, Chile, Sudáfrica, Argentina, Estados Unidos (California) y otros.
  - Variedades.
  - Características vitivinícolas.
  - Bodegas y vinos más representativos.
- Regiones productoras en España.
- Factores geográficos que influyen en la tipicidad de los vinos. Clima, suelo y otros
- Variedades de vinificación. Atributos organolépticos.
- Denominaciones de Origen. Variedades más representativas y atributos organolépticos.
- Denominaciones de Origen en Andalucía. Legislación. Identificación del valor sociocultural del vino:
  - Evolución del cultivo de la vid y consumo del vino a través de la historia.
  - Importancia del cultivo de la vid en el medio rural.
  - Relación de las denominaciones de origen y sus bodegas con la imagen de una región (Jerez-Sanlúcar, Montilla-Moriles, Condado de Huelva, Málaga, Rioja, Ribera del Duero, Valdepeñas y otras).
    - Rutas turísticas del vino. Enoturismo.
    - Cultura del vino. Revistas. Páginas Web. Cursos de cata. Vinotecas.
    - Importancia del vino en la gastronomía. Criterios de maridaje.
    - Efectos para la salud del consumo de vino y otros productos derivados.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene formación asociada a las funciones de elaboración/ transformación, control de calidad y comercio y promoción, en el sector vitivinícola.

La elaboración/transformación, control de calidad y comercio y promoción, en el sector vitivinícola incluyen aspectos como:

- Apreciación de la calidad de la materia prima y de los productos acabados mediante análisis organolépticos.

– Situación del vino y otras bebidas derivadas en su contexto sociocultural valorando la importancia que tiene en la cultura mediterránea.

– Conocimiento de otros productos de otras regiones y países valorando sus características.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Elaboración de vinos.
- Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.

d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.

f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.

i) Describir las características sensoriales de los diferentes tipos de vinos, justificando su cata para garantizar su calidad organoléptica.

l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como el elemento de trabajo para su aplicación.

ñ) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

q) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.

c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.

d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto con las características físico-químicas y organolépticas definidas.

h) Controlar y garantizar la calidad mediante ensayos físicos, químicos, microbiológicos básicos, así como por análisis organolépticos.

n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de los materiales, instalaciones y técnicas de la degustación utilizando la sala de cata y los juegos de aromas y sabores que existen para el entrenamiento.

— Conocimiento de los vinos, variedades, defectos y otras características, analizando organolépticamente muestras de diferentes productos.

— Conocimiento de todos los aspectos socioculturales que rodean el mundo del vino.

Módulo Profesional: Comercialización y logística en la industria alimentaria.

Equivalencia en créditos ECTS: 6.

Código: 0084.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Programa el aprovisionamiento, identificando las necesidades y existencias.

Criterios de evaluación:

a) Se han establecido las variables a considerar en el plan de abastecimiento de mercancías.

b) Se han utilizado los sistemas de cálculo de necesidades de aprovisionamiento a partir de los consumos.

c) Se han determinado las variables que intervienen en la realización de un inventario.

d) Se han evaluado las posibles causas de discordancia entre las existencias registradas y los recuentos realizados.

e) Se han descrito los procedimientos de gestión y control de existencias.

f) Se han establecido los sistemas de catalogación de productos para facilitar su localización.

g) Se han identificado las variables que determinan el coste de almacenamiento.

h) Se han calculado los niveles de stock y sus índices de rotación.

i) Se ha valorado la importancia de la logística en la optimización de los recursos.

2. Controla la recepción, la expedición y el almacenamiento de mercancías relacionándolos con la calidad del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los procedimientos de control sobre materias primas, consumibles y productos terminados en recepción y expedición.

b) Se han programado las fases del proceso de almacenamiento, identificando las tareas asociadas a cada puesto de trabajo.

c) Se han identificado las diferentes zonas de un almacén y descrito sus características.

d) Se ha representado el flujo de los productos para optimizar el espacio, tiempo y uso.

e) Se han determinado los datos e información que deben aparecer en rótulos y etiquetas de los productos.

f) Se han reconocido los medios y procedimientos de manipulación en el almacenamiento de productos alimentarios, especificando las medidas de seguridad e higiene.

g) Se han determinado las condiciones ambientales para el almacenamiento de los productos

h) Se ha reconocido e interpretado la normativa sobre protección en el transporte de productos en la industria alimentaria.

i) Se ha identificado y especificado los tipos de embalajes asociados al medio de transporte.

3. Comercializa materias primas, auxiliares y productos elaborados reconociendo y aplicando técnicas de negociación.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las etapas en un proceso de compraventa.

b) Se han identificado las técnicas de negociación en la compraventa de productos alimentarios.

c) Se ha interpretado la normativa mercantil que regula los contratos de compraventa.

d) Se han reconocido los criterios para la selección de proveedores.

e) Se han descrito las funciones y aptitudes de un agente de ventas.

f) Se han identificado y valorado las funciones del servicio post-venta.

g) Se han descrito las técnicas de información y comunicación en la atención a proveedores y clientes.

4. Promociona los productos elaborados, caracterizando y aplicando técnicas publicitarias.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y aplicado las técnicas de recogida de información en la investigación comercial.

b) Se han interpretado y valorado los resultados de la investigación comercial.

c) Se han reconocido productos y técnicas de la competencia.

d) Se han identificado los nuevos nichos de mercado.

e) Se han descrito los tipos, medios y soportes publicitarios y promocionales utilizados en la práctica comercial.

f) Se han reconocido los objetivos generales de la publicidad y la promoción.

g) Se han definido las variables a controlar en las campañas publicitarias y promocionales.

h) Se ha diferenciado entre comprador y consumidor y su influencia en el diseño de la publicidad.

i) Se han identificado y explicado las técnicas de merchandising.

j) Se ha valorado la promoción y venta a través de canales especializados.

5. Aplica las tecnologías de la información y comunicación en la gestión logística y comercial, caracterizando las principales herramientas informáticas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las aplicaciones informáticas utilizadas en la gestión logística y comercial.

b) Se han identificado los datos que deben figurar en un fichero de clientes y proveedores.

c) Se han utilizado las bases de datos para el archivo y manejo de la información procedente de los procesos de compraventa.

d) Se han integrado datos, textos y gráficos, presentando la información de acuerdo con formatos requeridos.

e) Se ha justificado la necesidad de conocer y utilizar mecanismos de protección de la información.

f) Se ha reconocido la importancia de las páginas WEB corporativas para la competitividad empresarial.

g) Se ha valorado la relevancia de Internet y las nuevas tecnologías en la promoción y venta.

h) Se ha reconocido la importancia de la aplicación de las nuevas tecnologías en la imagen corporativa de la empresa.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos:

Programación del aprovisionamiento:

— Introducción a la logística. Conceptos básicos. Objetivos. Composición.

- Actividades logísticas. Aprovisionamiento de productos. Ciclo de aprovisionamiento. Ciclo de expedición.
- Previsión cuantitativa de materiales. Técnicas de previsión. Cuantificación de previsiones. Sistemas de control.
- Determinación cualitativa del pedido. Normas. Sistemas de control e identificación.
- Tipos de existencias. Controles a efectuar. Causas de discrepancias.
- Valoración de existencias. Métodos: Precio medio, precio medio ponderado, LIFO, FIFO y otros.
- Análisis ABC de productos. Objetivos. Campos de aplicación. Fases.
- Gestión de inventarios. Tipos de inventarios. Niveles de stock. Rotaciones. Índice de rotación.
- Documentación de control de existencias.
- Coste de almacenamiento. Variables.

#### Control de la recepción, expedición y almacenaje:

- Gestión de la recepción. Fases. Documentación. Trazabilidad. Condiciones de aceptabilidad.
- Gestión de la expedición. Fases. Documentación. Trazabilidad.
- Objetivos en la organización de almacenes.
- Planificación. División del almacén. Optimización de espacios.
- Almacenamiento de productos alimentarios. Condiciones ambientales.
- Almacenamiento de otras mercancías no alimentarias. Incompatibilidades.
- Daños y defectos derivados del almacenamiento. Periodo de almacenaje.
- Distribución y manipulación de mercancías. Rótulos y etiquetas.
- Seguridad e higiene en los procesos de almacenamiento.
- Condiciones ambientales en el almacenamiento de productos alimentarios.
- Transporte externo. Medios de transporte. Tipos. Características. Normativa.
- Condiciones de los medios de transporte de productos alimentarios.
- Tipos de embalajes asociados al medio de transporte.
- Contrato de transporte. Participantes. Responsabilidades.
- Transporte y distribución interna. Características y tipos. Organización.

#### Comercialización de productos:

- Concepto de venta. Tipos de venta. Elementos.
- El proceso de negociación. Función y plan de comunicación. Técnicas negociadoras.
- El proceso de compraventa. Objetivos. Tipos. Fases.
- Condiciones de compraventa. El contrato. Normativas.
- Control de los procesos de negociación y compraventa. Documentación.
- Prospección y preparación. Selección de clientes y proveedores.
- Funciones y aptitudes del agente de ventas.
- Servicio post-venta. Objetivos y funciones.
- Técnicas de comunicación. Objetivos. Fases. Trato con el cliente. Imagen personal. Habilidades vendedoras.

#### Promoción de productos:

- Evolución del concepto de marketing. Principios y objetivos.
- Caracterización del mercado. La demanda. Comportamiento del consumidor.
- Clasificación y segmentación del mercado.

- Investigación comercial. Instrumentos de recogida y tratamiento de la información.
- Análisis e interpretación de datos comerciales. Presentación de resultados.
- Promoción de ventas. Características y objetivos. Clasificación.
- Nichos de mercado: Concepto y tipos.
- Soportes publicitarios y promocionales: Características, tipos y medios.
- Campañas publicitarias y de marketing. Variables de «marketing».
- Técnicas de merchandising.
- El espíritu emprendedor e innovador aplicado al «marketing».

#### Aplicaciones informáticas:

- La informática aplicada a la gestión logística y comercial.
- Instalación, funcionamiento y procedimientos de seguridad en las aplicaciones de gestión logística y comercial.
- Manejo de aplicaciones informáticas.
- Fichero de clientes y proveedores. Características, datos, manejo e interpretación.
- Protección de ficheros de datos. Sistemas y herramientas. Aplicación. Normativa.
- Valoración de las ventajas del empleo de las aplicaciones informáticas en la gestión logística y comercial.
- Utilización de Internet como herramienta para la gestión comercial.

#### Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene formación asociada a las funciones de logística y comercio y promoción en la pequeña y mediana empresa de la industria alimentaria.

La logística y el comercio y promoción en la pequeña y mediana empresa de la industria alimentaria incluye aspectos como:

- Gestión de aprovisionamientos, almacén y expediciones.
- Análisis del mercado.
- Promoción y venta.
- Utilización de las nuevas tecnologías de la información y comunicación.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos y productos de la Industria Alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- j) Identificar las operaciones de compra-venta y las técnicas publicitarias de vinos y derivados, valorando su adecuación para comercializar y promocionar los productos elaborados.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
- ñ) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

p) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

q) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

f) Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.

i) Comercializar y promocionar los productos en la pequeña empresa vitivinícola.

l) Aplicar las Tecnologías de la Información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

s) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

– Interpretación y cumplimentación de los documentos de gestión logística.

– Diseño de rótulos y etiquetas de los embalajes para el transporte de los productos alimentarios.

– Realización de inventarios y cálculo del coste de las existencias.

– Supuestos prácticos de investigación comercial: Cumplimentación e interpretación.

– Manejo de aplicaciones informáticas de gestión logística, gestión comercial y de investigación de mercados.

– Supuestos prácticos de negociación comercial.

– Diseño de mensajes publicitarios y promocionales de productos alimentarios

Módulo Profesional: Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0085.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Interpreta la normativa vitivinícola, analizando su repercusión en la protección del consumidor y del sector productor.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la normativa comunitaria, nacional y autonómica, su importancia y obligatoriedad de cumplimiento en función de su rango jerárquico.

b) Se han reconocido los principios básicos de la Organización Mundial del Comercio y las disposiciones especiales sobre «indicaciones geográficas» señaladas en el acuerdo sobre los ADPIC.

c) Se han valorado los objetivos generales que persigue la Unión Europea para equilibrar y flexibilizar el mercado vitivinícola y las acciones que los desarrollan.

d) Se han analizado las medidas de control del potencial de producción vinícola establecidas por la OCM y su influencia en el sector.

e) Se han identificado la normativa en materia de plantación del viñedo y las distintas acciones que abarca la reestructuración y reconversión del mismo.

f) Se han detallado los diferentes mecanismos de mercado autorizados en los países comunitarios y su proyección en el sector.

g) Se han identificado las prácticas y tratamientos recogidos en el Código Enológico Internacional y las directrices del Reglamento Técnico-Sanitario vigente.

h) Se ha valorado la necesidad de normalización y control de los Vinos de Calidad Producidos en una Región Determinada (VCPRD) por medio de los Consejos Reguladores.

i) Se ha reconocido la normativa relativa al etiquetado de los productos vitivinícolas (mostos, vinos de mesa, vinos de mesa con indicación geográfica VCPRD, vinos de licor, vinos de aguja, vinos gasificados, vinos espumosos), y su adecuación a los principales países importadores.

2. Gestiona la documentación específica del sector, relacionándola con su obligado cumplimiento.

Criterios de evaluación:

a) Se han cumplimentado los libros-registro de graneles, embotellado y tratamientos, exigidos por los organismos de Agricultura de las distintas Comunidades Autónomas.

b) Se han interpretado los formularios de la Declaración de Cosecha entregada en bodega.

c) Se han analizado y cumplimentado los modelos oficiales de la Declaración de Existencias y la Declaración de Elaboración de cada tipo de vino de la bodega, en función de las entradas y salidas registradas.

d) Se ha valorado la obligatoriedad de que todo producto vitivinícola que expida o reciba la bodega, vaya con su correspondiente «documento de acompañamiento de transporte».

e) Se ha cumplimentado el modelo oficial de Declaración Trimestral de Alcohol.

f) Se han reconocido y cumplimentado los documentos de exportación, según las exigencias del país de destino.

g) Se han analizado las declaraciones de arranque y plantación de viñedo, y las solicitudes de: Arranque diferido, concesión de derechos de plantación, transferencia de derechos, ayudas comunitarias, reestructuración y reconversión del viñedo, destilaciones, almacenamiento privado, abandono de cultivo.

3. Supervisa la aplicación de Buenas Prácticas Higiénicas y de Manipulación de los Alimentos valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los requisitos legales e higiénico-sanitarios que deben cumplir las personas, equipos, utillaje e instalaciones del sector vitivinícola.

b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad del producto y la seguridad de los consumidores, de hábitos y prácticas inadecuadas durante la producción en el sector vitivinícola.

c) Se han enumerado las principales intoxicaciones alimentarias del sector vitivinícola, identificando los agentes causantes, origen y toxicidad.

d) Se han descrito los procedimientos de limpieza y desinfección que requieren los equipos, utillaje e instalaciones vitivinícolas.

e) Se han clasificado los diferentes métodos de conservación y su repercusión sobre la seguridad del producto final.

f) Se ha valorado la importancia de la formación de los manipuladores de alimentos sobre la seguridad de los mismos.

4. Gestiona los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol APPCC.
- b) Se han descrito los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- c) Se han elaborado los diagramas de flujo de los productos vitivinícolas.
- d) Se han identificado y valorado los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a la producción.
- e) Se han identificado los Puntos de Control Crítico (PCC) del proceso.
- f) Se han justificado los límites críticos establecidos para los PCC.
- g) Se han definido los parámetros asociados al control de los PCC.
- h) Se ha descrito la información que debe contemplar el documento APPCC y sus registros asociados.
- i) Se ha valorado la importancia de la trazabilidad con respecto a la seguridad alimentaria.
- j) Se han descrito los documentos y registros necesarios para identificar el origen, las etapas clave del proceso y el destino del producto.

5. Aplica estándares voluntarios de Gestión de la Seguridad Alimentaria voluntarios como BRC, IFS o UNE-EN ISO 22000:2005 y otros, reconociendo sus ventajas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las diferencias entre lo exigido por la Legislación sobre Higiene y Seguridad Alimentaria y lo requerido por otras normas voluntarias sobre Gestión de la Seguridad Alimentaria.
- b) Se han identificado otros estándares voluntarios sobre Gestión de la Seguridad Alimentaria (BRC, IFS o UNE-EN ISO 22000:2005 y otros).
- c) Se han descrito los aspectos principales de la norma de origen inglés BRC.
- d) Se han descrito los aspectos principales de la norma de origen franco-alemán IFS.
- e) Se han descrito los aspectos principales de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.
- f) Se han valorado las diferencias existentes entre dichas normas describiendo las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas.
- g) Se han identificado las fases para la obtención de los certificados de estas normas.
- h) Se han descrito las principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria y sus posibles acciones correctivas.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos:

Interpretación de la normativa vitivinícola:

- Organización Mundial de Comercio.
- Medidas relacionadas con el sector vitivinícola.
- Desarrollo de los ADPIC (Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio) en materia de «indicaciones geográficas».
- Organización Común del Mercado Vitivinícola (OCM) y reglamentos europeos de aplicación.
- Potencial de producción. Mecanismos de mercado.

- Agrupaciones de productores y organizaciones sectoriales.
- Prácticas y tratamientos enológicos.
- Designación, denominación, presentación y protección de productos vínicos.
- Legislación europea vigente referida a Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas (VCPRD)
- Intercambios comerciales con terceros países.
- Legislación española vigente.
- Referencia histórica. Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Legislación autonómica.
- Normativa de aplicación y desarrollo de la OCM vitivinícola.
- Reglamento Técnico-Sanitario de productos vitivinícolas.
- Denominaciones de Origen. Reglamentos y Consejos Reguladores.

Gestión de la documentación de bodega:

- Libros-registro de bodega.
- Declaraciones de cosecha, elaboración y existencias..
- Declaración de alcohol. Impuestos especiales.
- Documentos de acompañamiento de transporte de productos vitivinícolas.
- Fichas y documentación del Consejo Regulador correspondiente.
- Documentación de exportación de productos vitivinícolas.
- Declaraciones y solicitudes poco habituales.

Supervisión de las Buenas Prácticas Higiénicas y de Manipulación de los alimentos:

- Reconocimiento de la legislación vigente asociada a la seguridad alimentaria.
- Valoración de los peligros sanitarios asociados a hábitos incorrectos y/o malas prácticas de elaboración del vino y derivados.
- Descripción de las principales intoxicaciones asociadas a esos malos hábitos o prácticas de elaboración inadecuadas.
- Descripción de los procesos y productos de limpieza y desinfección.
- Condiciones de seguridad durante el uso y almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección.
- Clasificación de los diferentes métodos de conservación de los alimentos.
- Requisitos formativos sobre seguridad alimentaria de los trabajadores de la industria alimentaria.

Gestión de los sistemas de autocontrol (APPCC) y de trazabilidad:

- Identificación de la legislación que establece como obligatorios tanto el sistema de autocontrol APPCC como la trazabilidad.
- Descripción de los 7 principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Interpretación de los diagramas de flujo del sector vitivinícola.
- Identificación y valoración de los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a la elaboración del vino y sus derivados.
- Descripción de la sistemática para la identificación de los Puntos de Control Crítico (PCC).
- Justificación de los Límites Críticos de cada PCC.
- Descripción de los métodos de vigilancia de cada PCC.
- Descripción de los documentos y registros necesarios para el establecimiento del sistema de autocontrol APPCC.
- Relación de la trazabilidad con la Seguridad Alimentaria. Documentación y registros.

Aplicación de otros estándares de gestión de seguridad alimentaria:

- Diferenciación entre la legislación sobre seguridad alimentaria y las normas voluntarias para la gestión de la seguridad alimentaria.
- Descripción de la norma de origen inglés BRC.
- Descripción de la norma de origen franco-alemán IFS.
- Descripción de la norma internacional UNE-EN ISO 22000:2005.
- Valoración de las diferencias entre las normas descritas, identificando sus ventajas e inconvenientes.
- Principales no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria. Acciones correctivas.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene formación asociada a la función del control del cumplimiento de la normativa específica y de la seguridad alimentaria en el sector vitivinícola.

La gestión de la seguridad alimentaria incluye aspectos como:

- Aplicación de la normativa vinícola.
- Plan de autocontrol basado en el sistema APPCC.
- Aplicación de las normas de seguridad.

El proceso se aplica en:

- La elaboración de vinos.
- La elaboración de destilados, licores, vinagres y otros derivados.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Producción de uva.
- Elaboración de vinos.
- Elaboración de productos derivados de la uva y el vino.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.
- b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.
- c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.
- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- e) Analizar las operaciones de envasado y embotellado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para su supervisión y ejecución.
- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

- a) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.
- b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.
- c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.
- d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.
- e) Supervisar y ejecutar las operaciones de envasado y embotellado en condiciones de calidad y seguridad, resolviendo las contingencias que se presenten.
- k) Aplicar la normativa de Seguridad Alimentaria, de Prevención de Riesgos Laborales y la legislación específica del sector vitivinícola.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Análisis de la normativa vitivinícola, su importancia y obligatoriedad.
- Conocimiento de los principios que rigen en la UE para el control del sector y las implicaciones que conllevan.
- Manejo de la documentación: Libros de registro, declaraciones periódicas, solicitudes, etc., utilizando preferentemente las TIC y los programas específicos de control.
- Conocimiento de los principios básicos aplicados en el sector vitivinícola para garantizar la seguridad alimentaria.
- Realización de las principales operaciones relacionadas con la seguridad alimentaria: Elaboración de planes de apoyo, identificación y valoración de peligros físicos, químicos y biológicos, identificación de los Puntos de Control Crítico y los métodos de control de esos peligros.
- Realización e interpretación de diferentes sistemas de autocontrol y de trazabilidad.

Módulo Profesional: Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.  
Equivalencia en créditos ECTS: 7.  
Código: 0086.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Aplica sistemas de gestión de calidad describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido el concepto de calidad y sus herramientas.
- b) Se han analizado las principales normas de gestión de la calidad (UNE-EN ISO 9001:2000, EFQM y otras).
- c) Se ha definido el sistema de gestión de calidad y sus requisitos.
- d) Se han identificado las fases para la implantación de un sistema de gestión de la calidad.
- e) Se han relacionado los objetivos del sistema de gestión de calidad con la filosofía de la empresa.
- f) Se ha definido y elaborado el soporte documental del sistema de gestión de la calidad.
- g) Se ha valorado la importancia de la comunicación tanto interna como externa para la implantación del sistema de gestión de la calidad.

h) Se han descrito los medios existentes para la verificación de la implantación del sistema de gestión de la calidad.

i) Se han descrito los criterios para la revisión y actualización del sistema de gestión de la calidad conforme a la norma de referencia.

2. Elabora los registros de calidad, analizando sus características e importancia para el control y la mejora del proceso y del producto.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los registros del sistema de gestión de calidad.

b) Se han determinado los requisitos básicos y las características generales de los procedimientos para su control.

c) Se han diseñado los registros y el plan de control asociados al proceso productivo.

d) Se han valorado la importancia de asignar responsables para la cumplimentación de los registros del sistema.

e) Se ha descrito el procedimiento para el tratamiento de las no-conformidades.

f) Se ha descrito el procedimiento para la aplicación de las acciones correctivas.

g) Se ha caracterizado el plan para la mejora continua.

h) Se ha definido el procedimiento para el análisis de los resultados obtenidos en la revisión del sistema de gestión de la calidad.

i) Se han elaborado informes y descrito las posibles medidas correctivas a aplicar para la mejora del sistema de gestión de la calidad.

3. Controla los vertidos, residuos y emisiones generadas, reconociendo su impacto ambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las características y parámetros de control de los vertidos generados en la industria alimentaria.

b) Se han descrito los residuos generados y sus parámetros de control en la industria alimentaria.

c) Se han identificado las emisiones generadas por la industria alimentaria, relacionándolas con sus parámetros de control.

d) Se han relacionado los vertidos, los residuos y las emisiones generadas con el impacto ambiental que provocan.

e) Se ha reconocido la legislación sobre protección ambiental de aplicación en la industria alimentaria.

f) Se han identificado y clasificado los vertidos, residuos y emisiones en función de sus características, posibilidad de reutilización o necesidad de tratamientos de depuración, descontaminación o filtración.

g) Se han descrito las técnicas de tratamiento de vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria

h) Se han identificado los permisos y licencias que debe disponer la industria alimentaria y el procedimiento para obtenerlos y/o actualizarlos.

i) Se han descrito los parámetros y límites legales exigidos a los vertidos, residuos y emisiones generadas.

j) Se han descrito los límites de ruido establecidos para la industria alimentaria.

4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la importancia de la cuantificación de los consumos de agua, electricidad, combustibles y otros.

b) Se han valorado las ventajas que la reducción de consumos aporta a la protección ambiental.

c) Se han valorado las ventajas ambientales de la reutilización de los recursos.

d) Se han reconocido los recursos menos perjudiciales para el ambiente.

e) Se han caracterizado las medidas para la disminución del consumo energético y de otros recursos.

f) Se han identificado las malas prácticas relacionadas con la utilización ineficiente de los recursos en la industria alimentaria y sus posibles acciones correctivas.

g) Se han reconocido los equipos que minimizan la generación de residuos

5. Aplica sistemas de gestión ambiental describiendo la norma en la que se basa y sus requisitos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los principales sistemas de gestión ambiental.

b) Se han reconocido los requisitos exigidos por las normas UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS y otras.

c) Se han definido y elaborado el soporte documental del sistema.

d) Se ha valorado la importancia de la comunicación tanto interna como externa para la implantación del sistema de gestión ambiental.

e) Se ha identificado el procedimiento para la obtención y/o el mantenimiento de los certificados.

f) Se han propuesto acciones de mejora del sistema de gestión ambiental.

g) Se han identificado las desviaciones y no-conformidades relacionadas con el sistema de gestión ambiental y sus posibles acciones correctivas

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos:

Aplicación de un sistema de gestión de la calidad:

– Calidad. Concepto y herramientas básicas.

– Análisis de las principales normas de gestión de la calidad (UNE-EN ISO 9001:2000, EFQM y otras).

– Descripción de los requisitos del sistema de gestión de la calidad.

– Identificación de las fases para la implantación de un sistema de gestión de la calidad.

– Relación entre los objetivos del sistema de gestión de calidad con la filosofía de una empresa vitivinícola.

– Elaboración del soporte documental del sistema de gestión de la calidad.

– Valoración de la importancia de la comunicación interna y externa para la implantación de los sistemas de gestión de la calidad.

– Descripción de los medios para la verificación de la implantación del sistema de gestión de calidad.

– Descripción de los criterios para la revisión y actualización del sistema de gestión de calidad conforme a la norma de referencia.

Elaboración de los registros de calidad:

– Reconocimiento de los registros del sistema de gestión de la calidad.

– Determinación de los requisitos básicos y las características generales de los procedimientos para su control.

– Diseño de los registros y el plan de control asociados al proceso productivo.



- Valoración de la importancia de asignar responsables para la cumplimentación de los registros del sistema de gestión de la calidad.
- Descripción del procedimiento para el tratamiento de las no-conformidades.
- Descripción del procedimiento para la aplicación de las acciones correctivas.
- Caracterización del plan para la mejora continua.
- Definición del procedimiento para el análisis de los resultados obtenidos en la revisión del sistema de gestión de la calidad.
- Elaboración de informes y descripción de las posibles acciones correctivas a aplicar, para la mejora del sistema.
- Utilización de las TIC en el control del proceso productivo y en la recogida y transmisión de la información.

Control de los vertidos, residuos y emisiones generadas:

- Identificación de las características y parámetros de control de los vertidos generados en la industria alimentaria: pH, conductividad, sólidos suspendidos, nitrógeno total, sulfitos, detergentes, fenoles, cloruro, DBO5, DQO y otros.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus parámetros de control: Orgánicos, inertes, urbanos o asimilables a urbanos, peligrosos y otros.
- Descripción de las emisiones generadas en la industria alimentaria y sus parámetros de control: CO2, SO2, H2O, CFC y otras.
- Relación de los vertidos, residuos y emisiones generadas con el impacto ambiental que provocan.
- Descripción de las técnicas de tratamiento de vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria y sus parámetros de control.
- Reconocimiento de la legislación ambiental de aplicación en la industria alimentaria.
- Identificación de los permisos y licencias que debe disponer la industria alimentaria y el procedimiento para su obtención y/o actualización.
- Descripción de los parámetros y límites legales exigidos a los vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria.
- Descripción de los límites de ruidos establecidos para la industria alimentaria.
- Sensibilización ambiental en la industria alimentaria.

Utilización eficiente de los recursos:

- Reconocimiento de la importancia de la cuantificación de los consumos de agua, electricidad, combustibles y otros.
- Valoración de las ventajas ambientales que la reducción de los consumos aporta a la protección ambiental.
- Valoración de las ventajas ambientales que la reutilización de los recursos aporta a la protección ambiental.
- Reconocimiento de los recursos menos perjudiciales para el ambiente.
- Caracterización de las medidas para la disminución del consumo energético y de otros recursos.
- Identificación de las malas prácticas relacionadas con la utilización ineficiente de los recursos en la industria alimentaria y sus posibles acciones correctivas.
- Equipos que minimizan la generación de residuos.
- Iniciativa personal a la hora de proponer acciones de mejora.

Aplicación de un sistema de gestión ambiental:

- Identificación de los principales sistemas de gestión ambiental.
- Reconocimiento de los requisitos exigidos por la norma UNE-EN ISO 14001:2004, EMAS y otras.

- Definición y elaboración del soporte documental del sistema.
- Comunicación interna y externa en los sistemas de gestión ambiental.
- Identificación del procedimiento para la obtención o el mantenimiento de certificados ambientales.
- Descripción de las posibles acciones de mejora del sistema de gestión ambiental.
- Identificación de las desviaciones y no-conformidades relacionadas con el sistema de gestión ambiental y sus posibles acciones correctivas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación asociada principalmente a la función de la gestión de la calidad y la protección ambiental en la industria alimentaria.

La gestión de la calidad incluye aspectos como:

- Gestión documental de la calidad.
- Mejora continua.

La protección ambiental incluye aspectos como:

- Utilización eficiente de los recursos.
- Control de los vertidos, residuos y emisiones generadas en la industria alimentaria.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos y productos de la industria alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Identificar y seleccionar las operaciones y los recursos técnicos y humanos de la producción vitícola, valorando su idoneidad a fin de programarla y controlarla.
- b) Caracterizar los diferentes procesos de vinificación, identificando y seleccionando los recursos, las operaciones y los parámetros de control para coordinar y conducir las vinificaciones.
- c) Analizar los procesos tecnológicos y los parámetros de control de la elaboración de destilados vínicos relacionándolos con el tipo de producto a obtener para programar y controlar su producción.
- d) Identificar los procedimientos de estabilización y crianza, reconociendo sus fundamentos y necesidades operativas para su programación y conducción.
- e) Analizar las operaciones de envasado y embotellado, identificando las características de los materiales y las técnicas del proceso para su supervisión y ejecución.
- f) Reconocer el proceso logístico, identificando sus fases y la documentación asociada para su planificación en la empresa vitivinícola.
- g) Identificar las necesidades de mantenimiento de los equipos e instalaciones, relacionándolos con una correcta operatividad de los mismos para su programación y supervisión.
- k) Identificar la normativa aplicable a los procedimientos de trabajo, para asegurar el cumplimiento de normas y medidas de protección ambiental.
- l) Identificar las herramientas asociadas a las tecnologías de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- m) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.

n) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener su espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Programar y controlar la producción vitícola en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener la materia prima con la calidad establecida.

b) Coordinar y conducir las operaciones de vinificación necesarias para elaborar los diferentes productos, resolviendo las contingencias que se presenten.

c) Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados, en las condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental establecidas.

d) Programar y conducir las operaciones de estabilización y crianza necesarias para obtener un producto en las características físico-químicas y organolépticas definidas.

e) Supervisar y ejecutar las operaciones de envasado y embotellado en condiciones de calidad y seguridad, resolviendo las contingencias que se presenten.

f) Planificar la logística en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados.

g) Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, para garantizar el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad.

j) Supervisar durante el proceso productivo, la utilización eficiente de los recursos, la recogida selectiva, depuración y eliminación de los residuos para garantizar la protección ambiental de acuerdo con los planes de la empresa y la normativa vigente.

l) Aplicar las Tecnologías de la información y de la Comunicación requeridas en los procesos productivos y en aquellas áreas de su ámbito profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Aplicación de los principios que garantiza la protección ambiental.
- Estudio de los consumos y la aplicación de metodologías para su reducción.
- Interpretación de diferentes sistemas de gestión de la calidad y protección ambiental.

Módulo Profesional: Proyecto en la industria vitivinícola.  
Equivalencia en créditos ECTS: 5.  
Código: 0087.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Identifica el mercado vitivinícola, los diferentes productos, la organización económica/ productiva y las oportunidades, relacionándolo con el proyecto que se quiere implementar.

Criterios de evaluación:

a) Se ha clasificado el tejido empresarial del sector en el entorno del centro educativo en función del tamaño de la empresa y los tipos de productos elaborados.

b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.

c) Se ha analizado el mercado vitivinícola: Mediante informes económicos, estadísticas de ventas, información de revistas profesionales, tiendas especializadas, grandes superficies, identificando las tendencias de consumo.

d) Se ha analizado la competitividad de las empresas del sector según el tipo de producto elaborado.

e) Se ha analizado la complejidad tecnológica y el coste económico de la elaboración de los diferentes productos.

f) Se ha analizado la disponibilidad y el aprovisionamiento de la materia prima.

g) Se han identificado los canales de comercialización más habituales para cada tipo de producto.

h) Se ha determinado la logística empleada en las empresas del sector, y entre otros, necesidades de almacenes y transporte.

i) Se ha identificado la legislación específica relacionada con la elaboración y comercialización de los productos vitivinícolas.

j) Se ha identificado la normativa que afecta al sector respecto a la seguridad alimentaria, seguridad laboral y seguridad medioambiental.

k) Se han detectado las oportunidades de empleo y autoempleo en el sector.

l) Se ha elegido, en función de la información obtenida, la orientación del proyecto hacia una gama/línea de productos determinada.

2. Diseña un proyecto vitivinícola relacionado con las competencias expresadas en el título analizando su viabilidad económica y tecnológica.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado los proyectos vinculados con el sector en función de su tipología.

b) Se ha analizado la idoneidad de la zona o región, para la implantación del proyecto.

c) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando el alcance del proyecto.

d) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica y económica del proyecto.

e) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.

f) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizar el proyecto.

g) Se han detallado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.

h) Se ha determinado la documentación necesaria para su diseño.

i) Se ha elaborado el pliego de condiciones para la aplicación del proyecto.

j) Se han definido los indicadores que garantizan la calidad del proyecto.

3. Define y planifica la ejecución del proyecto, detallando las diferentes fases de su desarrollo y la documentación asociada.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y extraído del proyecto las necesidades y operaciones a realizar.

b) Se han secuenciado las operaciones ordenándolas en función de las necesidades de implementación.

c) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada operación.

d) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones.

e) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las operaciones.

f) Se han identificado los riesgos inherentes a la implementación definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.

g) Se han determinado los riesgos medioambientales vinculados al proyecto y sus implicaciones.

h) Se ha planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.

i) Se ha hecho la valoración económica necesaria para el desarrollo del proyecto.

j) Se han definido los indicadores que garantizan la calidad en la ejecución del proyecto.

k) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la implementación o ejecución.

4. Gestiona el proyecto definiendo el procedimiento de seguimiento y control.

Criterios de evaluación:

a) Se ha asignado la ejecución de las operaciones en función de la planificación establecida.

b) Se ha definido el procedimiento de seguimiento de las operaciones o intervenciones.

c) Se ha definido el procedimiento para la gestión de las incidencias que pueden presentarse durante la realización de las operaciones (análisis de la incidencia, solución y registro).

d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y operaciones, incluyendo el sistema de registro de los mismos.

e) Se ha definido el procedimiento de finalización y cierre del proyecto.

f) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la finalización de las operaciones y del proyecto.

g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto.

Duración: 40 horas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo complementa la formación de otros módulos profesionales especialmente en la función de planificación y programación. También abarca de una manera integrada aspectos de otras funciones como son: Producción de materias primas, elaboración/transformación, calidad, seguridad alimentaria, seguridad del medio ambiente, prevención y seguridad laboral, logística y comercio y promoción.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en los diferentes subsectores del sector vitivinícola.

La formación de este módulo se relaciona con todos los objetivos generales del ciclo y todas las competencias profesionales, personales y sociales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

- Conocimiento de los fundamentos de un proyecto.
- Utilización de las TIC en la búsqueda de información y en la realización del proyecto.
- Autonomía e iniciativa.
- Innovación en el planteamiento y objetivos del proyecto.

Módulo profesional: Formación y orientación laboral.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0088.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Vitivinicultura.

b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Vitivinicultura.

d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.

f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Vitivinicultura.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Vitivinicultura.

j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

4. Determina la acción protectora del sistema de la seguridad social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado el papel de la seguridad social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de seguridad social.

c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la seguridad social.

d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de seguridad social.

e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.

f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de seguridad social, identificando los requisitos.

g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.

c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.

d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Vitivinicultura.

e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.

f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Vitivinicultura.

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Vitivinicultura.

6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.

d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.

f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico Superior en Vitivinicultura.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa vitivinícola.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando as situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Vitivinicultura.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.

b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.

c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.

e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.

f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos:

Búsqueda activa de empleo:

— Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico Superior en Vitivinicultura.

- Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título. Competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.

- Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro.

- Políticas de empleo.

— Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

- Definición del objetivo profesional individual.

— Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Vitivinicultura.

- Formación profesional inicial.

- Formación para el empleo.

— Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Vitivinicultura.

— El proceso de toma de decisiones.

— El proyecto profesional individual.

— Proceso de búsqueda de empleo en el sector público.

Fuentes de información y formas de acceso.

— Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

- Métodos para encontrar trabajo.

- Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo.

- Análisis de los procesos de selección.

- Aplicaciones informáticas.

— Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

## Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Concepto de equipo de trabajo.
  - Clasificación de los equipos de trabajo.
  - Etapas en la evolución de los equipos de trabajo.
  - Tipos de metodologías para trabajar en equipo.
  - Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.
  - Técnicas de dirección de equipos.
- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
  - Equipos en el sector de la Vitivinicultura según las funciones que desempeñan.
  - Equipos eficaces e ineficaces.
    - Similitudes y diferencias.
    - La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces.
  - La participación en el equipo de trabajo.
    - Diferentes roles dentro del equipo.
    - La comunicación dentro del equipo.
    - Organización y desarrollo de una reunión.
  - Conflicto. Características, fuentes y etapas.
    - Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
  - El proceso de toma de decisiones en grupo.

## Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo.
  - Relaciones Laborales.
  - Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación.
  - Organismos que intervienen en las relaciones laborales.
- Análisis de la relación laboral individual.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.
  - Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: Flexibilidad, beneficios sociales entre otros.
  - El Salario. Interpretación de la estructura salarial.
    - Salario Mínimo Interprofesional.
  - Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
  - Representación de los trabajadores/as.
    - Representación sindical y representación unitaria.
    - Competencias y garantías laborales.
    - Negociación colectiva.
  - Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Vitivinicultura.
  - Conflictos laborales.
    - Causas y medidas del conflicto colectivo. La huelga y el cierre patronal.
    - Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

## Seguridad social, empleo y desempleo:

- Estructura del sistema de la seguridad social.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de seguridad social. Afiliación, altas, bajas y cotización.
  - Estudio de las prestaciones de la seguridad social.
  - Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

## Evaluación de riesgos profesionales:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- Análisis de factores de riesgo.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
  - Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
  - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.

- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
  - Riesgos específicos en el sector de la vitivinicultura.
  - Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

## Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
  - Gestión de la prevención en la empresa.
  - Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
  - Planificación de la prevención en la empresa.
  - Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
  - Elaboración de un plan de emergencia en una "pyme".

## Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
  - Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
  - Primeros auxilios.

## Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la Vitivinicultura.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo que se relacionan a continuación:

n) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

ñ) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación a un proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

o) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener un espíritu de actualización e innovación.

p) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

q) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola, especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

o) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de sus competencias.

q) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con los establecidos en la legislación vigente.

r) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.

s) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

t) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

– El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente a las empresas del sector vitivinícola.

– La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.

– La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.

– Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.

– La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.

– El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales debe permitir la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo. Asimismo, dicho análisis concretará la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

– La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.

– La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender-haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.  
Equivalencia en créditos ECTS: 4.  
Código: 0089.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y median empresa (pyme) relacionada con la Vitivinicultura.

e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la Vitivinicultura.

f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.

i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la Vitivinicultura, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo.

k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir.

l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme relacionada con la Vitivinicultura.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la Vitivinicultura, y se han descrito los principales costes sociales en que incurrir estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas relacionadas con la Vitivinicultura, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme relacionada con la Vitivinicultura.

j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula.

k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.

3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
- c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa.
- e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas relacionadas con la Vitivinicultura en la localidad de referencia.
- f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
- g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una pyme.
- h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial.
- i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una pyme u organización.
- b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- c) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa Vitivinícola.
- e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de Vitivinicultura, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- g) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria.
- h) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.
- i) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula.
- j) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.

Duración: 84 horas.

Contenidos básicos:

Iniciativa emprendedora:

– Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la Vitivinicultura (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).

- Factores claves de los emprendedores. Iniciativa, creatividad y formación.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme relacionada con la vitivinicultura.
- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa en el sector de la Vitivinicultura.
- El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
- Plan de empresa. La idea de negocio en el ámbito de la Vitivinicultura.
  - Objetivos de la empresa u organización.
  - Estrategia empresarial.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
  - Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso.
  - Elección del producto y/o servicio para la empresa u organización simulada.
  - Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.

La empresa y su entorno:

- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema.
- Análisis del entorno general de una pyme relacionada con la Vitivinicultura.
- Análisis del entorno específico de una pyme relacionada con la Vitivinicultura.
- Relaciones de una pyme de Vitivinicultura con su entorno.
- Cultura empresarial. Imagen e identidad corporativa.
- Relaciones de una pyme de Vitivinicultura con el conjunto de la sociedad.
  - Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social.
- Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una «pyme» u organización.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
  - Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos.
  - Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa y organizaciones.
- Elección de la forma jurídica. Exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme relacionada con la Vitivinicultura. Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
  - Plan de empresa. Elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
  - Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada.
  - Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada.
  - Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada.
  - Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.

Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas.
- Análisis de la información contable.
- Obligaciones fiscales de las empresas.
- Gestión administrativa de una empresa Vitivinícola.
- Proyecto de simulación empresarial en el aula.
  - Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada.
  - Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada.
  - Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena y el fomento de la participación en la vida social, cultural y económica, con una actitud solidaria, crítica y responsable.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo que se relacionan a continuación:

n) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las oportunidades de éxito propias y ajenas para mantener el espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

ñ) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

o) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

p) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

q) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

n) Mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales del sector vitivinícola especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización.

ñ) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

o) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de sus competencias.

q) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

r) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.

s) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

t) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sector vitivinícola, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

- La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector servicios relacionado con los procesos de vitivinicultura.

- La utilización de programas de gestión administrativa para pymes del sector.

- La participación en proyectos de simulación empresarial en el aula que reproduzcan situaciones y tareas similares a las realizadas habitualmente en empresas u organizaciones.

- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la Vitivinicultura y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio. Viabilidad, organización de la producción y los recursos humanos, acción comercial, control administrativo y financiero, así como justificación de su responsabilidad social.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de «aprender- haciendo», a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Así mismo, se recomienda la utilización, como recurso metodológico en el aula, de los materiales educativos de los distintos programas de fomento de la cultura emprendedora, elaborados por la Junta de Andalucía y la participación activa en concursos y proyectos de emprendedores con objeto de fomentar la iniciativa emprendedora.

Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.  
Equivalencia en créditos ECTS: 22.  
Código: 0090.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.

b) Se ha interpretado, a partir de organigramas, las relaciones organizativas y funcionales del departamento de producción con los demás departamentos de la empresa.



c) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: Proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.

d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.

e) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.

f) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.

g) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.

h) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.

i) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y los procedimientos establecidos de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

- La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.

- Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad y otras).

- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.

- Los requerimientos actitudinales referidas a la calidad en la actividad profesional.

- Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.

- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

c) Se han utilizado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.

e) Se han mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.

g) Se ha mantenido un trato fluido y correcto con los miembros de su equipo, estableciéndose una relación eficaz con la persona responsable de cada situación.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3. Gestiona el almacén en la empresa vitivinícola, organizando los aprovisionamientos, el almacenamiento y la expedición de las materias primas, auxiliares y productos elaborados apoyando las acciones comerciales.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado y estudiado las necesidades y existencias de materias primas, productos y materiales en la línea de producción de acuerdo con el plan establecido.

b) Se han programado los aprovisionamientos y controlado la recepción y almacenamiento.

c) Se han identificado los puntos de almacenamiento y las condiciones necesarias.

d) Se ha elaborado la documentación de control.

e) Se han identificado y cuantificado las condiciones más importantes a tener en cuenta en la elección del medio de transporte.

f) Se ha determinado el flujo e itinerarios, los medios a utilizar y las medidas de seguridad e higiene aplicables en la carga/descarga de lotes.

g) Se han identificado las etapas y las técnicas en la negociación de las condiciones, en compraventa y en la selección y evaluación de clientes y proveedores.

h) Se han descrito las técnicas de información y comunicación más utilizadas en investigación comercial.

4. Coordina y controla la producción vitícola y los procesos de elaboración en condiciones de seguridad y protección ambiental para obtener un producto definido con la calidad establecida.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y analizado las diferentes áreas del proceso productivo.

b) Se han reconocido las necesidades de máquinas, material, equipos y mano de obra.

c) Se han reconocido los trabajos y operaciones necesarias para la producción de la materia prima en las condiciones de calidad requeridas.

d) Se ha controlado que la materia prima cumple con las especificaciones requeridas.

e) Se han controlado los procesos de elaboración, comprobando los parámetros de control y corrigiendo las desviaciones.

f) Se han controlado las operaciones de estabilización y conservación según las instrucciones y procedimientos establecidos.

g) Se han conducido y controlado las líneas y equipos de envasado, etiquetado, embalaje y paletizado.

h) Se han cumplimentado informes y partes de trabajo referidos al desarrollo del proceso, al funcionamiento de equipos y a los resultados alcanzados.

i) Se han adoptado las medidas estipuladas de prevención de riesgos y protección ambiental.

5. Programa y supervisa el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones, garantizando el funcionamiento en condiciones de higiene, calidad, eficiencia y seguridad según procedimientos establecidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comprobado que la disposición de las máquinas y equipos es la correcta para conseguir la secuencia y sincronización de las operaciones programadas.
- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Se ha controlado que el mantenimiento y la limpieza de los equipos e instalaciones se realizan según instrucciones y procedimientos establecidos.
- d) Se ha verificado la adecuación de los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.
- e) Se han identificado las condiciones de ejecución, los parámetros a controlar y las medidas correctoras en caso de desviaciones.
- f) Se ha comprobado la operatividad de los recipientes, el manejo de los elementos de control y la regulación de los sistemas automáticos.
- g) Se han adoptado las medidas estipuladas de prevención de riesgos y protección ambiental.

6. Controla y garantiza la calidad mediante análisis y ensayos físico-químicos, instrumentales, microbiológicos y organolépticos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha organizado el trabajo de laboratorio en función de las necesidades del proceso productivo y el plan de control de calidad.
- b) Se ha efectuado la toma, preparación y traslado de muestras manejando el instrumental y siguiendo los procedimientos establecidos.
- c) Se han realizado los análisis/ensayos enológicos basados en procedimientos físicos, reacciones de neutralización, reacciones redox y por técnicas instrumentales.
- d) Se han realizado los análisis microbiológicos necesarios para el control del proceso y del producto elaborado.
- e) Se han interpretado los resultados y contrastado con las especificaciones del manual de procedimiento, plan de calidad y legislación vigente.
- f) Se han recogido datos, efectuado cálculos y redactado informes de análisis y de control, utilizando las TIC.
- g) Se han realizado análisis sensoriales para controlar el proceso productivo y la calidad organoléptica del producto elaborado.
- h) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo.

7. Participa en la aplicación de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, gestión de la calidad, prevención de riesgos laborales y gestión ambiental, proponiendo acciones para la mejora del proceso y del producto y aplicando la normativa específica del sector.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la importancia del control de la seguridad alimentaria en la industria vitivinícola.
- b) Se ha controlado que la limpieza y desinfección de áreas, equipos y maquinaria se realiza según las prescripciones establecidas.

c) Se ha verificado la ejecución de los planes generales de higiene (control del agua utilizada, control de plagas, formación, control de residuos, limpieza y desinfección).

d) Se ha determinado y controlado en el puesto de trabajo las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad y la higiene alimentaria.

e) Se han reconocido y controlado los peligros y los puntos de control críticos asociados a las secuencias de operaciones que componen el proceso.

f) Se ha valorado la importancia de la calidad en la industria vitivinícola.

g) Se ha verificado la implantación de las normas de calidad voluntarias.

h) Se ha valorado la importancia de la prevención de riesgos laborales en la empresa.

i) Se ha verificado que en el puesto de trabajo el personal cumple las normas de seguridad laboral.

j) Se han reconocido los objetivos medioambientales de la empresa, de acuerdo con su sistema de gestión.

k) Se ha comprobado que el personal lleva a cabo las medidas necesarias para una gestión eficaz de los aspectos ambientales asociados al sector.

l) Se ha reconocido y aplicado la normativa específica del sector vitivinícola.

Duración: 370 horas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias de este título y los objetivos generales del ciclo, tanto aquellos que se han alcanzado en el centro educativo, como los que son difíciles de conseguir en el mismo.

ANEXO II

Distribución horaria semanal, por cursos académicos, de los módulos profesionales del Ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al Técnico Superior en Vitivinicultura

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	H O R A S TOTALES	HORAS SEMANALES	H O R A S TOTALES	HORAS SEMANALES
0077. Viticultura.	160	5		
0078. Vinificaciones.	224	7		
0079. Procesos bioquímicos.	160	5		
0080. Estabilización, crianza y envasado.			147	7
0081. Análisis enológico.	224	7		
0082. Industrias derivadas.			105	5
0083. Cata y cultura vitivinícola.			63	3
0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.			84	4
0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.	96	3		
0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.			84	4
0087. Proyecto en la industria vitivinícola.			40	
0088. Formación y orientación laboral.	96	3		
0089. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0090. Formación en centros de trabajo.			370	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1.040	30

ANEXO III

Orientaciones para elegir un itinerario en la modalidad de oferta parcial para las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Vitivinicultura

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE	RELACIÓN CON
- 0078. Vinificaciones.	- 0080. Estabilización, crianza y envasado.
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA ENTRE AMBOS	
- 0078. Vinificaciones. - 0079. Procesos bioquímicos.	
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL	
- 0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria. - 0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria. - 0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria. - 0088. Formación y orientación laboral. - 0089. Empresa e iniciativa emprendedora.	

ANEXO IV

Espacios y equipamientos mínimos

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup> 30 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 20 alumnos
Aula polivalente.	60	40
Sala de cata.	80	50
Taller-Bodega.	180	120
Nave de crianza/botellero.	60	40
Laboratorio de análisis enológico.	120	90
Almacén.	40	30

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula Polivalente.	- Equipos audiovisuales. - PCs instalados en red, cañón de proyección e internet.
- Sala de cata.	- Puestos individuales de cata, con paneles separadores móviles, con luz individual, grifo y pileta. - Armarios climatizados multitemperatura. - Lavavajillas para copas. - Juegos de aromas. - Escupidoras. - Decantadores. - Copas. Al menos 6 por puesto. - Mesa de cata del profesor con grifo y pileta.
- Taller-Bodega.	- Depósitos de elaboración para vinos tintos, blancos y rosados. - Panel de control de temperaturas conectado a medios informáticos. - Depósitos de almacenamiento y estabilización. - Depósitos Isotermos. - Equipo de frío para control de temperatura de fermentación y para estabilización. - Prensa. - Mesa de selección. - Despalilladora-Estrujadora. - Filtro de tierras. - Filtro de placas. - Filtro esterilizante. - Línea de embotellado. - Alambique de destilación completo. - Bomba de vendimia. - Bombas de líquidos. - Tanques autovaciantes. - Sulfitómetro. - Centrifugadora. - Descalcificador de agua. - Intercambiador de placas. - Pasteurizador. - Cajas de vendimia - Traspaleta. - Carro para transportar cargas
- Nave de crianza/botellero	- Barricas de diferentes tipos de roble. - Equipo completo de lavado de barricas. - Equipo para trasiego y llenado de barricas. - Durmientes. - Jaulones para botellas.

Espacio formativo	Equipamiento
-Laboratorio de análisis enológico.	- Material básico de laboratorio para análisis físico-químico y microbiológico. - Reactivos y medios de cultivo. - Mobiliario y equipamiento de laboratorio. - Balanzas analíticas digitales. - Balanza granatario electrónica. - Autoclave. - Espectrofotómetro UV/vis. - Cromatógrafo de líquidos. - Centrifugas. - pH-metros. - Nefelómetro. - Equipo para la determinación del Índice de colmatación. - Estufas de cultivo. - Estufas de desecación y esterilización. - Horno mufla. - Destiladores y desionizadores de agua. - Baño térmico con refrigeración. - Baño maría. - Baño de ultrasonidos. - Placas calefactores. - Agitadores magnéticos calefactados. - Aparato de Kjeldahl. - Conductímetro de laboratorio - Refractómetros Abbe. - Polarímetro digital. - Colorímetro. - Aparatos para la determinación de humedad en corchos. - Calibres. - Desecador. - Equipo de filtración al vacío. - Cámara de recuento. - Microscopios. - Microscopio con cámara y monitor. - Alcoholímetros y densímetros. - Equipo para la determinación de sulfuroso. - Equipo para determinación de acidez volátil. - Equipo para la determinación de grado alcohólico por ebulometría. - Equipo semiautomático para determinar anhídrido sulfuroso por medición del potencial redox. - Equipo para la determinación de azúcar. - Conos de Imhoff. - Campana de gases. - Frigorífico. - Equipos de protección individual de laboratorio
-Almacén.	- Estanterías. - Armarios estancos para productos enológicos. - Frigorífico.

ANEXO V A)

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Ciclo Formativo de Vitivinicultura

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0077. Viticultura.	• Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. • Operaciones y equipos de producción agraria.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
0078. Vinificaciones.	• Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
0079. Procesos bioquímicos.	• Procesos en la industria alimentaria.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0080. Estabilización, crianza y envasado.	• Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
0081. Análisis enológico.	• Procesos en la industria alimentaria. • Análisis y química industrial.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0082. Industrias derivadas.	• Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
0083. Cata y cultura vitivinícola.	• Procesos en la industria alimentaria.  • Profesor especialista.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria.	• Procesos en la industria alimentaria.	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.	• Procesos en la industria alimentaria.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	• Procesos en la industria alimentaria.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0087. Proyecto en la industria vitivinícola.	• Procesos en la industria alimentaria.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
	• Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
0088. Formación y orientación laboral.	• Formación y orientación laboral.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
0089. Empresa e iniciativa emprendedora.	• Formación y orientación laboral.	• Catedrático de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.

ANEXO V B)

Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

Cuerpos	Especialidades	Titulaciones
-Catedrático de Enseñanza Secundaria. -Profesores de Enseñanza Secundaria.	-Formación y orientación laboral.	— Diplomado en Ciencias Empresariales. — Diplomado en Relaciones Laborales. — Diplomado en Trabajo Social. — Diplomado en Educación Social. — Diplomado en Gestión y Administración Pública.
	-Procesos en la industria alimentaria.	— Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
	-Análisis y química industrial.	— Ingeniero Técnico Industrial, especialidad en Química Industrial. — Ingeniero Técnico Forestal, especialidad en Industrias Forestales.

ANEXO V C)

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada, de otras Administraciones distintas a la educativa y orientaciones para la Administración Pública

Módulos profesionales	Titulaciones
0077. Viticultura. 0078. Vinificaciones. 0080. Estabilización, crianza y envasado. 0082. Industrias derivadas. 0087. Proyecto en la industria vitivinícola.	— Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. — Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. — Técnico Superior en Industrias Alimentarias. — Técnico Superior en Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias.
0079. Procesos bioquímicos. 0081. Análisis enológico. 0083. Cata y cultura vitivinícola. 0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria. 0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria. 0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria. 0087. Proyecto en la industria vitivinícola. 0088. Formación y orientación laboral. 0089. Empresa e iniciativa emprendedora.	— Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. — Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.

ANEXO VI

Módulos profesionales del Ciclo Formativo de Vitivinicultura que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia

MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OFERTADOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA
0079. Procesos bioquímicos 0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria 0085. Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria 0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria 0087. Proyecto en la industria vitivinícola 0088. Formación y orientación laboral 0089. Empresa e iniciativa emprendedora

CONSEJERÍA DE SALUD

*ORDEN de 3 de agosto de 2009, por la que se crea la categoría de Facultativo de Genética Clínica en el ámbito de la atención especializada de los centros y de las instituciones sanitarias del Servicio Andaluz de Salud, se regulan sus funciones, requisitos de acceso, plantilla orgánica y retribuciones y se establece el procedimiento de integración directa en la citada categoría creada.*

La Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud, dispone en su artículo 15 que, en el ámbito de cada Servicio de Salud, se establecerán, modificarán o suprimirán las categorías de personal estatutario, de acuerdo con las previsiones en materia de representación y negociación colectiva que establece la propia Ley y, en su caso, de acuerdo con los planes de ordenación de recursos humanos regulados en su artículo 13.

El artículo 14.1 de la citada Ley 55/2003, de 16 de diciembre, dispone que los Servicios de Salud establecerán las diferentes categorías o grupos profesionales existentes en su ámbito, de acuerdo con el criterio de agrupación unitaria de las funciones, competencias y aptitudes profesionales, de las titulaciones y de los contenidos específicos de la función a desarrollar.

El Decreto 136/2001, de 12 de junio, que regula los sistemas de selección de personal estatutario y de provisión de plazas básicas en los centros sanitarios del Servicio Andaluz de Salud, en su disposición adicional cuarta, atribuye a la persona titular de la Consejería de Salud la competencia para la creación, supresión, unificación o modificación de categorías, mediante Orden y previa negociación en la Mesa Sectorial de Negociación de la Administración Sanitaria de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La Ley 11/2007, de 26 de noviembre, reguladora del consejo genético, de protección de los derechos de las personas que se sometan a análisis genéticos y de los bancos de ADN humano en Andalucía, establece en su artículo 17.1 que los análisis genéticos se realizarán en el contexto de una atención integral de la salud, por profesionales con las competencias adecuadas para la práctica de los mismos y en las condiciones de calidad que reglamentariamente se determinen.

El Plan de Genética de Andalucía, aprobado por la Consejería de Salud para los años 2006-2010, contempla, entre sus objetivos, asegurar la provisión de servicios de genética integrales, multidisciplinarios y eficientes con el fin de mejorar la calidad y esperanza de vida de las personas y familias residentes en Andalucía con enfermedades de base genética o con riesgo de padecerlas. Los avances producidos en este área, donde la aplicación de los conocimientos y tecnologías

relacionados con el pronóstico, la prevención y el tratamiento de enfermedades genéticas han impulsado el desarrollo de los servicios de genética clínica, hace necesaria la creación de una categoría para Facultativos que desempeñan tareas específicas en esta área, que favorezcan la oferta asistencial en genética clínica en el Sistema Sanitario Público de Andalucía.

La presente Orden se dicta habiéndose cumplido con el requisito de negociación en la Mesa Sectorial de Sanidad de la Comunidad Autónoma de Andalucía, en sesión celebrada con fecha 28 de julio de 2008, exigido por los artículos 3 y 80.2 de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, y por la referida disposición adicional cuarta del Decreto 136/2001, de 12 de junio.

En su virtud, en uso de las atribuciones conferidas, por los artículos 44.2 y 46.4 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

## D I S P O N G O

### Artículo 1. Objeto.

1. La presente Orden tiene por objeto crear, en el ámbito de la Atención Especializada de los Centros y de las Instituciones Sanitarias del Servicio Andaluz de Salud, la categoría de Facultativo de Genética Clínica, dentro del grupo de profesiones sanitarias previstas en el artículo 2.2.a) de la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de Ordenación de las Profesiones Sanitarias, así como regular sus funciones, requisitos de acceso, plantilla orgánica y retribuciones.

2. Asimismo, constituye el objeto de la presente Orden la regulación del procedimiento de integración directa en la categoría creada de Facultativo de Genética Clínica.

### Artículo 2. Creación y funciones de la categoría de Facultativo de Genética Clínica.

1. Se crea la categoría de Facultativo de Genética Clínica en el ámbito de la Atención Especializada de los Centros y de las Instituciones Sanitarias del Servicio Andaluz de Salud.

2. Las funciones de la categoría de Facultativo de Genética Clínica son las siguientes:

- a) Realizar e interpretar cariotipos y otros análisis citogénicos prenatales y postnatales.
- b) Realizar e interpretar análisis genéticos moleculares, directos e indirectos, de las enfermedades genéticas hereditarias o no, raras, complejas, o de células somáticas.
- c) Utilizar la metodología propia de la genética bioquímica, como los métodos enzimáticos, las técnicas cromáticas y otras pruebas empleadas para el diagnóstico en el campo de las enfermedades metabólicas hereditarias.
- d) Realizar e interpretar pruebas genéticas de aplicación a programas de cribado genético poblacionales, así como planificación y diseño de cribados poblacionales.
- e) Cumplimentar, igualmente, aquellas otras funciones e instrucciones propias de cada Centro, en cuanto no se opongan a lo establecido en la presente Orden.
- f) En los casos en que el Facultativo de Genética Clínica tenga la titulación de Médico tendrán, además, las siguientes funciones:

1.º Obtener la historia clínica del paciente con enfermedad genética o sospecha de la misma, su historia familiar y árbol genealógico, realizar la exploración clínica y solicitar las exploraciones complementarias apropiadas para realizar su diagnóstico clínico, sentar su pronóstico y proponer su tratamiento.

2.º Proporcionar consejo genético individualizado.

### Artículo 3. Requisitos de acceso.

Para acceder a la categoría de Facultativo de Genética Clínica será requisito imprescindible estar en posesión del título de especialista en Ciencias de la Salud previsto en el artículo 2.2.a) de la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de Ordenación de las Profesiones Sanitarias.

### Artículo 4. Plantilla orgánica y retribuciones de la categoría creada.

1. El conjunto de los puestos de trabajo de Facultativo de Genética Clínica, autorizados y presupuestados con la dotación de efectivos de cada puesto, constituirá su plantilla orgánica.

2. Todos los puestos de trabajo de Facultativo de Genética Clínica deberán encontrarse incluidos en las correspondientes plantillas orgánicas, condición sin la cual no podrán ser formalizados los nombramientos a que hubiere lugar.

3. Las plantillas orgánicas serán objeto de revisión periódica, buscando la adecuación de los efectivos a las necesidades de gestión de los centros y dentro de las disponibilidades presupuestarias que asignen las sucesivas Leyes de Presupuestos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

4. Las retribuciones que percibirá el personal que integre la categoría de Facultativo de Genética Clínica serán las previstas en la normativa vigente sobre retribuciones del personal de los Centros Asistenciales del Servicio Andaluz de Salud para los Facultativos Especialistas de Área.

Disposición adicional primera. Integración directa en la categoría de Facultativo de Genética Clínica.

El personal estatutario fijo al servicio de los Centros y de las Instituciones Sanitarias del Servicio Andaluz de Salud con nombramiento en la categoría de Facultativo Especialista de Área o de Médico General Hospitalario que, a la entrada en vigor de la presente Orden, desempeñe las funciones que la misma asigna a la categoría de Facultativo de Genética Clínica, podrá optar, de forma voluntaria, por la integración directa en la categoría de Facultativo de Genética Clínica, con abandono de la anterior categoría, formulando la correspondiente petición en la forma y plazo que se establece en la disposición adicional segunda, o bien mantenerse en su categoría de origen.

Disposición adicional segunda. Procedimiento de integración.

1. La solicitud de integración directa en la categoría de Facultativo de Genética Clínica deberá formularse, ajustándose al modelo que figura en el Anexo de la presente Orden, en el plazo de seis meses desde la entrada en vigor de la misma. La citada solicitud deberá ir acompañada de copia autenticada de la titulación o certificación correspondiente y podrá presentarse en el registro de los organismos a los que se refiere el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como los artículos 82 y 84.1 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía.

2. La integración surtirá efectos el primer día del mes siguiente a aquél en el que la solicitud haya tenido entrada en el registro del órgano competente para su tramitación, de acuerdo con lo previsto en el artículo 42.3 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre

3. Si la solicitud no reuniera los requisitos exigidos, o no se acompañasen los documentos preceptivos, se requerirá a la persona interesada para que en el plazo de diez días subsane la falta o acompañe los documentos preceptivos, con la indicación de que si así no lo hiciera se le tendrá por desistida de su petición, previa resolución dictada en los términos previstos en el artículo 42.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

4. En el caso de que se opte por la integración, la plaza de la categoría de la cual fuera titular la persona solicitante se

reconvertirá automáticamente en plaza de la nueva categoría creada. La integración directa en la nueva categoría no altera el carácter de ocupación definitiva o provisional del destino de la persona que opte por la integración, ni supone la modificación en el desempeño del Cargo Intermedio o Puesto Directivo que, en su caso, tuviera asignado.

5. Corresponde a la Dirección General competente en materia de personal del Servicio Andaluz de Salud la resolución de las solicitudes de integración, mediante la expedición del nombramiento en la nueva categoría de Facultativo de Genética Clínica.

Disposición adicional tercera. Tramitación por medios electrónicos.

1. Las solicitudes de integración podrán efectuarse ante el registro telemático de la Junta de Andalucía, a través de Internet, en la siguiente dirección <http://www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud>.

2. Para realizar dicha solicitud por este medio, la persona interesada deberá acreditarse a través de la firma electrónica o de un código de usuario y clave de acceso, de conformidad con lo establecido en el Decreto 183/2003, de 24 de junio, por el que se regula la información y atención al ciudadano y la tramitación de procedimientos administrativos por medios electrónicos (Internet).

Disposición adicional cuarta. Situación del personal con vínculo temporal en plaza vacante en posesión de la titulación requerida.

Al personal con vínculo temporal en plaza vacante que posea título de especialista en Ciencias de la Salud, o, en su caso, se encuentre habilitado de conformidad con el Real Decreto 853/1993, de 4 de junio, sobre ejercicio de las funciones de Médico de Medicina General en el Sistema Nacional de Salud, que, a la entrada en vigor de la presente Orden, desempeñe las funciones que la misma asigna a la categoría de Facultativo de Genética Clínica, se le ofertará la ocupación, con el mismo carácter temporal, de las plazas de la categoría de Facultativo de Genética Clínica, hasta tanto las mismas se ocupen con carácter definitivo por los sistemas legalmente establecidos.

Disposición transitoria primera. Valoración de los servicios prestados.

Los servicios prestados en plazas en las que se hayan desempeñado, con carácter fundamental, las funciones que la presente Orden asigna a la categoría de Facultativo de Genética Clínica, con independencia de la denominación de las mismas o de la categoría desde la que se hayan desempeñado dichas funciones, por el personal que se integre u ocupe plaza de la categoría creada de Facultativo de Genética Clínica, serán considerados, a efectos de concursos para la provisión de plazas y, en su caso, carrera profesional, en el ámbito del Servicio Andaluz de Salud, como servicios prestados en la categoría de Facultativo de Genética Clínica, siempre que resulten suficientemente acreditados.

Disposición transitoria segunda. Situación del personal estatutario fijo que no se integre.

El personal estatutario fijo al servicio de los Centros y de las Instituciones Sanitarias del Servicio Andaluz de Salud que reúna los requisitos necesarios para poder optar por la integración, de acuerdo con lo previsto en las disposiciones adicionales primera y segunda, pero que opte por no integrarse, mantendrá su categoría de origen y continuará desempeñando la plaza que ocupa, la cual se amortizará en el momento en que dicho titular cese en el desempeño de la misma.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en la presente Orden.

Disposición final primera. Habilitación.

Se faculta a la persona titular de la Dirección General competente en materia de personal del Servicio Andaluz de Salud para dictar las instrucciones y órdenes de servicio necesarias para la aplicación de la presente Orden.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 3 de agosto de 2009

MARÍA JESÚS MONTERO CUADRADO  
Consejera de Salud



Servicio Andaluz de Salud  
CONSEJERÍA DE SALUD

ANEXO

CÓDIGO IDENTIFICATIVO

Nº REGISTRO, FECHA Y HORA

SOLICITUD

**INTEGRACIÓN DIRECTA CON CARÁCTER VOLUNTARIO, EN DISTINTAS CATEGORÍAS EN EL ÁMBITO DE LOS CENTROS Y DE LAS INSTITUCIONES SANITARIAS DEL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD**  
Personal estatutario fijo al servicio de los Centros e Instituciones Sanitarias del Servicio Andaluz de Salud

Orden de ..... de ..... de ..... (BOJA nº ..... de fecha ..... )

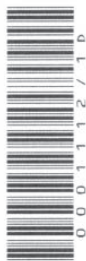
<b>1 DATOS PERSONALES DE LA PERSONA SOLICITANTE</b>			
APELLIDOS Y NOMBRE			DNI/NIF
DOMICILIO			
LOCALIDAD		PROVINCIA	C. POSTAL
TELÉFONO	FAX	CORREO ELECTRÓNICO	

<b>2 DATOS ADMINISTRATIVOS DE LA PERSONA SOLICITANTE</b>		
Nº REGISTRO DE PERSONAL	CATEGORÍA DE ORIGEN	ESPECIALIDAD
TITULACIÓN		
Centro/Institución de destino: .....		
DESTINO: <input type="checkbox"/> Definitivo <input type="checkbox"/> Provisional		

<b>3 DOCUMENTACIÓN ADJUNTA (Original y/o copia para su cotejo)</b>
<input type="checkbox"/> Titulación. <input type="checkbox"/> Certificación de servicios prestados. <input type="checkbox"/> Permiso de conducir.

<b>4 AUTORIZACIÓN EXPRESA NOTIFICACIÓN TELEMÁTICA</b>
<input type="checkbox"/> La persona abajo firmante <b>AUTORIZA</b> , como medio de notificación preferente, la notificación telemática en la dirección de correo electrónico segura facilitada por la plataforma Notific@ de la Junta de Andalucía. (Para ello deberán disponer de certificado de usuario de firma electrónica reconocida).

<b>5 SOLICITUD, DECLARACIÓN, LUGAR, FECHA Y FIRMA</b>
La persona abajo firmante <b>DECLARA</b> , bajo su expresa responsabilidad, que son ciertos los datos que figuran en la presente solicitud, así como en la documentación adjunta. SE <b>COMPROMETE</b> a cumplir todas las obligaciones y requisitos establecidos por las normas de aplicación y expresamente: <input type="checkbox"/> A aportar cuanta documentación sea necesaria a requerimiento de la Administración. Y <b>SOLICITA SE RESUELVA</b> , tras las oportunas comprobaciones y de conformidad con la Orden arriba reseñada, la integración directa en la categoría de .....
En ..... a ..... de ..... de .....
LA PERSONA INTERESADA
Fdo.: .....



ILMO/A. SR/A. DIRECTOR/A GENERAL DE PERSONAL Y DESARROLLO PROFESIONAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD

**PROTECCIÓN DE DATOS**  
En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, la Consejería de Salud le informa que los datos personales obtenidos mediante la cumplimentación de este documento/impreso/formulario y demás que se adjuntan van a ser incorporados, para su tratamiento, en el fichero "Sistema de Información de Recursos Humanos del Servicio Andaluz de Salud" (GERONTE). De acuerdo con lo previsto en la citada Ley Orgánica, puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un escrito a la Dirección General de Personal y Desarrollo Profesional. Servicio Andaluz de Salud, Avenida de la Constitución, 18. 41001 SEVILLA

## 2. Autoridades y personal

### 2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

#### CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y HACIENDA

*RESOLUCIÓN de 13 de agosto de 2009, de la Dirección-Gerencia de la Agencia de Defensa de la Competencia de Andalucía, por la que se adjudica puesto de trabajo de libre designación, convocado por la Resolución que se cita.*

De conformidad con lo previsto en el artículo 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, el artículo 64 del Reglamento General de Ingreso, promoción interna, provisión de puestos de trabajo y promoción profesional de los funcionarios de la Administración General de la Junta de Andalucía, aprobado por el Decreto 2/2002, de 9 de enero (BOJA núm. 8, de 19 de enero), y teniendo en cuenta que se ha seguido el procedimiento establecido y que los candidatos elegidos cumplen los requisitos y especificaciones exigidos en la convocatoria, esta Dirección-Gerencia, en virtud de las competencias que tiene atribuidas en el artículo 6.e) de los Estatutos de la Agencia de Defensa de la Competencia de Andalucía, aprobados por Decreto 289/2007, de 11 de diciembre (BOJA núm. 245, de 14 de diciembre),

#### R E S U E L V E

Adjudicar el puesto de trabajo de libre designación, Consejero Técnico, código 11436810, adscrito a la Dirección Gerencia de la Agencia de Defensa de la Competencia de Andalucía, convocado por Resolución de 10 de julio de 2009, (BOJA núm. 141, de 22 de julio), de este Organismo, a la funcionaria que figura en el Anexo.

La toma de posesión se efectuará en los plazos establecidos en el artículo 51, en relación con el artículo 65 del Reglamento General de Ingreso, promoción interna, provisión de puestos de trabajo y promoción profesional de los funcionarios de la Administración General de la Junta de Andalucía, aprobado por el Decreto 2/2002, de 9 de enero.

La presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, podrá ser recurrida potestativamente en reposición ante la Directora-Gerente de la Agencia de Defensa de la Competencia de Andalucía en el plazo de un mes o ser impugnada directamente, a elección del recurrente, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Sevilla, en el plazo de dos meses, ambos plazos contados desde el día siguiente al de su notificación o, en su caso, publicación, de conformidad con lo establecido en los artículos 116 y 117, en relación con el artículo 48 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y los artículos 8 y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 13 de agosto de 2009.- La Directora-Gerente, Rocío Marcos Ortiz.

#### A N E X O

DNI: 28.886.257-M.  
Primer apellido: Navarro.  
Segundo apellido: Atienza.  
Nombre: Mercedes.

Código P.T.: 11436810.

Puesto de Trabajo: Consejero Técnico.

Organismo: Agencia de Defensa de la Competencia de Andalucía.

Centro directivo: Dirección-Gerencia.

Localidad: Sevilla.

#### CONSEJERÍA DE SALUD

*RESOLUCIÓN de 24 de julio de 2009, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se adjudica puesto de trabajo de carácter directivo por el sistema de libre designación.*

De conformidad con lo establecido en el art. 6, apartado 3.º, del Decreto 75/2007, de 13 de marzo (BOJA núm. 54, de 16 de marzo), por el que se regula el sistema de provisión de puestos directivos y cargos intermedios en los centros sanitarios del Servicio Andaluz de Salud, y en virtud de las atribuciones asignadas a esta Dirección Gerencia por el art. 14.1 del Decreto 171/2009, de 19 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y del Servicio Andaluz de Salud,

#### HE RESUELTO

Nombrar, por el procedimiento de «libre designación», a don Antonio Manuel Mansilla Romero para ocupar el puesto directivo de Director Gerente del Distrito Sanitario de A. Primaria Jerez-Costa Noroeste (Cádiz), con efectividad del día de la toma de posesión.

Mientras desempeñe el puesto mencionado percibirá las retribuciones que reglamentariamente le estén asignadas y pasará a la situación administrativa que en su caso le corresponda.

Sevilla, 24 de julio de 2009.- El Director Gerente, José Luis Gutiérrez Pérez.

#### CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

*RESOLUCIÓN de 13 de agosto de 2009, de la Viceconsejería, por la que se adjudica puesto de trabajo de libre designación, convocado por Resolución que se cita.*

De conformidad con lo previsto en el artículo 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, visto lo dispuesto en el artículo 63 del Decreto 2/2002, de 9 de enero (BOJA núm. 8, de 19 de enero de 2002), y teniendo en cuenta la competencia que me delega la Orden de 3 de noviembre de 1995 (BOJA núm. 146, de 17 de noviembre de 1995), se adjudica el puesto de trabajo de libre designación convocado por Resolución de esta Viceconsejería de fecha 14 de julio de 2009 (BOJA núm. 143, de 24 de julio de 2009), a la persona que figura en el Anexo adjunto.



La toma de posesión se efectuará en los plazos establecidos en los artículos 65 y 51 del citado Decreto 2/2002, de 9 de enero.

Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante este órgano, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a aquel en que tenga lugar la publicación de este acto, o interponer directamente el recurso contencioso-administrativo, ante los órganos judiciales de este orden, en el plazo de dos meses, contados a partir del día siguiente al de la publicación de este acto, todo ello de conformidad con lo establecido en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 13 de agosto de 2009.- El Viceconsejero, J. Ignacio Serrano Aguilar.

## A N E X O

### CONCURSO PUESTOS DE TRABAJO DE LIBRE DESIGNACIÓN

Número de orden: 2.  
 DNI: 27.277.505-B.  
 Primer apellido: Cruz.  
 Segundo apellido: Méndez.  
 Nombre: José Antonio.  
 Código puesto de trabajo: 1824810.  
 Puesto de trabajo adjudicado: Sv. Programas de Desarrollo Rural.  
 Consejería/Organismo Autónomo: Agricultura y Pesca.  
 Centro directivo: D.G. Desarrollo Sostenible del Medio Rural.  
 Centro destino: D.G. Desarrollo Sostenible del Medio Rural.  
 Provincia: Sevilla.  
 Localidad: Sevilla.

### UNIVERSIDADES

*RESOLUCIÓN de 29 de julio de 2009, de la Universidad de Córdoba, por la que se nombra Catedrática de Universidad a doña Leonor Pinilla Jurado.*

De conformidad con la propuesta de la Comisión Calificadora del Concurso convocado por Resolución del Rectorado de la Universidad de Córdoba de fecha 6.5.2009 (BOE de 23.5.2009 y BOJA de 21.5.2009) para provisión de una plaza en el Cuerpo de Catedrático/as de Universidad del Área de Conocimiento de «Fisiología» de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, de 21 de diciembre (BOE de 24 de diciembre), y demás disposiciones concordantes.

Este Rectorado ha resuelto nombrar Catedrática de Universidad a doña Leonor Pinilla Jurado, del Área de Conocimiento de «Fisiología», del Departamento de «Biología Celular, Fisiología e Inmunología».

Contra esta Resolución, que agota la vía administrativa, podrá interponer, potestativamente, recurso de reposición en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente a la notificación de esta Resolución, ante este Rectorado (arts. 107, 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común), modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, o recurso contencioso-administrativo en el plazo de

dos meses, a contar desde el día siguiente a esta notificación, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Córdoba (arts. 8.3 y 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa).

Córdoba, 29 de julio de 2009.- El Rector, José Manuel Roldán Noguerras

*RESOLUCIÓN de 31 de julio de 2009, de la Universidad de Córdoba, por la que se nombra Catedrática de Universidad a doña M.ª del Pilar Martínez Jiménez.*

De conformidad con la propuesta de la Comisión Calificadora del Concurso convocado por Resolución del Rectorado de la Universidad de Córdoba de fecha 6.5.2009 (BOE de 23.5.2009 y BOJA de 21.5.2009) para provisión de una plaza en el Cuerpo de Catedráticos/as de Universidad del Área de Conocimiento de «Física Aplicada», de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, de 21 de diciembre (BOE de 24 de diciembre), y demás disposiciones concordantes.

Este Rectorado ha resuelto nombrar Catedrática de Universidad a doña M.ª del Pilar Martínez Jiménez, del Área de Conocimiento de «Física Aplicada», del Departamento de «Física Aplicada».

Contra esta Resolución, que agota la vía administrativa, podrá interponer, potestativamente, recurso de reposición en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente a la notificación de esta Resolución, ante este Rectorado (arts. 107, 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común), modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, o recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, a contar desde el día siguiente a esta notificación, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Córdoba (arts. 8.3 y 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa).

Córdoba, 31 de julio de 2009.- El Rector, José Manuel Roldán Noguerras.

*RESOLUCIÓN de 22 de junio de 2009, de la Universidad de Jaén, por la que se nombra Profesor Titular de Universidad a don Pedro Castillo Maldonado.*

Vista la propuesta formulada por la Comisión nombrada para juzgar el concurso de acceso convocado por Resolución de esta Universidad de fecha 2 de abril de 2009 (BOE de 14 de abril de 2009), y de conformidad con lo previsto en el artículo 65 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril; el Real Decreto 1312/2007, de 5 de octubre, por el que se establece la acreditación nacional a los cuerpos docentes, así como el Real Decreto 1313/2007, de 5 de octubre, por el que se regula el régimen de los concursos de acceso a cuerpos docentes universitarios, y presentada por el interesado la documentación a que hace referencia el punto undécimo de la convocatoria.

Este Rectorado ha resuelto nombrar a don Pedro Castillo Maldonado, con Documento Nacional de Identidad número 24.188.057-S, Profesor Titular de Universidad, del Área de Co-

nocimiento de Historia Antigua, adscrito al Departamento de Antropología, Geografía e Historia.

Este nombramiento surtirá plenos efectos a partir de la correspondiente toma de posesión por el interesado, que deberá efectuarse en el plazo máximo de veinte días a contar desde el día siguiente de la publicación de la presente Resolución en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía».

Jaén, 22 de junio de 2009.- El Rector, Manuel Parras Rosa.

*RESOLUCIÓN de 22 de junio de 2009, de la Universidad de Jaén, por la que se nombra Profesor Titular de Universidad a don Francisco de Asís Fernández García.*

Vista la propuesta formulada por la Comisión nombrada para juzgar el concurso de acceso convocado por Resolución de esta Universidad de fecha 2 de abril de 2009 (BOE de 14 de abril de 2009), y de conformidad con lo previsto en el artículo 65 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril; el Real Decreto 1312/2007, de 5 de octubre, por el que se establece la acreditación nacional a los cuerpos docentes, así como el Real Decreto 1313/2007, de 5 de octubre, por el que se regula el régimen de los concursos de acceso a cuerpos docentes universitarios, y presentada por el interesado la documentación a que hace referencia el punto undécimo de la convocatoria.

Este Rectorado ha resuelto nombrar a don Francisco de Asís Fernández García, con Documento Nacional de Identidad número 24.271.347-E, Profesor Titular de Universidad, del Área de Conocimiento de Lingüística General, adscrito al Departamento de Filología Española.

Este nombramiento surtirá plenos efectos a partir de la correspondiente toma de posesión por el interesado, que deberá efectuarse en el plazo máximo de veinte días a contar

desde el día siguiente de la publicación de la presente Resolución en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía».

Jaén, 22 de junio de 2009.- El Rector, Manuel Parras Rosa.

*RESOLUCIÓN de 24 de junio de 2009, de la Universidad de Jaén, por la que se nombra Profesora Titular de Universidad a doña Antonia Paniza Cabrera.*

Vista la propuesta formulada por la Comisión nombrada para juzgar el concurso de acceso convocado por Resolución de esta Universidad de fecha 2 de abril de 2009 (BOE de 14 de abril de 2009), y de conformidad con lo previsto en el artículo 65 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril; el Real Decreto 1312/2007, de 5 de octubre, por el que se establece la acreditación nacional a los cuerpos docentes; así como el Real Decreto 1313/2007, de 5 de octubre, por el que se regula el régimen de los concursos de acceso a cuerpos docentes universitarios; y presentada por la interesada la documentación a que hace referencia el punto undécimo de la convocatoria.

Este Rectorado ha resuelto nombrar a doña Antonia Paniza Cabrera, con Documento Nacional de Identidad número 23.790.295-S, Profesora Titular de Universidad, del Área de Conocimiento de Geografía Física, adscrita al departamento de Antropología, Geografía e Historia.

Este nombramiento surtirá plenos efectos a partir de la correspondiente toma de posesión por el interesado, que deberá efectuarse en el plazo máximo de veinte días a contar desde el día siguiente de la publicación de la presente Resolución en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía».

Jaén, 24 de junio de 2009.- El Rector, Manuel Parras Rosa.

## 2. Autoridades y personal

### 2.2. Oposiciones y concursos

#### CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

#### A N E X O

#### Convocatoria de PLD

*RESOLUCIÓN de 14 de agosto de 2009, de la Viceconsejería, por la que se anuncia convocatoria pública para cubrir puesto de trabajo de libre designación próximo a quedar vacante.*

De conformidad con lo dispuesto en el art. 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, y en el Decreto 56/1994, de 1 de marzo, de atribución de competencias en materia de personal, esta Viceconsejería, en virtud de las competencias que tiene delegadas por Orden de 6 de septiembre de 2004 (BOJA núm. 181, de 15 de septiembre), anuncia la provisión de un puesto de trabajo, con sujeción a las siguientes

#### B A S E S

Primera. Se convoca la provisión del puesto de trabajo de libre designación que se detalla en el Anexo de la presente Resolución, que quedará vacante próximamente.

Segunda. Podrá participar en la presente convocatoria el personal funcionario que reúna los requisitos para el desempeño del puesto, señalados en el Anexo que se acompaña y aquellos otros de carácter general exigidos por la legislación vigente.

Tercera. 1. Los interesados dirigirán las solicitudes a la Viceconsejería de Turismo, Comercio y Deporte, dentro del plazo de quince días hábiles, contados a partir del siguiente al de la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, presentándolas en el Registro General de esta Consejería, en Sevilla, Edificio Torretriana, s/n, o en el Registro General de la Delegación Provincial de Turismo, Comercio y Deporte en Jaén, sita en Plaza de la Constitución, núm. 13, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2. En la instancia figurarán los datos personales, el puesto que se solicita, acompañando «currículum vitae», en el que hará constar número de registro de personal, cuerpo de pertenencia, grado personal consolidado, títulos académicos, puestos de trabajo desempeñados y cuantos otros méritos se relacionen con el contenido del puesto que se solicita.

3. Los méritos alegados deberán ser justificados con la documentación original o fotocopia debidamente compulsada.

4. La toma de posesión se efectuará en los términos establecidos en el art. 51 del Decreto 2/2002, de 9 de enero, por el que se aprueba el Reglamento General de ingreso, promoción interna, provisión de puestos de trabajo y promoción profesional de los funcionarios de la Administración General de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 14 de agosto de 2009.- El Viceconsejero, Sergio Moreno Monrové.

Consejería u organismo: Turismo, Comercio y Deporte.  
 Centro de trabajo: Delegación Provincial de Turismo, Comercio y Deporte.  
 Descripción puesto de trabajo:  
 Código: 2762810.  
 Denominación del puesto de trabajo: Secretario General.  
 Núm.: 1.  
 Ads.: F.  
 Gr.: A.  
 Mod. accs: PLD.  
 Área funcional/relacional: Admón. Pública.  
 Niv. C.D.: 28.  
 C. específico: 20.961,00 €.  
 R: X.  
 F: X.  
 I: X.  
 D: X.  
 P: -  
 Cuerpo: P-A11.  
 Exp.: 3.  
 Titulación:  
 Formación:  
 Otros requisitos:  
 Localidad: Jaén.

*RESOLUCIÓN de 14 de agosto de 2009, de la Viceconsejería, por la que se anuncia convocatoria pública para cubrir puesto de trabajo de libre designación.*

De conformidad con lo dispuesto en el art. 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, y en el Decreto 56/1994, de 1 de marzo, de atribución de competencias en materia de personal, esta Viceconsejería, en virtud de las competencias que tiene delegadas por Orden de 6 de septiembre de 2004 (BOJA núm. 181, de 15 de septiembre), anuncia la provisión de un puesto de trabajo, con sujeción a las siguientes

#### B A S E S

Primera. Se convoca la provisión del puesto de trabajo de libre designación que se detalla en el Anexo de la presente Resolución.

Segunda. Podrá participar en la presente convocatoria el personal funcionario que reúna los requisitos para el desempeño del puesto, señalados en el Anexo que se acompaña y aquellos otros de carácter general exigidos por la legislación vigente.

Tercera. 1. Los interesados dirigirán las solicitudes a la Viceconsejería de Turismo, Comercio y Deporte, dentro del plazo de quince días hábiles, contados a partir del siguiente al de la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, presentándolas en el Registro General de esta Consejería, en Sevilla, Edificio Torretriana, s/n, o en el Registro General de la Delegación

Provincial de Turismo, Comercio y Deporte en Cádiz, sita en C/ Jacinto, núm. 4, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2. En la instancia figurarán los datos personales, el puesto que se solicita, acompañando «currículum vitae», en el que hará constar número de registro de personal, cuerpo de pertenencia, grado personal consolidado, títulos académicos, puestos de trabajo desempeñados y cuantos otros méritos se relacionen con el contenido del puesto que se solicita.

3. Los méritos alegados deberán ser justificados con la documentación original o fotocopia debidamente compulsada.

4. La toma de posesión se efectuará en los términos establecidos en el art. 51 del Decreto 2/2002, de 9 de enero, por el que se aprueba el Reglamento General de ingreso, promoción interna, provisión de puestos de trabajo y promoción profesional de los funcionarios de la Administración General de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 14 de agosto de 2009.- El Viceconsejero, Sergio Moreno Monrové.

## A N E X O

## Convocatoria de PLD

Consejería u Organismo: Turismo, Comercio y Deporte.  
Centro de Trabajo: Delegación Provincial de Turismo, Comercio y Deporte.  
Descripción puesto de trabajo:  
Código: 2760810.  
Denominación del puesto de trabajo: Secretario General.  
Núm.: 1.  
Ads.: F.  
Gr.: A  
Mod. accs.: PLD.  
Área Funcional/Relacional: Admón. Pública.  
Niv. C.D.: 28.  
C. específico: 20.961,00 €.  
R: X.  
F: X.  
I: X.  
D: X.  
P: -  
Cuerpo: P-A11.  
Exp.: 3.  
Titulación:  
Formación:  
Otros requisitos:  
Localidad: Cádiz.

### 3. Otras disposiciones

#### CONSEJERÍA DE INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPRESA

*RESOLUCIÓN de 10 de junio de 2009, de la Dirección General de Industria, Energía y Minas, por la que se concede autorización de modelo para su uso e instalación en la red al contador estático de energía eléctrica que se cita. (PP. 2261/2009).*

#### ANTECEDENTES DE HECHO

Primero. Con fecha 23 de abril de 2009, don Francisco Javier Tato, como Director General y Consejero Delegado de la empresa Landis & Gyr, S.A.U., con domicilio en la calle Luis Fuentes Bejarano, núm. 60, local 1, 41020, Sevilla, inscrita en el Registro de Control Metrológico con el número 04-E-201-R, solicitó de la Junta de Andalucía la autorización de uso del contador estático trifásico, combinado, bidireccional con registrador de medidas integrado, de conexión a 4 hilos, para la medida de la energía eléctrica activa clase B o C, reactiva clase 2 ó 1, de conexión directa o a transformadores, familia Landis+Gyr dialog ZMG, marca Landis+Gyr, con las siguientes variantes y características:

Modelo	Clase precisión Energía activa	Clase precisión Energía reactiva	Tensión	Intensidad	Punto de Medida Tipo
ZMG310CTSCD	B	2	3 x 230/400 V	0,5 - 10 (80) A	3 ó 4
ZMG410CTSBT	B	2	3 x 230/400 V	0,05 - 5 (10) A	3 ó 4
ZMG410CTSAT	B	2	3 x 63,5/110 V	0,05 - 5 (10) A	3 ó 4
ZMG405CTSBT	C	1	3 x 230/400 V	0,05 - 5 (10) A	2
ZMG405CTSAT	C	1	3 x 63,5/110 V	0,05 - 5 (10) A	2

El modelo ZMG410CTSBT contaba anteriormente con autorización de uso, concedida por Resolución de 27 de junio de 2006, de la Dirección General de Industria, Energía y Minas, habiendo quedado invalidada en lo referente a la medida de la energía eléctrica activa tras la entrada en vigor del Real Decreto 889/2006, de 21 de julio, por el que se regula el control metrológico del Estado sobre instrumentos de medida.

Segundo. Se adjunta a la solicitud la siguiente documentación:

- Memoria Técnica para la autorización de uso del contador estático combinado ZMG Landis & Gyr, S.A.U., redactada por el Ingeniero Industrial don Antonio Cabrera Cruz, integrada por: Memoria técnica, descripción y manual de usuario, planos, lista de componentes, fotografías, datos técnicos y descripción constructiva del contador.

- Declaración de conformidad del fabricante, además de: Declaración de conformidad a reglamentos y normas (DCN\_ZMG\_08\_03\_01) y declaración de características principales del contador (DCP\_ZMG\_08\_03\_01).

- Certificado de ensayo expedido por el laboratorio oficial conteniendo:

- Certificado de examen CE de modelo de energía activa, núm. 0300-ES-082179001, expedido por el Centro Español de Metrología el 24 de febrero de 2009, con validez hasta el día 19 de febrero de 2019.

- Certificado de inspección, validación del protocolo del Registrador, número Landis+Gyr ZMG310CTS\_DCV 1.0 REG 38771, emitido por el Centro Español de Metrología el 23 de febrero de 2006.

- Certificado de inspección, validación del protocolo del Registrador, número Landis+Gyr ZMG410CTS\_BT 1.0.5 REG 38771,

emitido por el Centro Español de Metrología el 23 de febrero de 2006.

- Certificado de inspección, validación del protocolo del Registrador, número Landis+Gyr ZMG410CTS\_ATV 1.2.0 REG 39609, emitido por el Centro Español de Metrología el 18 de febrero de 2008.

- Documento 2089634 - QUA/CAL 06-4006. Type test of a static three-phase four-wire energy meter, made by Landis+Gyr AG, Type ZMG310, class 1, expedido por KEMA Quality B.V. el 16 de marzo de 2006. Así como la traducción del mismo realizada por doña Irene Casado Acosta, intérprete jurado (inglés).

- Documento 2089634 - QUA/CAL 06-4007. Type test of a static transformer operated three-phase four-wire energy meter, made by Landis+Gyr AG, Type ZMG405, class 0,5S and ZMG410, class 1, expedido por KEMA Quality B.V. el 16 de marzo de 2006. Así como la traducción del mismo realizada por doña Irene Casado Acosta, intérprete jurado (inglés).

- Documento 2111180 - QUA/CAL 07-4041A. Type test of a static transformer operated three-phase four-wire or three-phase three-wire energy meter, made by Landis+Gyr AG, Type ZMG405, ZFG405, ZMG410 and ZFG410, class 0,5S or class 1, expedido por KEMA Quality B.V. el 21 de febrero de 2008. Así como la traducción del mismo realizada por doña Irene Casado Acosta, intérprete jurado (inglés).

- Documento 2117159 - QUA/CAL 08-4015. Type test of a static transformer operated three-phase four-wire or three-phase three-wire energy meter, made by Landis+Gyr AG, Type ZMG405, ZFG405, ZMG410 and ZFG410, class 0,5S or class 1, expedido por KEMA Quality B.V. el 27 de mayo de 2008. Documento coincidente con el anterior, al que se incorporan dos páginas (la página 40 y la página 41) que recogen los datos correspondientes a un ensayo adicional solicitado por Verificaciones Industriales de Andalucía (VEIASA).

Tercero. Con fecha 13 de mayo de 2009, Verificaciones Industriales de Andalucía (VEIASA) emitió a solicitud de esta Dirección General informe técnico, que figura como tal en el expediente, en el que manifestó:

«Habiendo analizado la documentación aportada se constata que los contadores cumplen con los requisitos exigibles para la concesión de la Autorización de Uso.»

#### FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. El Real Decreto 1110/2007, de 24 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento unificado de puntos de medida del sistema eléctrico, establece en su artículo 8 que aquellos aparatos o dispositivos para los que no se haya establecido reglamentación metrológica específica para la evaluación de la conformidad requerirán autorización del modelo para su uso e instalación en la red y estarán sujetos a las verificaciones correspondientes, siendo esto aplicable a la medida de la energía eléctrica reactiva de los contadores combinados, para la que no existe actualmente normativa metrológica específica. En cuanto a la medida de la energía eléctrica activa, al existir normativa metrológica específica al respecto, deben superar estos contadores combinados la evaluación de conformidad, según el control metrológico del Estado establecido en el Capítulo II del Real Decreto 889/2006, de 21 de julio, por el que se regula el control metrológico del Estado sobre instrumentos de medida.

Segundo. La competencia para dictar esta Resolución viene atribuida a la Dirección General de Industria, Energía y Minas en virtud de lo previsto en el artículo 2.2 del Real De-

creto 1091/1981, de 24 de abril, sobre traspaso de competencias, funciones y servicios del Estado en materia de Industria, Energía y Minas, así como al Anexo A, punto I, apartado 3, del Real Decreto 4164/1982, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de Industria, Energía y Minas, en relación con Decreto del Presidente 3/2009, de 23 de abril, sobre reestructuración de Consejerías, y el Decreto 168/2009, de 19 de mayo, por el que se regula la estructura orgánica de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa.

### RESUELVO

Primero. Conceder la autorización del modelo, para su uso e instalación en la red, del contador estático trifásico, combinado, bidireccional con registrador de medidas integrado, de conexión a 4 hilos, para la medida de la energía eléctrica activa clase B o C, y reactiva clase 2 ó 1, de conexión directa o a transformadores, familia Landis+Gyr Dialog ZMG, marca Landis+Gyr, con las siguientes variantes y características:

Modelo	Clase precisión Energía activa	Clase precisión Energía reactiva	Tensión	Intensidad	Punto de Medida Tipo
ZMG310CTSCD	B	2	3 x 230/400 V	0,5 - 10 (80) A	3 ó 4
ZMG410CTSBT	B	2	3 x 230/400 V	0,05 - 5 (10) A	3 ó 4
ZMG410CTSAT	B	2	3 x 63,5/110 V	0,05 - 5 (10) A	3 ó 4
ZMG405CTSBT	C	1	3 x 230/400 V	0,05 - 5 (10) A	2
ZMG405CTSAT	C	1	3 x 63,5/110 V	0,05 - 5 (10) A	2

Segundo. Cualquier variación de las condiciones o requisitos que sirvieron de base para la presente Resolución deberá comunicarse a la Dirección General de Industria, Energía y Minas.

Tercero. Esta autorización tiene carácter provisional, debiendo el solicitante obtener la evaluación de la conformidad correspondiente, en el plazo de un año desde la entrada en vigor del Reglamento metrológico específico que regule el instrumento autorizado, sin perjuicio de obtener las prórrogas que esta Dirección General estime oportunas.

Cuarto. Previamente a su instalación, los instrumentos objeto de la presente Resolución tendrán que superar el control de verificación en origen realizado por un verificador de medidas eléctricas oficialmente autorizado.

Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso de alzada ante el Excmo. Sr. Consejero de Innovación, Ciencia y Empresa, en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su notificación, de conformidad con lo establecido en el art. 115 de la Ley 4/1999, de 13 de enero, de modificación de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Sevilla, 10 de junio de 2009.- La Directora General, Eva María Vázquez Sánchez.

### CONSEJERÍA DE VIVIENDA Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

*RESOLUCIÓN de 11 de junio de 2009, de la Delegación Provincial de Cádiz, sobre concesión de subvención por concurrencia no competitiva para la rehabilitación de edificios por comunidades de propietarios o asociaciones de vecinos.*

En virtud de lo dispuesto en el art. 20 de la Ley 17/2003, de 29 de diciembre, del Presupuesto de la Co-

munidad Autónoma de Andalucía, se da cumplimiento al deber de publicación en el BOJA de las subvenciones a comunidades de propietarios o asociaciones de vecinos, reguladas por el Decreto 149/03, de 10 de junio, para obras de rehabilitación de edificios, concedidas por el Delegado Provincial de la Consejería de Vivienda y Ordenación del Territorio.

Expte.: 11-RC-109/04.

Comunidad de propietarios: Cdad. de Prop. Juan XXIII.

Núm. viv.: 12.

Subvención: 77.312,99 €.

Cádiz, 11 de junio de 2009.- La Delegada, Silvia López Gallardo.

*RESOLUCIÓN de 2 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Cádiz, sobre concesión de subvención por concurrencia no competitiva para la rehabilitación de edificios por comunidades de propietarios o asociaciones de vecinos.*

En virtud de lo dispuesto en el art. 20 de la Ley 17/2003, de 29 de diciembre, del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía, se da cumplimiento al deber de publicación en el BOJA de las subvenciones a comunidades de propietarios o asociaciones de vecinos, reguladas por el Decreto 149/03, de 10 de junio, para obras de rehabilitación de edificios, concedidas por el Delegado Provincial de la Consejería de Vivienda y Ordenación del Territorio.

Expte.: 11-RC-67/07.

Comunidad de propietarios: Cdad. de Prop. Fernando de la Cuadra 2.

Núm. viv.: 8.

Subvención: 60.000,00 €.

Cádiz, 2 de julio de 2009.- La Delegada, Silvia López Gallardo.

*RESOLUCIÓN de 9 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Cádiz, sobre concesión de subvención por concurrencia no competitiva para la rehabilitación de edificios por comunidades de propietarios o asociaciones de vecinos.*

En virtud de lo dispuesto en el art. 18 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, se da cumplimiento al deber de publicación en el BOJA, de las subvenciones a comunidades de propietarios o asociaciones de vecinos, reguladas por el Decreto 149/03, de 10 de junio, para obras de Rehabilitación de edificios, concedidas por el Delegado Provincial de la Consejería de Vivienda y Ordenación del Territorio.

Expte.: 11-RC-037/07.

Comunidad de propietarios: Cdad. de Prop. Maestro Juan Pinto 2.

Núm. Viv.: 32.

Subvención: 281.079,77 €.

Cádiz, 9 de julio de 2009.- La Delegada, Silvia López Gallardo.

*RESOLUCIÓN de 15 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Cádiz, sobre concesión de subvención por concurrencia no competitiva para la rehabilitación de edificios por comunidades de propietarios o asociaciones de vecinos.*

En virtud de lo dispuesto en el art. 18 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, se da cumplimiento al deber de publicación en el BOJA de las subvenciones a comunidades de propietarios o asociaciones de vecinos, reguladas por el Decreto 149/03, de 10 de junio, para obras de rehabilitación de edificios, concedidas por el Delegado Provincial de la Consejería de Vivienda y Ordenación del Territorio.

Expte.: 11-RC-006/08.

Comunidad de Propietarios: Cdad. de Prop. Palomar, 12.

Núm. Viv.: 10.

Subvención: 105.000,00 €.

Cádiz, 15 de julio de 2009.- La Delegada, Silvia López Gallardo.

*RESOLUCIÓN de 28 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Cádiz, sobre concesión de subvención por concurrencia no competitiva para la rehabilitación de edificios por comunidades de propietarios o asociaciones de vecinos.*

En virtud de lo dispuesto en el art. 18 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, se da cumplimiento al deber de publicación en el BOJA de las subvenciones a comunidades de propietarios o asociaciones de vecinos, reguladas por el Decreto 149/03, de 10 de junio, para obras de rehabilitación de edificios, concedidas por el Delegado Provincial de la Consejería de Vivienda y Ordenación del Territorio.

Expte.: 11-RC-014/06.

Comunidad de propietarios: Cdad. de Prop Edificio «El Llano».

Núm. viv.: 16.

Subvención: 159.003,93 €.

Expte.: 11-RC-038/07.

Comunidad de propietarios: Cdad. Prop. Calle Cibeles, 2.

Núm. viv.: 16.

Subvención: 67.837,99 €.

Cádiz, 28 de julio de 2009.- La Delegada, Silvia López Gallardo.

*RESOLUCIÓN de 13 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Cádiz, por la que se hace pública la relación de subvenciones concedidas para los propietarios de viviendas libres que se destinen a arrendamiento, al amparo del Decreto 149/2003 (Orden de 10 de marzo de 2006).*

De conformidad con lo establecido en el artículo 109 de la Ley General de la Hacienda Pública de la Comunidad Autónoma de Andalucía y artículo 18 de la Ley 38/2003, General de Subvenciones, he resuelto hacer pública la relación de subvenciones concedidas a propietarios de viviendas libres, al amparo de la normativa indicada.

Aplicación presupuestaria: 0.1.15.00.18.11.48303.43A.6

Expediente	Beneficiarios	Localidad	Subvención
11-AA-0194/07	JESÚS FERNÁNDEZ CRESPO	SAN FERNANDO	6.000 €
11-AA-0013/08	LUIS MARIANO FAU CUARTERO	JEREZ FRA.	6.000 €
11-AA-0025/08	SEBASTIÁN FERNÁNDEZ MATEOS	SAN FERNANDO	6.000 €
11-AA-0127/08	M.º DEL CARMEN VARGAS BUTRÓN	SAN FERNANDO	6.000 €
11-AA-0144/08	RAMONA FERNÁNDEZ PAVÓN	CÁDIZ	6.000 €

Cádiz, 13 de julio de 2009.- La Delegada, Silvia López Gallardo.

## CONSEJERÍA DE CULTURA

*RESOLUCIÓN de 27 de julio de 2009, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se incoa el procedimiento para la inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Sitio Histórico, del Lugar de los Sucesos de Casas Viejas, en Benalup-Casas Viejas (Cádiz).*

I. En desarrollo de lo prescrito en el artículo 46 de la Constitución Española, el Estatuto de Autonomía para Andalucía, aprobado mediante Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, establece en su artículo 10.3.3.º que la Comunidad Autónoma ejercerá sus poderes con el objetivo básico del afianzamiento de la conciencia de identidad y cultura andaluza a través del conocimiento, investigación y difusión del patrimonio histórico, antropológico y lingüístico. Para ello, el artículo 37.1.18.º preceptúa que se orientarán las políticas públicas a garantizar y asegurar dicho objetivo básico mediante la aplicación efectiva, como principio rector, de la conservación y puesta en valor del patrimonio cultural, histórico y artístico de Andalucía; estableciendo a su vez el artículo 68.3.1.º que la Comunidad Autónoma tiene competencia exclusiva sobre protección del patrimonio histórico, artístico, monumental, arqueológico y científico, sin perjuicio de lo que dispone el artículo 149.1.28.º de la Constitución.

En ejercicio de la competencia atribuida estatutariamente, el Parlamento de Andalucía aprobó la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, en la que, entre otros mecanismos de protección, en el artículo 6 se constituye el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como instrumento para la salvaguarda de los bienes en él inscritos, su consulta y divulgación, atribuyéndose a la Consejería competente en la materia de patrimonio histórico la formación, conservación y difusión del mismo. Asimismo en el artículo 9 se regula la tramitación de los procedimientos de inscripción.

El Reglamento de Organización Administrativa del Patrimonio Histórico de Andalucía, aprobado por Decreto 4/1993, de 26 de enero (declarado vigente por la disposición derogatoria única de la Ley 14/2007), en su artículo 2, atribuye a la Consejería de Cultura la competencia en la formulación, seguimiento y ejecución de la política andaluza en materia de Bienes Culturales, referida a la tutela, enriquecimiento y difusión del Patrimonio Histórico Andaluz, siendo, de acuerdo con el artículo 5.1 del citado Reglamento, la persona titular de la Dirección General de Bienes Culturales el órgano competente para incoar y tramitar los procedimientos de inscripción de Bienes de Interés Cultural. Disponiéndose la forma de inscripción en el Catálogo en el artículo 7.2 de la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, donde se indica que se podrá realizar de manera individual o colectiva.

II. En el marco del proceso de recuperación de la Memoria Histórica, con la inscripción de este Sitio Histórico se pretende preservar el escenario en el que se desarrollaron los

Sucesos de Casas Viejas como un lugar de memoria, es decir, un espacio simbólico y físico vinculado a esos hechos. La inscripción significa el reconocimiento institucional y cultural de un acontecimiento histórico que expresa valores identitarios de un pueblo y viene a reparar la dignidad de las víctimas, recobrando la memoria dolorosamente silenciada durante décadas de dictadura.

Los terribles hechos tuvieron una enorme repercusión política y social en la convulsa historia de la II República. De forma inmediata provocó debates en las Cortes y fue una de las causas detonantes de la dimisión de Manuel Azaña como Primer Ministro del gobierno. Lo sucedido produjo una conmoción de gran calado en la conciencia de los ciudadanos que veían cómo las expectativas depositadas en la República como motor de cambio social estaban siendo defraudadas, además de ser un hito más en el panorama de conflictividad social y política de la época que poco tiempo después desembocaría en el estallido de la Guerra Civil.

Desde el punto de vista etnológico de estos sucesos han dimanado una serie de elementos de significativo valor antropológico y simbólico: se convirtieron en ejemplo clásico de rebelión rural anarquista, y con el transcurrir del tiempo, el recuerdo de lo sucedido ha conformado un acervo que forma parte de la memoria histórica colectiva de los habitantes de Benalup-Casas Viejas –y, por ende, de Andalucía–, quedando la identidad del pueblo indisolublemente ligada a ellos. Este legado inmaterial será transmitido a las generaciones posteriores a través de narraciones orales de sumo valor patrimonial.

Uno de los núcleos más potentes entre estos recuerdos de aspiraciones libertarias y anarquistas lo encarna el mito femenino de María Silva Cruz, que pasará a la posteridad como María La Libertaria.

Es necesario mantener vivo el conocimiento de este episodio trágico pues se trata de un suceso que arroja luz y adquiere valor patrimonial en la interpretación histórica, trascendiendo lo local para formar parte de la historia del pueblo andaluz.

Por todo lo cual, a la vista de la propuesta formulada por el Servicio de Protección del Patrimonio Histórico, y de conformidad con lo establecido en el artículo 9.1 de la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, y en el artículo 5.1 del Reglamento de Organización Administrativa del Patrimonio Histórico de Andalucía,

## RESUELVO

Primero. Incoar el procedimiento para la inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Sitio Histórico, del Lugar de los Sucesos de Casas Viejas, en Benalup-Casas Viejas (Cádiz), cuya descripción y delimitación figuran en el Anexo a la presente Resolución.

Segundo. Adscribir provisionalmente por su íntima vinculación con el inmueble los bienes muebles consistentes en soportes documentales que contienen expresiones de la memoria oral, así como fuentes hemerográficas y material fotográfico de los sucesos que se relacionan y describen en el Anexo a la presente Resolución.

Tercero. Proceder a dar traslado a la Administración General del Estado para su constancia en el Registro correspondiente.

Cuarto. Hacer saber a los propietarios, titulares de derechos y simples poseedores de los bienes, que tienen el deber de conservarlos, mantenerlos y custodiarlos, de manera que se garantice la salvaguarda de sus valores. Asimismo, deberán permitir su inspección por las personas y órganos competen-

tes de la Junta de Andalucía, así como su estudio por las personas investigadoras acreditadas por la misma.

Quinto. Hacer saber al Ayuntamiento de Benalup-Casas Viejas que debe procederse a la suspensión de las actuaciones que se estén desarrollando y de las licencias municipales de parcelación, edificación o demolición en las zonas afectadas, así como de los efectos de las ya otorgadas, hasta tanto se obtenga la autorización de la Consejería competente en materia de patrimonio histórico.

Sexto. Continuar la tramitación del procedimiento de acuerdo con las disposiciones en vigor. La tramitación se llevará a cabo por la Delegación Provincial de la Consejería en Cádiz.

Séptimo. Ordenar que la presente Resolución se publique en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 27 de julio de 2009.- La Directora General, Guadalupe Ruiz Herrador.

## ANEXO I

### 1. DENOMINACIÓN.

Lugar de los Sucesos de Casas Viejas.

### 2. LOCALIZACIÓN.

Provincia: Cádiz.

Municipio: Benalup-Casas Viejas.

### 3. DESCRIPCIÓN.

#### 3.1. Los Sucesos.

La insurrección de Casas Viejas se encuadra en el contexto socio-político del campo andaluz del primer tercio del siglo XX, dominado por estructuras agrarias latifundistas que provocaban la exclusión social y económica de muchos jornaleros sometidos a unas condiciones de vida miserables. En este marco de injusticia y bipolarización social se produjo el acercamiento y la identificación de amplios sectores jornaleros a los ideales anarquistas de justicia social y reparto equitativo. Para la narración de los Sucesos se ha seguido la obra de Jerome R. Mintz «Los anarquistas de Casas Viejas».

La CNT había fijado una insurrección a nivel nacional para el día 8 de enero de 1933. Cuando comenzó la sublevación en Barcelona la descoordinación en la comunicación del inicio del levantamiento provocó que las noticias sobre lo que estaba sucediendo no fueran claras. Cuando comenzó la revuelta en Casas Viejas ya había fracasado en el resto del país, pero los dirigentes locales del movimiento no creyeron las confusas noticias.

El día 10 de enero por la noche los campesinos aislaron el pueblo cortando los cables telefónicos y cavando fosas en las entradas para impedir el tránsito de vehículos. Instalaban controles en los cruces y caminos de Casas Viejas y un grupo fue a rodear el cuartel de la Guardia Civil. En el edificio del sindicato ondeaba la bandera roja y negra. Para los sublevados había llegado el momento de la revolución.

En la mañana del día siguiente María Silva, La Libertaria, su amiga Manuela Lago y Gallinito, militantes anarquistas, desfilaron por el pueblo con la bandera rojinegra. Los amotinados asaltaron el depósito de los recibos de los arbitrios, a falta de algún otro edificio oficial de mayor relevancia en el pueblo, y quemaron los documentos. Los campesinos visitaron al alcalde y éste, vista la situación, transmitió el mensaje de permanecer dentro de los cuarteles. Los guardias civiles al comprobar que estaban aislados telefónicamente salieron del edificio a hacer una ronda de reconocimiento para evaluar la



situación. Los campesinos dispararon, los guardias volvieron al cuartel pero estaban gravemente heridos. El sargento murió al día siguiente y el guardia García Chueca varios días después.

Desde ese momento, las acciones de los anarquistas empezaron a descomponerse. A media mañana se pudo restablecer la comunicación telefónica y se solicitaron refuerzos policiales para Casas Viejas. Varios campesinos fueron detenidos. El pueblo estaba en calma y hacia las dos de la tarde llegó una patrulla de la Guardia Civil. Muchos de los campesinos huyeron del pueblo. Otros volvieron a sus chozas. Había dos guardias heridos de muerte, la situación era grave. No hubo más incidentes la patrulla tenía totalmente dominado el pueblo.

A las cinco de la tarde llegó a Casas Viejas otra patrulla de doce Guardias de Asalto y cuatro Guardias Civiles al mando del teniente Gregorio Fernández Artal. Encontraron la situación en calma. Detuvieron a Manuel Quijada, que estaba en su casa, y a su cuñado por su participación en el asalto al cuartel. Ambos fueron golpeados duramente para que delataran a todos los participantes en esa fatal acción. Los guardias consiguieron averiguar que había varios miembros de la familia Seisdedos implicados.

Cuando el teniente Artal y su patrulla llegaron a la choza de los Seisdedos en su interior se habían refugiado Perico y Paco Cruz, y también Jerónimo Silva, que habían participado en el asedio al cuartel, así como María Silva, La Libertaria, y su amiga Manuela Lago. Allí se encontraban igualmente el anciano Curro Cruz, más conocido como Seisdedos, dueño de la choza, su nuera Pepa Franco y los dos hijos de ésta Francisco y Manolo. El Guardia de Asalto Martín Díaz que logró entrar en la choza forzando la puerta, recibió una descarga de escopeta y cayó muerto en la entrada. El teniente pidió que salieran los de dentro con las manos en alto, los refugiados no se entregaron. Otro guardia fue herido y aislado de sus compañeros que no lo podían auxiliar. Los de la choza no tenían escapatoria pero desde la calle era difícil disparar con eficacia al interior por el desnivel existente entre la calle y la choza. El padre de Manuela Lago al darse cuenta de la situación protegió la choza desde una posición estratégica en el exterior durante las primeras horas de la noche. El teniente, convencido de no poder organizar un asalto victorioso, forzó a uno de sus detenidos, Manuel Quijada, a entrar en la choza para coaccionar a los rebeldes y obtener así información del interior. Cuando entró Manuel los campesinos supieron que la revuelta había fracasado y comprendieron que sus vidas corrían serio peligro. Los campesinos no pensaban rendirse y Artal solicitó refuerzos que llegaron a las diez de la noche. Tras sucesivos ataques infructuosos de un fuego intensificado se decidió posponer el asalto hasta la mañana.

Sin embargo, pasada la medianoche llegó a Casas Viejas una compañía de noventa hombres de la Guardia de Asalto dirigida por el capitán Rojas, que había estado todo el día patrullando en Jerez adonde a su vez había llegado después de viajar en tren toda la noche anterior desde Madrid. Las órdenes que tenía eran acabar rápidamente con el alzamiento de Casas Viejas, por tanto, se reinició el fuego, ahora sí con rifles y ametralladoras. El anciano Seisdedos y su hijo Perico murieron por las balas, pero los supervivientes no se rindieron. El capitán Rojas ordenó entonces incendiar la choza. María La Libertaria y Manolo, el pequeño nieto de Seisdedos, lograron escapar de las llamas y huir. Manuela Lago y Francisco García Franco también lo intentaron, pero no tuvieron suerte y murieron acribillados frente a la choza. Los demás perecieron todos.

Tras la quema de la choza hacia las cuatro de la madrugada, Rojas y sus hombres se retiraron a la fonda donde habían instalado el cuartel general. Allí fue tomando cuerpo la idea de realizar un escarmiento. Rojas ordenó a tres patrullas que detuvieran a los militantes más destacados, instruyéndolas para que dispararan ante cualquier mínima resistencia. Mataron al anciano Antonio Barberán Castellar de setenta y

cuatro años cuando volvió a cerrar su puerta tras la llamada de los guardias. Aconsejados por guardias locales las patrullas detuvieron a todos los hombres que encontraron en sus casas con sus familias, en total a doce personas. Ninguno de ellos, excepto Fernando Lago –padre de Manuela Lago acribillada en la puerta de la choza– había participado en el levantamiento, aunque los guardias ignoraban su participación. Los restantes eran completamente inocentes. Los condujeron hasta la choza de Seisdedos y allí fueron fusilados.

De otras actuaciones de las tropas, según las últimas investigaciones y aclaraciones de lo sucedido, resultaron muertas dos personas más: Rafael Mateos Vela, por bala, y Joaquina Fernández, que recibió una brutal paliza de la que se derivó su muerte. En total veintiséis personas muertas o veintiocho si se consideran otras dos aquejadas de infarto a consecuencia de la tragedia que vivieron esos días, Vicenta Pérez Monroy, madre de los Pavones, que sí habían participado. Fueron encarcelados y a los pocos días su madre murió de infarto; el otro era Manuel Cruz Montiano, abuelo de algunos fusilados, también de infarto.

Durante varias décadas, fue un hecho histórico poco conocido. Se ocultó por un tiempo cayendo en el olvido, y se convirtió en un tabú por omisión. Este silencio no sólo fue impuesto por las instituciones sino que además el propio pueblo enmudeció debido al miedo de una población rural impactada por un acontecimiento trágico de carácter político. A partir del restablecimiento de la democracia se ha ido aumentando el conocimiento de lo sucedido gracias a la publicación de diversos libros e investigaciones, a la celebración de diversos actos conmemorativos, a la recuperación del topónimo Casas Viejas en la denominación oficial del término municipal y a la creación de la Fundación Casas Viejas para recordar la trascendencia que los sucesos han tenido para la historia de la localidad y su influencia en la memoria colectiva de sus habitantes.

### 3.2. Los Lugares del Sitio Histórico.

Son objeto de la inscripción como elementos pertenecientes al Sitio Histórico aquellos inmuebles y espacios relacionados con el recorrido por el que se desarrollaron los hechos que comenzaron en la noche del 10 de enero de 1933 en el local del sindicato Los Invencibles, y terminaron en el amanecer del día 12 del mismo mes con los fusilamientos frente a la choza del carbonero Curro Cruz, Seisdedos. Se incluye también en la inscripción el cuartel de la Guardia Civil, la fonda donde se instaló el cuartel general de las tropas que llevaron a cabo el asalto de la choza y las ejecuciones, así como el antiguo cementerio adonde se trasladaron los cadáveres y se practicaron las autopsias. Igualmente forma parte del Sitio Histórico el viario por el que los protagonistas de los hechos desfilaron la mañana del día 11, por el que huyeron a la llegada de los refuerzos de la Guardia de Asalto o por donde fue arrastrado Manuel Quijada, cabecilla de la insurrección, tras su detención.

#### 3.2.1. Sindicato Los Invencibles.

Con anterioridad a la proclamación de la República, las reuniones de los obreros eran clandestinas, hasta que poco a poco fueron haciéndose públicas y por fin, en 1932, se fundó el sindicato. Aunque la mayoría eran campesinos también había trabajadores no agrícolas.

El local del sindicato estaba en el centro del pueblo, cerca del mercado, de la iglesia y de la plaza. Su mobiliario y su decoración eran austeros, pero contaban con algunos ejemplares de las obras de diversos pensadores anarquistas. Allí se celebraban las reuniones, asambleas y mítines; también era un lugar donde se enseñaba a leer y escribir. En la noche del 10 de enero, en este local se decidió la insurrección.

### 3.2.2. El cuartel de la Guardia Civil.

Objeto del asedio de los anarquistas en las horas en que el Comunismo Libertario quedó declarado.

El antiguo cuartel de la Guardia Civil estaba situado en la planta baja, en la planta alta estaba la casa del sargento. Ocupando el resto de la parcela existente, estaban los corrales del huerto, hoy en día transformado por varias edificaciones.

El antiguo cuartel es hoy una finca utilizada como vivienda y como taller de madera. Se han realizado algunas obras en el inmueble, pero conserva los muros y el antiguo patio del cuartel. Conserva también la escalera que da acceso a la segunda planta. La puerta trasera por donde escaparon las esposas de los guardias en el asalto al cuartel está tapiada y se ha convertido en una alacena de la casa familiar.

La edificación está constituida por dos plantas de altura en primera crujía hacia la plaza Nuestra Señora del Socorro. La estructura está resuelta a base de muros de carga de sillares de piedra de 50 cm de espesor y forjados de viguetas de hormigón armado y bovedillas. La cubierta es plana transitable en planta primera y de teja curva a dos aguas en planta alta. Se distribuyen las distintas estancias en torno a un patio central desde el que se accede a la planta segunda mediante una escalera descubierta de barro y cal.

Existen elementos originales en el inmueble como es la losa de cancha. La fachada principal ha sufrido algunas modificaciones.

### 3.2.3. La choza de Seisdedos.

El nombre de Casas Viejas se debía al buen número de chozas en que los campesinos vivían, eran viviendas construidas a partir de materiales y plantas autóctonas. Los pilares se hacían de ramas de olivos; la techumbre, de ciprés y caña; el suelo, de tierra o piedra; y en caso de existir cimientos, éstos eran de lodo y piedra. La choza del carbonero Seisdedos estaba ubicada en un corral que sobresalía en la parte inferior de la calle Nueva. Tenía un único acceso desde la calle, la puerta, que funcionaba también como principal fuente de luz. Una pequeña ventana iluminaba en la parte trasera. El interior se dividía en dos zonas por medio de una pared de media altura. En la zona trasera dormía la nuera de Seisdedos con sus dos hijos y en la delantera el anciano Seisdedos con sus hijos Perico y Paco. En esta última había una chimenea de piedra que se usaba como cocina de carbón.

Tras el asedio al cuartel de la Guardia Civil y la posterior llegada de refuerzos de la Guardia de Asalto al pueblo, varios de los sublevados se refugiaron allí. Los ocupantes de la choza resistieron en el interior hasta que se produjo su incendio. Al amanecer del día 12, frente a ella se procedió al escarmiento del pueblo mediante el fusilamiento de doce hombres escogidos al azar.

El lugar está conformado por un patio trasero del actual hotel Utopía, al borde de la calle Nueva. Se separa del hotel por un muro de unos dos metros de alto que cuenta con una puerta de doble hoja de tres metros de ancho. La cara exterior del lugar, es decir, la que da a la calle Nueva, cuenta con un muro de unos 5 metros de altura y unos 30 cm de espesor. Se accede al lugar mediante una servidumbre de paso con una puerta de doble hoja de unos cuatro metros de ancho. El solar es, por tanto, imperceptible desde el exterior.

El espacio se divide en dos partes. Una de ellas, la de proporciones más reducidas, está cubierta casi en su totalidad por tierra. La otra parte ha sido pavimentada con suelo rústico. El conjunto, situado sobre una loma, tiene un acceso a través de la calle Nueva en pendiente.

### 3.2.4. La fonda.

Se trata del inmueble conocido hoy como Café Pub Tato. La fonda fue testigo de los Sucesos. La Guardia de Asalto

de la República montó aquí su cuartel general para sofocar la insurrección. Continuamente los guardias iban y venían de la fonda a la choza. Se convirtió en un lugar decisivo. Tras la quema de la choza los guardias volvieron a la fonda y allí llegaron los caciques del pueblo para convencer al capitán Rojas de que diera un escarmiento. Aquí se decidió la razia del pueblo y aquí se hospedaron en los días posteriores los reporteros que, como Eduardo Guzmán o Ramón J. Sender, fueron a narrar las noticias sobre lo acontecido. Sus cuadras, en la parte trasera, sirvieron de escondite para algunos campesinos en los días siguientes.

### 3.2.5. Parque del Antiguo Cementerio.

Llamado así por la instalación actual de un parque urbano en el lugar del antiguo Campo Santo. Las autopsias se realizaron en ese antiguo cementerio. Existe una dramática iconografía sobre ello ya que los cadáveres quedaron varios días en completa intemperie.

Actualmente el parque se distribuye en dos terrazas que se adecuan a la orografía del lugar, quedando una en el nivel inferior y otra en el superior, ambas enmarcadas en un gran espacio rectangular, y comunicadas entre sí por una escalinata central, que salva el poco nivel que las separa.

## 4. DELIMITACIÓN DEL BIEN.

El Bien queda delimitado mediante dos áreas poligonales, siendo sus lados los límites de ambos polígonos y teniendo como vértices las coordenadas UTM que constan en el expediente de protección. Dadas las características del Bien no es necesaria la delimitación de un entorno de protección.

La delimitación afecta a todos los espacios públicos y privados, las parcelas, inmuebles y elementos comprendidos dentro de los citados polígonos. Las parcelas afectadas son las siguientes:

#### Zona 1.

Manzana 79585.

Parcela 06, afectada totalmente; se corresponde con el antiguo sindicato. El espacio que ocupaba el local del sindicato es actualmente la finca inscrita en el catastro como calle San Juan, núm. 9.

Manzana 79573.

Parcela 01, afectada totalmente; y parcela 02, parcialmente afectada. Corresponden al inmueble del antiguo cuartel, situado en la calle Capataz, núms. 2 y 4.

Manzana 78580.

Parcela 07, afectada parcialmente. Lugar donde se ubicaba la choza de Seisdedos y el espacio en el que se produjeron los doce fusilamientos. Se corresponde con la finca sita en la calle Doctor Rafael Bernal, núm. 32.

Manzana 79585.

Parcela 01, afectada parcialmente. El inmueble donde se ubicaba la antigua fonda es actualmente el Café-PubTato. Allí se gestó la idea de ejecutar un escarmiento ejemplarizante en la población tras la quema de la choza. Se corresponde con la calle San Juan, núm. 1.

El viario afectado por la inscripción es el siguiente:

- Calle San Juan. Desde el tramo adyacente a la parcela 06 de la manzana 79585 hasta su confluencia en la plaza Nuestra Señora del Socorro.

- Plaza Nuestra Señora del Socorro. En una esquina de ella se localizaba el antiguo cuartel de la Guardia Civil. También había un muro desde el cual se disparó a los guardias civiles dentro del cuartel.

- Calle Alta desde su inicio hasta la confluencia con la calle Cuartel, quedando ésta última afectada hasta su unión con la calle Doctor Rafael Bernal.

- Calle Doctor Rafael Bernal. Desde su confluencia con la Calle Cuartel hasta su confluencia con la Calle Nueva.

- Calle Nueva, que conduce al espacio ocupado anteriormente por la choza de Seisdedos y el lugar de los fusilamientos.

Zona 2.

Manzana 80591

Parcela 07, afectada totalmente. Es la parcela que ocupaba el antiguo cementerio donde se practicaron las autopsias.

La cartografía base utilizada ha sido la planimetría catastral urbana digital. Ministerio de Economía y Hacienda, Dirección General del Catastro, 2005.

## 5. BIENES MUEBLES.

En este apartado se reseñan los bienes muebles vinculados con los Sucesos de Casas Viejas. Se trata de bienes de naturaleza documental, y se han incluido tanto narraciones orales y testimonios de vida de testigos de lo sucedido y de descendientes de las víctimas, como prensa escrita y material fotográfico.

### 5.1. Soportes documentales de expresiones de la memoria oral.

Estos soportes contienen fragmentos de historias de la vida de diferentes personas cercanas a los Sucesos, de descendientes directos o testigos sabiéndose partícipes de la tragedia familiar y de compartir los trazos de una época convulsa de nuestro país.

Se presentan las narraciones orales y testimonios de vida de:

- Catalina Silva Cruz. Desde su exilio francés abre las puertas a su memoria y a su corazón y relata nuevos aspectos de Casas Viejas. Su contribución es realmente digna de alabanza, y su valor, una lección patrimonial ejemplar.

- Juan Pérez Silva. Hijo de María la Libertaria. De sus palabras se observa cómo el peso de la historia ha recaído sobre él.

- Manolita Lago. Sobrina de Manuela Lago y nieta de Fernando Lago. Que ha heredado la virtud de las lecturas públicas como ya hacía su tía Manuela Lago, de su testimonio se extrae la responsabilidad moral de recordar, el deber de la memoria.

- Antonio Grimaldi. Testigo de los sucesos.

- Francisco Jiménez Granados. El interés de sus palabras radica en que en ellas se trasluce el miedo, del cual él mismo habla en un momento de la grabación.

Se presentan igualmente los poemas de Juan Pérez Silva y Manolita Lago. El fragmento de romance anónimo hallado

casualmente en la tradición oral de los moradores de Chiclana de la Frontera ilustra el eco social que rápidamente fue revertido en lo artístico como una forma más de transmisión.

Los originales en audio se encuentran guardados en soporte CD en la Delegación Provincial de Cultura de Cádiz. Los originales en formato audiovisual se hallan en los fondos de Media Sur.

### 5.2. Soportes conteniendo prensa escrita.

La prensa escrita de la época narró los acontecimientos y siguió los juicios que se celebraron al año siguiente por los hechos. Se indica la relación de periódicos en los que, tras el rastreo en los fondos hemerográficos de Sevilla y Cádiz, se han hallado noticias sobre los Sucesos. La referencia completa del material declarado se incluye en la documentación técnica del expediente de declaración.

Hemeroteca de Sevilla:

El Noticiero Sevillano.

La Libertad.

Solidaridad Obrera.

ABC (Madrid).

La Luz.

ABC (Sevilla).

El Correo de Andalucía.

La Unión.

Hemeroteca de Cádiz:

Diario de Cádiz.

La Voz Radical.

La Información.

El Noticiero Gaditano.

La Libertad.

Juventud.

### 5.3. Soportes de la documentación gráfica.

La referencia completa de la documentación gráfica se incluye en la Documentación Técnica del expediente de declaración del Sitio Histórico de Casas Viejas.

- Fotografías pertenecientes al archivo familiar de Juan Pérez Silva.

- Fotografías pertenecientes al archivo «Serrano» del Instituto de Cultura y de las Artes de Sevilla, Servicio de Archivo, Hemeroteca y Publicaciones. Fototeca Municipal.

- Fotografías pertenecientes al archivo «Sánchez del Pando» del Instituto de Cultura y de las Artes de Sevilla, Servicio de Archivo, Hemeroteca y Publicaciones. Fototeca Municipal.



Inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Sitio Histórico, del Lugar de los Sucesos de Casas Viejas.

Cartografía base: Cartografía Catastral Urbana digital. Dirección General del Catastro. Ministerio de Economía y Hacienda. 2005.

0 40 80 m.  
 Datum: ED 1950 H30N

**Leyenda**  
 Ámbito del Bien

*RESOLUCIÓN de 27 de julio de 2009, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se incoa el procedimiento para la inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Lugar de Interés Industrial, las Minas de Alquife, en Alquife, Lanteira, Aldeire y Jérez del Marquesado (Granada).*

I. En desarrollo de lo prescrito en el artículo 46 de la Constitución Española, el Estatuto de Autonomía para Andalucía, aprobado mediante Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, establece en su artículo 10.3.3.º que la Comunidad Autónoma ejercerá sus poderes con el objetivo básico del afianzamiento de la conciencia de la identidad y cultura andaluza a través del conocimiento, investigación y difusión del patrimonio histórico, antropológico y lingüístico. Para ello, el artículo 37.1.18º preceptúa que se orientarán las políticas públicas a garantizar y asegurar dicho objetivo básico mediante la aplicación efectiva, como principio rector, de la conservación y puesta en valor del patrimonio cultural, histórico y artístico de Andalucía; estableciendo a su vez el artículo 68.3.1.º que la Comunidad Autónoma tiene competencia exclusiva sobre protección del patrimonio histórico, artístico, monumental, arqueológico y científico, sin perjuicio de lo que dispone el artículo 149.1.28.ª de la Constitución.

En ejercicio de la competencia atribuida estatutariamente, el Parlamento de Andalucía aprobó la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, en la que, entre otros mecanismos de protección, en el artículo 6 se constituye el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como instrumento para la salvaguarda de los bienes en él inscritos, su consulta y divulgación, atribuyéndose a la Consejería competente en la materia de patrimonio histórico la formación, conservación y difusión del mismo. Asimismo, en el artículo 9 se regula la tramitación de los procedimientos de inscripción.

El Reglamento de Organización Administrativa del Patrimonio Histórico de Andalucía, aprobado por Decreto 4/1993, de 26 de enero (declarado vigente por la Disposición derogatoria única de la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía), en su artículo 2 atribuye a la Consejería de Cultura la competencia en la formulación, seguimiento y ejecución de la política andaluza en materia de Bienes Culturales, referida a la tutela, enriquecimiento y difusión del Patrimonio Histórico Andaluz, siendo, de acuerdo con el artículo 5.1 del citado Reglamento, la persona titular de la Dirección General de Bienes Culturales la competente para incoar y tramitar los procedimientos de inscripción de Bienes de Interés Cultural. Disponiéndose la forma de inscripción en el Catálogo en el artículo 7.2 de la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, donde se indica que se podrá realizar de manera individual o colectiva.

II. Al norte de la capital granadina, en la región del Marquesado del Zenete se sitúan los municipios de Alquife, Aldeire, Lanteira y Jérez del Marquesado. Una región habitada desde la prehistoria y donde el hombre encontró una importante fuente de riqueza como son los minerales.

Si bien en el periodo nazarí fue Alquife el principal productor de hierro de Al-Andalus, será en los siglos XIX y XX cuando alcance su estadio álgido, convirtiéndose en el mayor centro productor de hierro de España. Este patrimonio industrial minero posee una especial relevancia en la provincia de Granada. Las minas de Alquife están formadas fundamentalmente por el coto minero y, alejado de este, la casa de máquinas del salto de agua. El coto minero, dedicado sobre todo a la extracción de hierro y en menor proporción de cobre y plata, presenta tanto la explotación en galerías subterráneas como a cielo abierto y, toda una serie de edificios auxiliares destinados al tratamiento, análisis del mineral, reparación y almacenamiento del mismo, zona residencial del personal de la mina y

espacios de carácter social (escuelas, hospital, iglesia...), correspondientes en su mayoría a época contemporánea.

Las minas de Alquife poseen unos relevantes valores históricos, geológicos, paisajísticos, técnico-industriales y etnológicos, que han derivado en una forma de vida y de trabajo determinadas, configuradores de una identidad colectiva en el territorio. El reconocimiento patrimonial de este conjunto minero supone en buena medida la puesta en valor de una parte fundamental de la historia y del legado minero-industrial andaluz.

Por todo lo cual, a la vista de la propuesta formulada por el Servicio de Protección del Patrimonio Histórico, y de conformidad con lo establecido en el artículo 9.1 de la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, y en el artículo 5.1 del Reglamento de Organización Administrativa del Patrimonio Histórico de Andalucía,

#### R E S U E L V O

Primero. Incoar el procedimiento para la inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Lugar de Interés Industrial, las Minas de Alquife, en Alquife, Lanteira, Aldeire y Jérez del Marquesado (Granada), cuya descripción y delimitación figuran en el Anexo a la presente Resolución.

Segundo. Concretar un entorno en el cual las alteraciones pudieran afectar a los valores propios del Bien, a su contemplación, apreciación o estudio. Dicho entorno abarca los espacios públicos y privados, las parcelas, inmuebles y elementos urbanos comprendidos dentro de la delimitación que figura en el Anexo y gráficamente, en el plano de delimitación del Bien y su entorno.

Tercero. Adscribir provisionalmente por su íntima vinculación con el inmueble los bienes muebles y las actividades de interés etnológico que se relacionan y describen en el Anexo a la presente Resolución.

Cuarto. Proceder a dar traslado a la Administración General del Estado para su constancia en el Registro correspondiente.

Quinto. Hacer saber a los propietarios, titulares de derechos y simples poseedores de los bienes, que tienen el deber de conservarlos, mantenerlos y custodiarlos, de manera que se garantice la salvaguarda de sus valores. Asimismo, deberán permitir su inspección por las personas y órganos competentes de la Junta de Andalucía, así como su estudio por las personas investigadoras acreditadas por la misma.

Sexto. Hacer saber a los Ayuntamientos de Alquife, Lanteira, Aldeire y Jérez del Marquesado que debe procederse a la suspensión de las actuaciones que se estén desarrollando y de las licencias municipales de parcelación, edificación y demolición en las zonas afectadas, así como los efectos de las ya otorgadas, hasta tanto se obtenga la autorización de la Consejería competente en materia de patrimonio histórico.

Séptimo. Continuar la tramitación del procedimiento de acuerdo con las disposiciones en vigor. La tramitación del procedimiento se llevará a cabo por la Delegación Provincial de la Consejería de Cultura en Granada.

Octavo. Ordenar que la presente Resolución se publique en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 27 de julio de 2009.- La Directora General, Guadalupe Ruiz Herrador.

## A N E X O

## 1. DENOMINACIÓN

Las Minas de Alquife.

## 2. LOCALIZACIÓN

Provincia: Granada.

Municipios: Alquife, Lanteira, Aldeire y Jérez del Marquesado.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

## Descripción del conjunto minero

El conjunto minero se encuentra en los términos municipales de Alquife, Lanteira, Aldeire, y Jérez del Marquesado, en la provincia de Granada (Andalucía). En este Bien se aprecian dos partes fundamentales: la casa de máquinas del salto de agua y el coto minero que, aparte del conjunto de minas, dispone de instalaciones industriales, cargaderos de mineral, poblado de Los Pozos, puente de hierro y vías de ferrocarril.

El yacimiento de Alquife constituyó el potencial de hierro más importante de Europa. Desde el siglo X-XI, en épocas omeya y taifa, se registran los vestigios más antiguos de explotación minera. Alquife se configura desde la etapa nazarí como el principal centro productor de hierro del Zenete. Las minas en este período islámico se situaron cerca del castillo, pues desde él se ejercía el control de las mismas. Tras la conquista cristiana, en 1485, Guadix siguió siendo un importante centro siderúrgico gracias, en buena medida, al mineral llegado de Alquife. La minería de época moderna estuvo descapitalizada y fue propiedad del marqués de Zenete. Si bien, el auge de la minería del Zenete llegó a comienzos del siglo XX, el capitalismo introdujo en la minería industrial nuevas técnicas y maquinaria de explotación modernas que permitieron extracciones ingentes y rápidas, fundamentalmente, de hierro, pero también de cobre y plata. Durante este período las explotaciones mineras reaprovecharon las excavaciones del Cerro y se extendieron hacia la llanura. Las minas de Alquife son un ejemplo paradigmático, como sucedió en Linares (Jaén) o en Peñarroya-Pueblonuevo (Córdoba), donde gran parte de las concesiones y derechos de explotación estuvieron en manos extranjeras.

La explotación de las minas de Alquife estuvo dividida entre dos compañías. La parte del Cerro y alrededores perteneció a Alquife Mines hasta 1953, cuando se vendió a Agruminsa, propietaria de Altos Hornos de Vizcaya. El sector de la llanura, ubicado al norte y este, fue en un principio del grupo escocés W. Abrid, pasando posteriormente a la Compañía Andaluza de Minas que dependía de Monta-el-Hadad, quien a su vez se fusionó con la Sosiegue Vinieri de Metallurgique de Peñarroya. En 1984 todas las explotaciones mineras fueron adquiridas por la Compañía Andaluza de Minas y se formó el actual coto minero.

Fue la CAM quien impuso un sistema de explotación «a la americana» en una gigantesca cantera, llamada la corta, de donde obtuvo los máximos tonelajes productivos de mineral. Esta compañía fue quien construyó el poblado minero «Los Pozos» entre los años 50 y 70, el cual supuso la creación, por primera vez, de una plantilla de mineros asentados cerca de la explotación minera, y la dotación de un cuerpo profesional jerárquicamente especializado y con trabajo estable. Esto significó una mejora considerable de las condiciones de trabajo y de vida para parte de la población de Alquife y municipios vecinos. Anteriormente, el trabajo minero había sido un empleo temporal (alternado con el de jornalero), con salarios muy bajos, sometido a unas duras condiciones de control, y exposi-

ción a frecuentes accidentes y enfermedades, ante la práctica inexistencia de medidas de seguridad y prevención.

Hasta 1996 (fecha en la que se produjo el cierre de la mina), y durante la última treintena de años en activo, fue el principal centro productor de mineral de hierro de España, suministrando incluso a los Altos Hornos de Vizcaya y exportándose a diversos países como Gran Bretaña, Francia, Holanda, Bélgica, Italia, Alemania y Rumanía. Para hacer viable esta comercialización, el coto minero se dotó de unos modernos equipamientos de tratamiento del mineral (como la planta de tratamiento por medio denso y la planta de tratamiento por separación magnética, situadas en el parque minero) y almacenamiento, así como de la construcción de una gigantesca infraestructura de transporte, el cargadero de mineral y la red viaria de ferrocarril (levantada a finales del siglo XIX), que salía desde el mismo coto minero, seguía por Guadix y llegaba hasta Almería, donde se descargaba y, por vía marítima, partiendo rumbo al extranjero y al Norte de España.

A esta infraestructura hubo que sumar otra fundamental para el funcionamiento de la industria minera, la red eléctrica, lograda a través de distintas fábricas de luz, de las que sólo se conserva una pequeña instalación conocida como «casa de máquinas del salto de agua». Gracias a la minería industrial, la electricidad llegó a los hogares de la comarca del Marquesado de Zenete, lo cual supuso un considerable avance tecnológico para una zona tradicionalmente deprimida.

Las minas son el elemento más visible de la comarca, comprenden el Cerro de Alquife y un área hacia el norte que presenta una extensión de unos 2 km y una superficie aproximada de 633 ha, delimitada por la rambla de Lanteira al oeste y la de Alquife y Benéjar al este. En las minas se encuentran desde las explotaciones semisubterráneas, que perforan el cerro del Castillo, hasta la explotación minera a cielo abierto o corta, de casi 300 m de profundidad y actualmente semi-inundada formando un lago artificial, con agua del acuífero. La altitud media del coto es de 1.160 m que se corresponde con la curva de nivel que se sitúa en el centro de la corta principal.

Esta zona minera, singular por su medio natural transformado y antropizado, configura un paisaje rojizo que está repleto de hondonadas excavadas, alternadas con llanuras. Dicho paisaje es el resultado de la evolución histórica, de una prolongada explotación minera desde los siglos X y XI hasta finales del siglo XX.

El patrimonio técnico-industrial destacó por aplicar desde finales del siglo XIX hasta 1996 las técnicas más modernas de extracción y tratamiento del mineral de hierro de la época. De dicho patrimonio se conservan algunos interesantes elementos a preservar.

## A) Partes integrantes del Coto de las minas de Alquife:

## 1. Las minas.

El valor geológico de las minas de hierro de Alquife radica en su enclave. Están situadas en el seno del Distrito Minero del Marquesado y están formadas por mineralizaciones de óxidos e hidróxidos estratoligadas en los mármoles permotriásicos, aunque con morfologías extremadamente irregulares. Todo el conjunto, de edad triásica, pertenece a la secuencia de cobertura del Manto del Mulhacén o Complejo Nevado-Filábride, zona Bética.

Entre las minas semisubterráneas o de galería sobresalen:

- Las minas del Cerro del Castillo se encuentran al norte del pueblo, en el Cerro de Alquife y en torno a las ruinas del Castillo. En ellas se asientan las explotaciones mineras más antiguas, del siglo X-XI, que siguieron activas y excavándose hasta mediados del XX. En este lugar se encuentran varias explotaciones, entre las que cabe destacar por su antigüedad y riqueza: la concesión «La Oportunidad», la primera conce-

sión belga de la época contemporánea situada en el Cerro del castillo; y en los aluviones de este, la «Cueva del Castillo», la «Cueva de los Grajos», la «Cueva de la Cebada o del Corral» y otras dos en la ladera sur, sobresaliendo la que presenta la inscripción «Gran afloramiento» pues conserva restos de la antigua alquería. Otras galerías mineras a reseñar son las ubicadas al fondo de la Corta, por la torre este del castillo que son estrechas e irregulares. En la ladera este del cerro se halla la «Cueva de las Cinco Bocas» que consiste en un grupo de pequeñas minas. También se abre una trinchera de unos 2 m de profundidad que desemboca en una gran corta que se corresponde con la «Cueva de los Almendros» al oeste y la «Cueva de los Ladrones».

- Labores de interior de The Alquife Mines y Agruminsa. Son un conjunto de labores subterráneas entre las que destacan: Túnel de San Alejandro, Plano inclinado de San Alejandro, Plano inclinado de San Torcuato y Labores del nivel 1030, Conjunto de las labores del 66 que está constituido por un entramado de pequeñas explotaciones, pozos y chimeneas anexas a la corta del 66. La galería general comunica con el túnel de San Alejandro.

Entre las minas a cielo abierto cabe mencionar:

- La corta principal. Representa una de las mayores explotaciones a cielo abierto de Andalucía junto con la corta Atalaya de Río Tinto (Huelva). Posee una superficie de 1,5 km<sup>2</sup> y una profundidad media en torno a 225 m. Como consecuencia de la paralización del bombeo, la cantera se encuentra inundada en un 50% de su volumen.

- Cantera del 66. Es una pequeña explotación a cielo abierto de Agruminsa, de 413 m<sup>2</sup>, contigua a la carretera de acceso al poblado minero de la Compañía Andaluza de Minas. En sus paramentos se observan los vestigios de las antiguas labores de interior. Su actividad finalizó en 1973.

## 2. Poblado minero.

Contigua a la explotación se encuentra la barriada de Los Pozos, poblado minero construido por la Compañía Andaluza de Minas entre los años 50 y 70, a partir de un núcleo inicial de viviendas residenciales para el personal directivo que data de los años 30. La estructura del poblado reproduce en el espacio residencial la jerarquía de las relaciones de producción en la empresa: la Casa de Dirección es de tipo regionalista, una mansión ajardinada con pista de tenis, dispuesta en dos plantas más una tercera con torreón, y planta de sótano. Para los ingenieros y el médico se hicieron chalés individuales con amplio jardín y huerto; con el mismo esquema compositivo, chalecitos adosados para técnicos intermedios; casas dispuestas en hileras de una planta para encargados, capataces y administrativos; y pequeñas casas adosadas, también en hileras, para los obreros. La sucesiva ampliación del poblado dejó al mismo dividido en dos por la vía del tren minero. El conjunto edificado incluye capilla, hospital, clubes de ingenieros (1973) y de obreros, economato y varias escuelas (una de ellas rehabilitada en 1984 y transformada en laboratorio y oficinas).

## 3. Parque minero, oficinas y otras instalaciones industriales.

El Parque minero es una zona de diversas instalaciones destinadas al tratamiento, almacenamiento y transporte del mineral y a varios servicios para trabajadores. Se compone de los siguientes espacios:

- La Planta de Tratamiento de Medio Denso (PMD), situada junto a las antiguas oficinas de la CAM. Está dedicada al lavado y cribado del hierro. Es un edificio de estructura metálica de dos plantas. Consta de dos cubas para lavado y cribado, tambor de separación tipo Wemco, vobrotamices, separador

magnético, depósito de medio denso, bombas y diluido, así como algunas cintas transportadoras para mover el material desde unos elementos tanto útiles como de desecho. Dicha planta fue construida en 1972.

- La Planta de Tratamiento por Separación Magnética (SMAIH) es una instalación de alta tecnología puesta en marcha en 1984 que se hizo para sustituir a la PMD. Está situada en la parte oriental del coto minero y está constituida por dos edificios de dos plantas, la antigua planta de Clasificación Hidráulica y la nueva de Separación Magnética. El conjunto consta de tambor de clasificación, separadores magnéticos, tambores de espesado, filtradores y concentradores que contienen filtros, prensa y filtros banda.

- El Cargadero de mineral y ferrocarril de la Compañía Andaluza de Minas. Está integrado por un almacén-tolva gigante, con dispositivo para la carga directa a trenes, así como de una sala de control aneja. Las vías férreas transportaban el mineral desde Alquife a la general de Guadix y al puerto de Almería. Se construyeron en la primera década del siglo XX. Una parte del trazado queda incluido en el coto minero.

- Los Talleres y Almacenes son naves metálicas independientes de muy grandes dimensiones y en cuyo interior disponían de todo lo preciso para su operatividad.

- Los Vestuarios y el Comedor es un edificio de una sola planta para el desarrollo de estas funciones.

- La Oficina Principal es el inmueble donde se ubicaba la dirección, administración y gabinetes técnicos. Se trata de un edificio rectangular construido en mampostería, de grandes dimensiones (715 m<sup>2</sup>) y una sola planta. El techo es de fibrocemento. El edificio se organiza en torno a un pasillo central y despachos a los lados. La zona de administración es la única sala dividida por paneles.

- El Almacén de Testigos es una nave de una sola planta de grandes dimensiones donde se guardaba los testigos de sondeos realizados por la Compañía Andaluza de Minas. Para ello dispone de unas estructuras de hierro a modo de estanterías.

- El Antiguo Laboratorio y Casa de Geología es una antigua vivienda de tipo chalecito reconvertida para esos usos.

- La Subestación Eléctrica es un moderno edificio dotado con todo el material para la transformación de corrientes de elevada tensión y control de distribución.

- Las Oficinas de Planificación. Se trata de un edificio de planta baja situado frente a la Oficina Principal. Es el resultado de la adaptación de antiguas viviendas. En la parte trasera de estas oficinas de la CAM se encuentra un molino eléctrico destinado originalmente a mover algún elemento de la planta de tratamiento antigua y para la molienda del mineral. Tiene una rueda a la que se transmitía el movimiento mediante una cinta. La estructura está anclada a dos pilares de hormigón. Es una máquina de hierro de la marca J. Juste, de Bilbao.

- Los Polvorines Antiguos y Modernos. Los antiguos polvorines se sitúan próximos a la corta, en el paramento sur, junto al mirador del skip. Son cuatro casetas dispuestas en los vértices de un cuadrado y protegidas por un muro de tierra de 3 m de altura. El polvorín moderno se sitúa justamente en el otro extremo de la cantera, en la ladera oeste de los vacíos de aluviones. Se trata de una moderna instalación dotada de una alambrada metálica.

- El Conjunto de Antiguas Instalaciones de The Alquife/ Agruminsa. Se disponen según un recinto cerrado y están situadas junto a la cantera del 66. Todas ellas están en un estado muy deficiente y corresponden a talleres mecánicos, una amplia nave, un almacén del equipo de sondeos, economato, panadería, subestación y antigua fábrica de briquetas con su correspondiente horno. Junto a esta antigua fábrica se halla una interesante maquinaria de la segunda mitad del siglo XX, el separador con tolva.

Entre la maquinaria de interés tecnológico en este parque minero se halla la Acopiadora o Cinta Transportadora, fechada entre las décadas de los 60-70. Se trata de una de las piezas fundamentales y de más envergadura dentro del equipamiento del coto minero, ya que gracias a éstas se traslada el mineral extraído para su limpieza y transformación a lo largo de todo el coto. Dicha maquinaria está situada en el centro de éste. Es de hierro, excepto la cinta que es de goma y su color es amarillo. La acopiadora se encuentra montada sobre cuatro soportes en las vías férreas que atraviesan longitudinalmente el parque de mineral. En la parte baja tiene una pequeña tolva para la carga y una cabina con los mandos. Su largo brazo es sujetado mediante tirantes a un mástil inclinado y un contrapeso.

Existen otras cintas transportadoras, algunas con grúas, que están distribuidas por otras zonas del parque, al oeste, norte y sur. Algunas de éstas han sido desmontadas parcialmente.

4. Puente de hierro. Estructura situada al oeste de las instalaciones y el poblado minero e inmediatamente al este de la corta principal a cielo abierto. Su longitud es de unos 20 m aproximadamente. La estructura es metálica y se apoya sobre dos pilares simples de hierro y los taludes de la vía de acceso a los vacíos. Está realizado enteramente con remaches. Debió de servir para el paso de vagones. Posiblemente haya que datarlo antes de la década de los 30 del siglo XX.

5. Balsas de lodos. Se sitúan las ocho balsas entre los vacíos y la rambla de Alquífe. Están intercomunicadas y tuvieron como misión la recogida y decantación de lodos inocuos provenientes de las plantas de tratamiento del parque minero. En 1989-1990 se realizaron en ellas ensayos de reforestación con resultados satisfactorios.

6. Vías pecuarias. Dentro de la delimitación del coto minero, se encuentran dos vías pecuarias:

- La «Cañada Real de los Pasajeros». Procedente del término de Lanteira, penetra en el de Alquífe, por el Cortijo Triguero y lo atraviesa, saliendo en su trazado al término de Aldeire.

- La «Cañada Real del Camino de Guadix». Procedente del término de La Calahorra, penetra en el de Alquífe llevando como eje de su recorrido el camino de Alquífe a Alcudia de Guadix.

7. Los Vacíos: Corresponden a una gigantesca y no obstante ordenada aglomeración de materiales estériles, en su mayoría aluviones provenientes de la excavación de la gran cantera. Representa un formidable espigón de más de 2 km<sup>2</sup> que destaca sobre la llanura del Marquesado con una altitud media de unos 90 metros.

#### B) Partes integrantes del Salto de Agua:

En el término municipal de Jerez del Marquesado se conserva la casa de máquinas, o también conocida como la fábrica de la luz de las minas, desde la que aprovechando el salto de agua producido por el desnivel del río Alcázar, se abastecía de electricidad a las minas durante su primer período de explotación y que hoy, permanece como único testigo de este tipo de infraestructuras eléctricas. Se trata de una casa de una sola crujía, con una sola estancia en su interior y cubierta a dos aguas, con unas dimensiones aproximadas de 15 por 8 metros. De la parte inferior del edificio salen tres canalizaciones que están parcialmente rellenos de escombros. En la actualidad, no se conserva ningún tipo de maquinaria o elementos eléctricos.

#### 4. DELIMITACIÓN DEL BIEN

La delimitación del Bien se ha establecido atendiendo a una unidad patrimonial específica, tanto a nivel de elementos geográfico-paisajísticos, como de bienes inmuebles y muebles pertenecientes a las Minas de Alquífe. La delimitación,

que afecta a los términos de Alquífe, Lanteira, Aldeire y Jerez del Marquesado, responde a la necesidad de proteger todo el conjunto minero de forma que sea posible una comprensión completa e integral del funcionamiento de la mina.

Los bienes de carácter industrial se han delimitado atendiendo a los restos conservados tanto en superficie como soterrados. La delimitación engloba, de forma unitaria, los distintos ámbitos asociados a la actividad minera tales como las diferentes zonas de explotación, zona de transporte de material, zona administrativa y residencial.

Pertenece al bien los vacíos de estériles, que delimitan de norte a nordeste el coto minero. Éstos, conforman una gigantesca y ordenada aglomeración de materiales estériles provenientes de la explotación a cielo abierto. Se incluyen por su impacto visual dentro de los valores paisajísticos ya mencionados, pues consisten en un formidable espigón de más de 2 km<sup>2</sup> que destacan sobre la llanura del Marquesado con una altitud media de unos 90 metros. Su caracterización es importante como parte del paisaje minero y para una completa comprensión del desarrollo de los trabajos mineros.

En relación con la Casa de Máquinas del Salto de Agua de las Minas de Alquífe solamente se ha tenido en cuenta, como parte integrante del Bien de Interés Cultural, el edificio de la casa de máquinas donde llegaba el salto de agua, siendo así posible una lectura completa de la labor minera.

La delimitación del Bien comprende las parcelas, inmuebles, bienes muebles y espacios públicos y privados incluidos dentro de la línea de delimitación, que figura en el plano de «Delimitación del bien y su entorno», comprendiendo varios polígonos y parcelas en el Coto Minero y en la Casa de Máquinas del Salto de Agua.

#### - PARCELAS AFECTADAS POR LA DELIMITACIÓN DEL BIEN.

##### 1. Parcelario Catastral Rústico.

Término municipal de Alquífe (delimitación Coto Minero):

Totalmente afectados:

Polígono 1. Parcelas: 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 9003, 9004, 9005, 9006, 9008, 9009, 9010, 9012.

Polígono 2. Parcela: 9003.

Polígono 3. Parcelas: 9000, 9001.

Parcialmente afectado:

Polígono 1. Parcela: 04.

Polígono 3. Parcela: 18.

Espacios públicos afectados:

Camino de los Minateros.

Camino de los Pasajeros.

Término municipal de Lanteira (delimitación Coto Minero):

Parcialmente afectado:

Polígono 1. Parcela: 19.

Polígono 7. Parcela: 116.

Polígono 10. Parcelas: 66, 120, 9007, 9008, 9009.

Espacios públicos afectados:

Rambla de Lanteira.

Término municipal de Aldeire (delimitación Coto Minero):

Totalmente afectado:

Polígono 8. Parcelas: 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 9010, 9011, 9017, 9018.

Parcialmente afectado:

Polígono 8. Parcelas: 587, 9002, 9009.



Espacios públicos afectados:  
Rambla de Aldeire o Benéjar.

Término municipal de Jérez del Marquesado (delimitación Casa de Máquinas del Salto del Agua):  
Parcialmente afectado:  
Polígono 10. Parcela 41.

2. Parcelario catastral urbano.

Término municipal de Alquife (delimitación Coto Minero):  
Espacios privados totalmente afectados:

- Barriada del Marquesado:  
Manzana 06646. Parcela: 01.  
Manzana 05621. Parcela: 01.  
Manzana 06621. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08.  
Manzana 07639. Parcela: 01.  
Manzana 05625. Parcela: 01.  
Manzana 05619. Parcelas: 01, 02.  
Manzana 07619. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21.  
Manzana 08626. Parcela: 01.  
Manzana 08629. Parcela: 01.  
Manzana 07600. Parcela: 01.  
Manzana 09635. Parcela: 01.  
Manzana 08615. Parcela: 01.  
Manzana 08613. Parcelas: 01, 02, 03.  
Manzana 08602. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16.  
Manzana 09613. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08.  
Manzana 10617. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08.  
Manzana 10608. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08.  
Manzana 10601. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08.  
Manzana 10619. Parcela: 01.  
Manzana 11602. Parcela: 01.  
Manzana 11603. Parcela: 01.  
Manzana 11604. Parcela: 01.  
Manzana 11605. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12.  
Manzana 11609. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12.  
Manzana 10603. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05.  
Manzana 11607. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05, 06.  
Manzana 11606. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08.  
Manzana 10604. Parcelas: 01, 02, 03, 04.  
Manzana 10609. Parcelas: 01, 02.  
Manzana 10605. Parcelas: 01, 02, 03, 04.  
Manzana 10606. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08.  
Manzana 10591. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05.  
Manzana 09604. Parcela: 01.  
Manzana 09593. Parcelas: 01, 02, 03, 04.  
Manzana 09591. Parcelas: 01, 02, 03.  
Manzana 09598. Parcela: 01.  
Manzana 09599. Parcelas: 01, 02.  
Manzana 12591. Parcela: 01.
- Manzana 09560. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05, 06.

Término municipal de Aldeire (delimitación Coto Minero):  
Espacios privados totalmente afectados:  
Barriada del Marquesado:  
Manzana 11594. Parcelas: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11.

La cartografía base utilizada es el Mapa Topográfico de Andalucía vectorial 1:10.000 de la Consejería de Vivienda y ordenación del Territorio. Instituto de Cartografía de Andalucía, 2005.

## 5. DELIMITACIÓN DEL ENTORNO DEL BIC

El entorno delimitado se restringe al edificio de la Casa de Máquinas del Salto de Agua, no precisando entorno el coto

minero, dada su propia demarcación morfológica que comprende un extenso territorio y marca sus propias fronteras visuales, fundamentalmente mediante los vacíos y la línea de ferrocarril, que preservan al bien de su visualización como entidad minero-industrial.

El entorno de la Casa de Máquinas es el espacio inmediato a ella, con el que se preserva el bien para su correcta contemplación, así como, sus valores industriales. En el entorno se incluye, una pequeña edificación en ruinas, que debía funcionar como casa o cortijo del guarda de las instalaciones.

## - PARCELAS AFECTADAS POR LA DELIMITACIÓN DEL ENTORNO DE LA CASA DE MÁQUINAS.

Parcelario Catastral Rústico.

Término municipal de Jérez del Marquesado:  
Parcialmente afectado:  
Polígono 10. Parcela 41.

La cartografía base utilizada es el Mapa Topográfico de Andalucía vectorial 1:10.000 de la Consejería de Vivienda y ordenación del Territorio. Instituto de Cartografía de Andalucía, 2005.

## 6. BIENES MUEBLES Y MAQUINARIA

Los Bienes Muebles y maquinaria esenciales a la historia del Bien, incluidos en la presente resolución de incoación, son los siguientes:

1. Documentación de archivo.
  - Denominación: archivo de la Compañía Andaluza de Minas.
  - Tipología:
    - Documentos primarios (exámenes, expedientes, informes, memorias...).
    - Libros comerciales, libros contables.
    - Libros.
    - Cartografías, mapas, planos.
    - Conjuntos documentales, colecciones de documentos.
    - Cronología: s. XX, desde el comienzo de la explotación hasta su cierre en 1996.
    - Descripción: bienes muebles consistentes en un amplio volumen de documentación referido a la Compañía Andaluza de Minas: estudios, informes y documentación técnica y de administración, textos y publicaciones, documentación topográfica, colecciones de fotografías y de hojas geológicas.
    - Ubicación: casa de archivo de la C.A.M. y oficinas de la actual empresa situada en los antiguos laboratorios de la C.A.M.

2. Documentación de sondeos.
  - Denominación: documentación de sondeos.
  - Tipología:
    - Conjuntos documentales, colecciones de documentos.
    - Sondeo mecánico.
    - Sondeo.
    - Cronología: 1973-1996.
    - Descripción: bienes muebles formado por la totalidad de sondeos realizados por la Compañía Andaluza de Minas, son unos 550 los registrados y archivados. Se trata de cilindros de material extraídos por las máquinas perforadoras, y guardados ordenadamente en cajones especiales. Es un importante conjunto desde el punto de vista geológico que constituye una información científica de primer orden y que permanece prácticamente sin estudiar.
    - Ubicación: almacén de testigos y antiguo economato de Agruminsa.

3. Material diverso.
  - Denominación: material diverso
  - Tipología:
    - Instrumentos de medida.
    - Utensilios.

- Cronología: s. XX.  
- Descripción: bienes muebles que son un material diverso de pequeño tamaño: cinco cascos antiguos de mineros, dos prensas para la encuadernación de documentos de la empresa, una balanza para el peso de muestras de mineral (no está completa), dos centralitas antiguas de teléfono, instrumentos para levantamientos topográficos, material del hospital de la mina, voltímetro, calculadora antigua, comparadores, baterías de lámparas para los cascos de los mineros, archivo de facturas y contabilidad y libros de diario y personal.  
- Ubicación: antiguas oficinas de la C.A.M., en la habitación de la antigua caja.

4. Parque móvil. Camión perforadora.  
- Denominación: parque móvil.  
- Tipología: maquinaria pesada.  
- Cronología: segunda mitad del s. XX.  
- Descripción: bien mueble consistente en un camión sin marca. Matrícula M-3581-BM. Color amarillo. Perforadora en la parte trasera para sondeos.  
- Ubicación: solar de la antigua fábrica de briquetas, conocido como Peñarroya, junto al antiguo edificio de la fábrica.

5. Parque móvil. Remolque perforadora.  
- Denominación: parque móvil.  
- Tipología: maquinaria pesada.  
- Cronología: segunda mitad del s. XX.  
- Descripción: bien mueble consistente en un remolque. Sin marca ni matrícula. Color amarillo. Perforadora.  
- Ubicación: solar de la antigua fábrica de briquetas, conocido como Peñarroya, junto al antiguo economato.

6. Parque móvil. Camión perforadora inglés.  
- Denominación: parque móvil.  
- Tipología: maquinaria pesada.  
- Cronología: segunda mitad del s. XX.  
- Descripción: bien mueble consistente en un camión. Sin marca ni matrícula. Color amarillo y azul. Perforadora en la parte trasera para la realización de sondeos. Es un vehículo inglés con el volante a la derecha.  
- Ubicación: solar de la antigua fábrica de briquetas, conocido como Peñarroya, en una cochera junto a los talleres de la C.A.M.

7. Parque móvil. Auto-grúa Weitz.  
- Denominación: parque móvil.  
- Tipología: maquinaria pesada.  
- Cronología: segunda mitad del s. XX.  
- Descripción: bien mueble consistente en una Auto-grúa Weitz. Color rojo. Grúa de pequeñas dimensiones con cabina para el desplazamiento y un brazo hidráulico con gancho.  
- Ubicación: solar de la antigua fábrica de briquetas, conocido como Peñarroya, dentro de los talleres de la C.A.M.

8. Parque móvil. Separadora con tolva.  
- Denominación: parque móvil.  
- Tipología: maquinaria pesada.  
- Cronología: segunda mitad del s. XX.  
- Descripción: bien mueble consistente en una separadora con tolva a diferentes alturas.  
- Ubicación: solar de la antigua fábrica de briquetas, conocido como Peñarroya, dentro de los talleres de la C.A.M.

9. Parque móvil. Camión cisterna Pegaso.  
- Denominación: parque móvil.  
- Tipología: maquinaria pesada.  
- Cronología: segunda mitad del s. XX.  
- Descripción: bien mueble consistente en un camión. Pegaso. Sin matrícula. Color blanco. Cisterna.  
- Ubicación: en los alrededores de los talleres de maquinaria pesada, junto a los vestuarios y gasolinera. Actualmente ha sido trasladado de ubicación con la intención de venderlo.

10. Parque móvil. Rock-Belt.  
- Denominación: Rock-Belt.  
- Tipología: maquinaria pesada.  
- Cronología: años 70.  
- Descripción: máquina de grandes dimensiones con tolva superior para evacuar los aluviones de la parte alta de la cantera. Existían tres en las laderas de la explotación, aunque en la actualidad sólo queda uno y se encuentra bajo el nivel de agua que ha ido ascendiendo debido a la inactividad de las bombas de extracción.  
- Ubicación: en una de las laderas de la cantera, sobre uno de los bancos del lado oeste, bajo el nivel del agua.

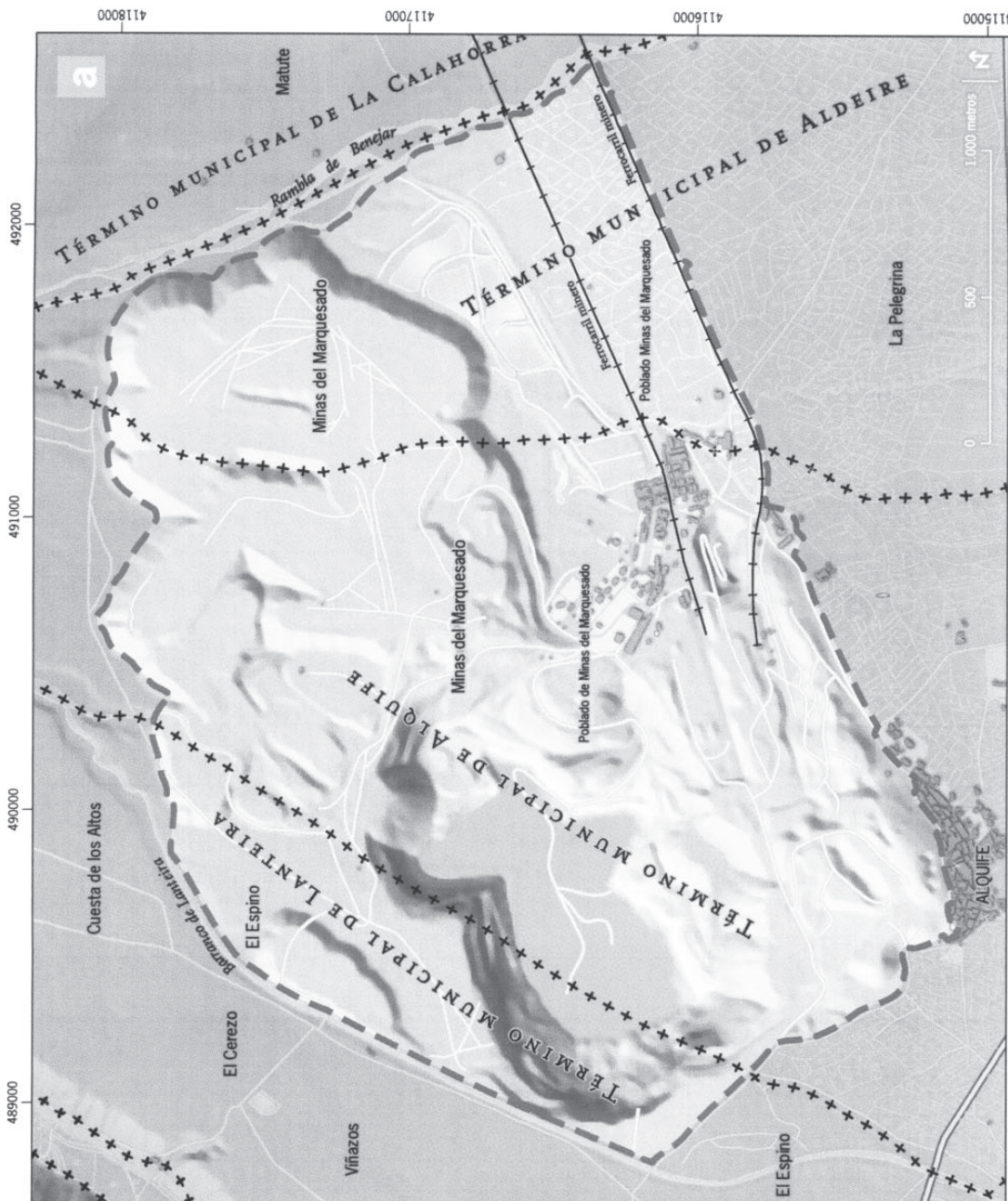
11. El Separador. Maquinaria antigua.  
- Denominación: maquinaria antigua.  
- Tipología: instrumentos tecnocientíficos. Maquinaria pesada.  
- Cronología: anterior a 1940.  
- Descripción: bien mueble consistente en una máquina de hierro con remaches con cuatro ruedas para su desplazamiento. Consta de una cinta transportadora con dos bombos de grandes dimensiones para el movimiento de la cinta.  
- Ubicación: en uno de los vacíos, al oeste del parque mineral.

12. El Generador antiguo o Antiguo Motor.  
- Denominación: generador antiguo.  
- Tipología: instrumentos tecnocientíficos. Generadores.  
- Cronología: primera mitad del siglo XX.  
- Descripción: máquina con gran motor de corriente continua. Está fabricada en hierro. Consta de dos ruedas dentadas y un árbol que se conecta a la bobina eléctrica.  
- Ubicación: en uno de los vacíos, al oeste del parque mineral.

13. Molino.  
- Denominación: molino.  
- Tipología: molinos.  
- Cronología: anterior a la década de los 70.  
- Descripción: se trata de un molino eléctrico con una correa para mover algún elemento de la planta antigua, posiblemente para la molienda de mineral. La marca es J. Juste, de Bilbao.  
- Ubicación: parte trasera de las antiguas oficinas de la C.A.M.

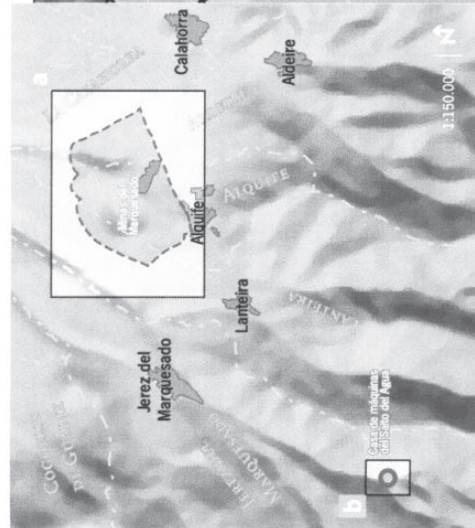
14. Material de Tratamiento de la Planta de Medio Denso (PMD).  
- Denominación: material de tratamiento.  
- Tipología: maquinaria pesada. Instrumentos tecnocientíficos. Instrumentos de tratamiento de materiales.  
- Cronología: 1972.  
- Descripción: maquinaria interna de la planta de tratamiento del material, que realizaba el procesado de separación del mineral extraído de los estériles. Es la más antigua de las dos plantas de separación existentes en la mina.  
- Ubicación: en el interior de su respectiva nave. En la parte oriental del parque de mineral, al norte, tras las oficinas de la C.A.M.

15. Material de Tratamiento de la Planta de Separación Magnética (SMAIH).  
- Denominación: material de tratamiento.  
- Tipología: maquinaria pesada. Instrumentos tecnocientíficos. Instrumentos de tratamiento de materiales.  
- Cronología: 1984  
- Descripción: maquinaria interna de la planta de tratamiento del material, que realizaba el procesado de separación del mineral extraído de los estériles. Ésta sustituyó a la anterior Planta de Medio Denso.  
- Ubicación: en el interior de su respectiva nave. En la parte oriental del parque de mineral, al sur, junto al cargadero de mineral del ferrocarril.



Datum: ED 1950 H30N  
 Cartografía base: Mapa Topográfico de Andalucía vectorial 1:10.000. Consejería de Vivienda y Ordenación del Territorio. Instituto de Cartografía de Andalucía, 2005.

- Ámbito del Bien
- Ámbito del entorno



Inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Lugar de Interés Industrial, de las Minas de Alquife, en Alquife, Aldeire, Lantera y Jerez del Marquesado (Granada).



*RESOLUCIÓN de 31 de julio de 2009, de la Dirección General de Bienes Culturales, por la que se incoa el procedimiento para la inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, del Bien de Interés Cultural, con la tipología de Sitio Histórico, denominado Zona Minera de Cerro Muriano, en los términos municipales de Córdoba y Obejo (Córdoba).*

I. En desarrollo de lo prescrito en el artículo 46 de la Constitución Española, el Estatuto de Autonomía para Andalucía, aprobado mediante la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, establece en su artículo 10.3.3.º que la Comunidad Autónoma ejercerá sus poderes con el objetivo básico del afianzamiento de la conciencia de identidad y cultura andaluza a través del conocimiento, investigación y difusión del patrimonio histórico, antropológico y lingüístico. Para ello, el artículo 37.18.º preceptúa que se orientarán las políticas públicas a garantizar y asegurar dicho objetivo básico mediante la aplicación efectiva, como principio rector, de la conservación y puesta en valor del patrimonio cultural, histórico y artístico de Andalucía; estableciendo a su vez el artículo 68.3.1.º que la Comunidad Autónoma tiene competencia exclusiva sobre protección del patrimonio histórico, artístico, monumental, arqueológico y científico, sin perjuicio de lo que dispone el artículo 149.1.28.ª de la Constitución.

En ejercicio de la competencia atribuida estatutariamente, el Parlamento de Andalucía aprobó la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, en la que, entre otros mecanismos de protección, en el artículo 6 se constituye el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como instrumento para la salvaguarda de los bienes en él inscritos, su consulta y divulgación, atribuyéndose a la Consejería competente en materia de patrimonio histórico la formación, conservación y difusión del mismo. Por otro lado en el artículo 9 se regula la tramitación de los procedimientos de inscripción.

Así mismo, el Reglamento de Organización Administrativa del Patrimonio Histórico de Andalucía, aprobado por Decreto 4/1993, de 26 de enero, (declarado vigente por la Disposición derogatoria única de la Ley 14/2007), en su artículo 2, atribuye a la Consejería de Cultura la competencia en la formulación, seguimiento y ejecución de la política andaluza en materia de Bienes Culturales, referida a la tutela, enriquecimiento y difusión del Patrimonio Histórico Andaluz, siendo, de acuerdo con el artículo 5.1 del citado Reglamento, la persona titular de la Dirección General de Bienes Culturales el órgano competente para incoar y tramitar los procedimientos de inscripción de Bienes de Interés Cultural. Disponiéndose la forma de inscripción en el Catálogo en el artículo 7.2 de la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, donde se indica que se podrá realizar de manera individual o colectiva.

II. La Zona Minera de Cerro Muriano comprende veintidós áreas patrimoniales que incluyen yacimientos, pozos, minas, galerías de minas y pozos, estructuras de fundiciones y de tratamiento del cobre, así como inmuebles relacionados con el transporte de éste, y estructuras de las casas de mineros. Todo ello testimonia la presencia de una de las industrias de la minería del cobre más antigua y relevante de Andalucía, así como las diversas culturas y sociedades allí asentadas.

El interés patrimonial de este Sitio Histórico está fuertemente asociado a los valores históricos, geológicos, paisajísticos, arqueológicos, tecnológicos y etnológicos. Así lo constatan los yacimientos encontrados, algunos explotados desde el Calcolítico (Mina Quitapellejos, Cerro del Depósito, y Cerro de la Hoya), otros, la mayoría, lo fueron más intensivamente en época romana (Mina Siete Cuevas, Fundiciones de Siete Cuevas, Cerro de la Coja-Pozo de Levante, Pozo San Rafael, Pozo San Lorenzo y Pozo Santa Victoria) y después reaprovechados por la Córdoba Cooper Company Ltd. de 1908 a 1919, quien a

su vez abrió otros pozos y montó un potente complejo de fundición y obtención del cobre blister. Posteriormente, en 1950 y 1961 de forma muy limitada la Compañía Cantosblancos, S.L. montó en el Cerro del Depósito un centro de recuperación del cobre y oro procedentes de los desechos provocados por la Compañía inglesa.

Por tanto, a través de este conjunto de áreas patrimoniales es posible descubrir cómo las distintas culturas han generado tecnologías e infraestructuras ligadas a la minería, organizaciones sociales del trabajo y asentamientos humanos específicos, antropizando de una forma muy característica el paisaje de la sierra de Cerro Muriano.

Por todo lo cual, a la vista de la propuesta formulada por el Servicio de Protección del Patrimonio Histórico, y de conformidad con lo establecido en el artículo 9.1 de la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía, y en el artículo 5.1 del Reglamento de Organización Administrativa del Patrimonio Histórico de Andalucía,

#### R E S U E L V O

Primero. Incoar el procedimiento para la inscripción en el Catálogo General de Patrimonio Histórico Andaluz como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Sitio Histórico, de la zona minera de Cerro Muriano en los términos municipales de Obejo y Córdoba (Córdoba).

Segundo. Concretar un entorno en el cual las alteraciones pudieran afectar a los valores propios del Bien, a su contemplación, apreciación o estudio. Dicho entorno abarca los espacios públicos y privados, las parcelas, inmuebles y elementos urbanos comprendidos dentro de la delimitación que figura en el anexo y gráficamente, en el plano de delimitación del Bien y su entorno.

Tercero. Proceder a dar traslado a la Administración General del Estado para su constancia en el Registro correspondiente.

Cuarto. Hacer saber a los propietarios, titulares de derechos o simples poseedores de los bienes que tienen el deber de conservarlos, mantenerlos y custodiarlos de manera que se garantice la salvaguarda de sus valores. Así mismo, deberán permitir su inspección por las personas y órganos competentes de la Junta de Andalucía, así como su estudio por las personas investigadoras acreditadas por la misma.

Quinto. Hacer saber al Ayuntamiento de Córdoba y al Ayuntamiento de Obejo que deben proceder a la suspensión de las correspondientes licencias municipales de parcelación, edificación y demolición en las zonas afectadas, así como los efectos de las ya otorgadas. Las obras que, por razón de fuerza mayor, hubieran de realizarse en tales zonas con carácter inaplazable, deberán contar, en todo caso, con la autorización previa de la Consejería competente en materia de patrimonio histórico.

Sexto. Continuar la tramitación del procedimiento de acuerdo con las disposiciones en vigor. La tramitación se llevará a cabo por la Delegación Provincial de la Consejería de Cultura en Córdoba.

Séptimo. Ordenar que la presente Resolución se publique en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 31 de julio de 2009.- La Directora General, Guadalupe Ruiz Herrador.

## A N E X O

## I. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ZONA MINERA DE CERRO MURIANO

La red filoniana de Cerro Muriano, tanto por sus medidas de longitud-profundidad como por sus altos tenores en cobre, ha de ser considerada como un caso excepcional en la Península Ibérica. Está constituida por más de 100 filones, siendo 17 los aflorantes y encajados en fracturas hercínicas tardías o en otras más antiguas que se reactivaron entonces. En su génesis hidrotermal están presentes especies como la piritita, pirrotina, calcopiritita, cobres grises, arsenopiritita, bornita, blenda, galena y minerales secundarios, siendo el cobre (predominante) y la calcopiritita.

El origen de la minería en Cerro Muriano hay que buscarlo en el III milenio a.C., durante el calcolítico, momento que adquiere una especial relevancia, pues es entonces cuando comienzan a formarse estructuras relativamente estables de liderazgo social que provocan la formación de las primeras sociedades con jerarquía entre sus miembros. Estos viejos sistemas de explotación en superficie han dejado en parte sus huellas, emergiendo a la superficie en forma de embudos, cortas, pozos, socavones en rampa o extensas escombreras donde se han recogido con frecuencia martillos de escotadura de diversa tipología, desde los más toscos de escotaduras laterales, a los más evolucionados.

Pero no es hasta la época romana cuando los filones de cobre de Cerro Muriano comienzan a explotarse de forma intensa y sistemática, especialmente en la minería subterránea, como lo demuestran los pozos de San Rafael, Levante o Victoria donde se llega a bajar más de 150 metros de profundidad en busca de los codiciados sulfuros. Plinio escribe por entonces: «La más alta reputación la tiene el cobre mariano, al que también llaman cordobés. La arquitectura minera romana se caracterizó probablemente por los arcos interiores de las galerías, los sistemas de entibación por sostenimiento artificial y la canalización de atanores finos; la bocamina o socavón de desagüe de Suerte Alta»; y el Tornillo de Arquímedes hallado en uno de los pozos mineros de Cerro Muriano, antes del año 1927 con unas dimensiones de 1,50 m. Las fundiciones romanas del Cerro de la Coja o el filón cuprífero de Siete Cuevas son unos de los complejos de minería subterránea antigua más importantes que se conocen en la Península Ibérica. El magnífico estado de conservación de la mina Siete Cuevas ha permitido su estudio y ha revelado un alto desarrollo de la ingeniería y tecnología minera que indican la existencia de una alta especialización en el trabajo y de una planificación previa.

Los sulfuros arsenicales de la Zona Minera de Cerro Muriano no vuelven a ser explotados hasta bien entrado el siglo XIX cuando la explotación de mineral se reduce a la recolección de escorias en superficie, «... dando esto ocasión a que se haya formado un pequeño centro de actividad industrial, donde no obstante la riqueza y abundancia de aquellas, están limitados los trabajos a reducida escala» (Vilanova J., 1872, 187-228).

Pero es a finales del XIX cuando las compañías de capital inglés adquieren en arrendamiento estos recursos mineros y se comienza a explotar de forma intensiva e industrial los filones de cobre. Fueron cuatro las compañías inglesas que se asentaron en Cerro Muriano, la cuarta La Cordoba Copper Company Ltd, que fue la última y más potente, establecida en 1908 se dedicó tanto a la extracción de mineral como a la fundición del mismo, en la conocida actualmente como «Fundiciones y lavaderos de la CCC Ltd». Se trata de un complejo excepcional en la metalurgia del cobre no sólo en Andalucía sino en el resto del Estado, ya que muy pocos ejemplos de este tipo de plantas industriales inglesas han

logrado sobrevivir hasta nuestros días, aunque sea en forma de restos.

Para la extracción del cobre se desaguó e inició la explotación de los yacimientos cupríferos de Cerro Muriano, llegando a profundizar el pozo maestro (San Rafael) hasta los 400 m, y poniendo en funcionamiento entre 1909 y 1919, una fundición para producir cobre blister, recibiendo para ello mineral de Huelva y de otros puntos. Dicha metalurgia del cobre debió ser por vía pirometalúrgica, el mineral ya recibía un primer tratamiento de selección que se llevaba a cabo a pie de pozo; una vez concluido, se transportaba hasta la planta de recepción y molienda donde, mediante tolvas de todo-uno, era tratado. Desde allí, el mineral era llevado en cintas transportadoras hasta la planta de clasificación y concentración donde se cribaba y separaba del estéril por medios manuales y mecánicos –mesas de gravimetría–. Una vez obtenido el concentrado de cobre otra cinta transportadora lo elevaba hasta la planta de fundición donde esperaba a ser introducido en los hornos de la compañía. La zona de «Lavaderos y fundiciones» conectaba con la vía férrea minera de Córdoba-Bémez. Este engranaje era posible gracias a la red de caminos que partían de muchos de los pozos, barrios mineros y oficinas y que conectaban con el eje principal; la carretera de Córdoba-Almadén y a su vez con la línea de tren (paralela) antes mencionada. Testigos del intenso discurrir de mercancías de mineral son la casa paso a nivel, la casa pasaje de cabanillas y la estación de ferrocarril, coetáneos a esta época, de principios del siglo XX.

Resulta llamativa la necesidad de disponer de mano de obra junto a los pozos, dando así lugar a edificaciones de barrios de mineros, de los que quedan vestigios como el conocido «Barrio Norte», próximo a los pozos núm. 2, núm. 1 y núm. 3, o el «Barrio Casas para Obreros» también conocido como «Barracas y Chozas Muriano», al suroeste y cercano a los pozos de Santa Victoria y San Rafael. Las casas de los mineros eran de muy baja calidad constructiva, de hecho no quedan rastros de las chozas circulares ni de los barracones donde se alojaban, solo de aquellas de mampuesto, ladrillo y carbonilla. Resulta significativo por tanto que los restos peor conservados de todo este complejo minero-industrial sean las viviendas de los mineros (tan abundantes en aquella época), lo cual indica el tipo de vida de los mineros en este modo de producción industrial. Y así también queda reflejado en la festividad de Santa Bárbara, celebrada el 4 de diciembre, cuando los mineros sacan en procesión a su santa patrona y le cantan y piden fervientemente que les proteja en la mina. Esta fiesta local de Cerro Muriano, aún vigente, constituye un ritual simbólico religioso-festivo de fuerte identificación local.

Los problemas de falta de competitividad y de mano de obra provocaron la quiebra en 1918 y el cierre al año de la CCC Ltd. Después de esa fecha, en la Zona Minera de Cerro Muriano hay documentados trabajos de minería del cobre a muy reducida escala, como las labores de recuperación llevadas a cabo por la empresa vasca Minera de Cantos Blancos en el Cerro del Depósito, entre los años 1955 y 1961.

Este complejo industrial descrito fue desmantelado y abandonado y nada queda de la maquinaria. Fruto de este proceso la Zona minera de Cerro Muriano actualmente conserva todo un conjunto de restos interrelacionados, a través de los cuales es posible reconocer este valioso patrimonio que configura y se integra en el paisaje de sierra, y que está gravemente amenazado por las urbanizaciones y expansión de éstas.

El conjunto de bienes muebles vinculados a la Zona Minera de Cerro Muriano se encuentran distribuidos en varios museos: en el Museo del Cobre del término municipal de Obejo, en el Museo Arqueológico y Etnológico de Córdoba, en el Nacional de Arqueología, en el Reina Sofía de Madrid y en el British Museum.

## II. ÁREAS DE LA ZONA MINERA DE CERRO MURIANO

Justificación de las partes afectadas:

El Sitio Histórico de la Zona Minera de Cerro Muriano se compone de veintidós áreas que contienen el patrimonio minero legado como consecuencia de la actividad extractiva ejercida por las distintas sociedades a lo largo de los siglos. Las veintidós áreas son: 1. el Barrio Norte, 2. El Barrio Obrero, 3. Bocamina de Suerte Alta, 4. Cerro del Depósito, 5. Estructura Emergente I, 6. Estructura Emergente II, 7. Fundiciones y Lavaderos de la Córdoba Copper Company LTD, 8. Fundiciones Romanas de Siete Cuevas, 9. Cerro de la Hoya, 10. Pozo Auxiliar las Pilas, 11. Pozo de Mina núm. 1, 12. Pozo de Mina núm. 2, 13. Pozo Auxiliar Centeno, 14. Pozo de Mina San Arturo, 15. Pozo de Mina San Lorenzo, 16. Pozo de Mina San Rafael, 17. Pozo de Mina Santa Isabel, 18. Pozo de Mina Santa Victoria, 19. Mina de Quitapellejos, 20. Mina de Siete Cuevas, 21. Ferrocarril de Cerro Muriano, y 22. Cerro de la Coja.

El Bien queda delimitado mediante un área poligonal, siendo sus lados los límites de la misma y teniendo como vértices las coordenadas U.T.M. que constan en el expediente de protección.

## 1. Denominación: Barrio Norte

Localización: Ubicado en el Camino Norte al noroeste del Barrio de Morriones y próximo a la antigua escuela y al pozo núm. 2. Término municipal de Córdoba y Obejo.

Descripción: Se trata de uno de los más antiguos y emblemáticos barrios mineros de Cerro Muriano, perteneciente en su mayoría al término municipal de Córdoba. En su construcción fueron empleados grandes bloques de carbonilla en los paramentos de los muros de las viviendas. Según el Plano de Ruiz Maya de 1918, el Barrio Norte estuvo compuesto por siete grandes barracones de tendencia rectangular y pequeñas chozas circulares. Actualmente quedan restos de este barrio: estructuras de muros de unos 40 o 50 cm de altura y cimentaciones de las viviendas cubiertas con vegetación en una explanada.

Delimitación del bien: Manzana 41832, parcela 06 (parcial) y 08; manzana 44800, parcela 01 (parcial) y 02 (parcial); manzana 45796, parcela 11 (parcial).

## 2. Denominación: Barrio Obrero

Localización: Ubicado en la barriada de Cerro Muriano, C/ Acera de la Vía. Cerro Muriano, término municipal de Córdoba.

Descripción: En esta barriada del poblado minero de Cerro Muriano aún se aprecia el trazado hipodámico del primitivo barrio proyectado, que en su día estuvo compuesto por al menos 26 casas de planta rectangular y pequeñas chozas circulares. Hoy en día, aún se observan restos de estas construcciones originarias, parte de los muros de cierre elaborados con mampuesto, ladrillo y carbonilla. Aún conserva buena parte de su planta originaria bajo la actual explanada existente. Así mismo, si bien las casas originarias han sido sustituidas por nuevas edificaciones, aún se conserva la trama urbana que siguió el desarrollo de este espacio residencial destinado a los obreros de la mina, según el Plano de población minero de Cerro Muriano, de Ruiz Maya, fechado en 1918.

Delimitación del bien: Manzana 48711, parcelas 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08 y 09.

Manzana 48722, parcelas 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09 y 10.

Manzana 48723, parcelas 01, 02, 04, 05 y 06.

Manzana 48724, parcelas 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09 y 12.

Manzana 48725, parcelas 01 y 02.

Manzana 48731, parcela 01.

Manzana 48738, parcela 01.

Manzana 49712, parcelas 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10.

Manzana 49720, parcelas 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07 y 08.

Manzana 49722, parcelas 02, 03, 04, 07, 08, 09, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18 y 19.

Manzana 49730, parcelas 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28 y 29.

Manzana 49734, parcelas 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 28 y 29.

Manzana 50722, parcelas 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 y 17.

Manzana 50723, parcelas 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25 y 26.

Todas ellas afectadas completamente.

## 3. Denominación: Bocamina de Suerte Alta

Localización: Finca de Suerte Alta, junto a la cancela de entrada. Término municipal de Obejo.

Descripción: Se trata de la entrada a una de las galerías del filón Cerro Muriano o Central que, según las excavaciones arqueológicas en el Cerro de la Coja, ya se explotó en época romana desde el periodo republicano. Se trata junto con la mina de Siete Cuevas de los dos únicos ejemplos existentes en Cerro Muriano de minería subterránea romana. El interior de la mina presenta restos de escombros y ganga de mineral.

Delimitación del bien: polígono 74, parcela 1 (parcial).

## 4. Denominación: Cerro del Depósito

Localización: Cerro del Depósito, Cerro Muriano, término municipal de Córdoba.

Descripción: En este enclave encontramos estructuras diversas que se corresponden con tolvas, lavaderos, un depósito (en su integridad conservado), almacenes, oficinas, conductos hidráulicos y tolvas de cronología reciente que se emplearon para el beneficio del cobre, perteneciente a la Compañía Minera de Cantosblancos, S.L., que funcionaron en la década de los 50 y 60 del pasado s. XX para la recuperación de cobre y oro procedente de los desechos provocados por las compañías inglesas. Los materiales de este conjunto minero son el cemento y el ladrillo. Así mismo, encontramos en el Cerro del Depósito un yacimiento adscrito a las épocas del Bronce Final y prerromano, relacionado igualmente con la actividad metalúrgica de la zona.

Delimitación del bien: Polígono 74, parcela 1 (parcial).

## 5. Denominación: Estructura Emergente I

Localización: Ubicado en la C/ Camino Parque, dentro de las instalaciones de los Colegios de la Diputación Provincial. Cerro Muriano, término municipal Córdoba.

Descripción: Se trata de un elemento probablemente relacionado con los servicios de infraestructuras de la actividad minera industrial. Se conserva casi en su integridad. Está formado por una columna cuadrangular o poste, cuyo remate aparece partido. Tiene una altura aproximada de 6 metros y en su interior presenta una tubería metálica. La construcción está levantada con ladrillo macizo rojo y carbonilla, aún presenta el revoco original.

Delimitación del bien: manzana 43760, parcela 01 (parcial).

## 6. Delimitación: Estructura Emergente II

Localización: Ubicado en la C/ Camino Parque, en la parcela anexa a los Colegios de la Diputación Provincial. Cerro Muriano, término municipal de Córdoba.

Descripción: Se trata de un elemento probablemente relacionado con los servicios de infraestructuras de la actividad minera industrial. Se conserva en su integridad. Está formado por una columna cuadrangular o poste, compuesto por un doble cuerpo, el inferior troncocónico y el superior cuadrangular. La obra industrial llega a alcanzar los 6 metros de altitud y está construida con ladrillo y carbonilla, al estilo inglés.

Delimitación del bien: Manzana 46770, parcela 06 (parcial) y 08 (parcial).

7. Denominación: Fundiciones y Lavaderos de la Córdoba Copper Company LTD

Localización: Ubicado en el Camino de Pañeros. Cerro Muriano, término municipal de Córdoba.

Descripción: Las Fundiciones y Lavaderos de la Cordoba Copper Company Ltd. es el principal complejo metalúrgico industrial de la Zona Minera de Cerro Muriano. Este complejo pirometalúrgico se halla aterrazado en varios niveles. Se trataba de una gran planta de recepción, tratamiento y fundición de cobre que se forma por las siguientes zonas de producción. De cada una de éstas se aprecian estructuras notables de las instalaciones y la tecnología utilizada para el tratamiento y depuración del cobre. En la zona inferior se encuentra la zona de recepción y molienda en la cual actualmente se observan estructuras correspondientes a la zona de anclaje para colocación de mesas Wilfley, cimentación y anclaje de posibles depósitos (para el concentrado), muros de las tolvas todo-uno y un edificio destinado a depósito. Las cintas transportadoras han desaparecido.

En la terraza siguiente, superior está la zona de carga y almacén de la que se aprecian restos: muros de la planta de almacenamiento junto a su pavimento original, bases de pilares, cimentación y restos de muros pertenecientes a almacenes; pavimento de la zona de carga y descarga de mineral, así como un lavadero conservado en su integridad, compuesto por seis grandes pilas de decantación;

En la zona de hornos y fundición, sito en la terraza superior y postrera del conjunto, donde se hallan aún: el muro al cual se adosó el horno de cuba del cual sólo se conserva la base de su cimentación, al igual que el sedimentador. La conducción de fundido (se encuentran casi en su integridad), atraviesa las terrazas superior y posterior, terminando en forma circular para adaptarse a chimenea. La presencia de los hornos se distingue por la base de cimentación y arranque de alzado de la chimenea.

Delimitación del bien: Manzana 52744, parcela 01 (parcial).

8. Denominación: Fundiciones Romanas de Siete Cuevas

Localización: Ubicado en la vertiente occidental del Cerro de la Coja. Término municipal de Obejo.

Descripción: Se trata de un yacimiento romano metalúrgico dedicado en su origen a la actividad pirometalúrgica. De ahí su ubicación en un lugar alto y sometido a intensas corrientes de aire para facilitar la salida de humos tóxicos que los hornos metalúrgicos romanos producían durante los procesos de tostación, fusión y conversión del cobre. Actualmente se aprecian los restos de estas fundiciones: escorias (fundidas con arena silíceas), fragmentos de cerámica romana y tegulae ligada a esta actividad, es decir lavaderos, fábricas de madera, hornos de fundición de cobre vías secundarias de mineral etc.

Delimitación del bien: Polígono: 74, parcela: 4.

9. Denominación: Cerro de La Hoya

Localización: Ubicado en la margen izquierda del Camino de Pañeros, en dirección a la mina de Quitapellejos, aproximadamente un kilómetro más abajo de las Fundiciones de la Cordoba Copper Company, Ltd. Término municipal de Obejo.

Descripción: La Hoya es un yacimiento, ubicado en un pequeño promontorio de escasa altura, relacionado con el Bronce Final y la actividad minero-metalúrgica del cobre en la Zona Minera de Cerro Muriano. En dicho yacimiento cubierto por la vegetación de matorral y el arbolado se aprecian fragmentos de rocas metamórficas y cimentaciones que se corresponden con restos de estructuras de habitación, así como fragmentos dispersos de cerámica a mano bruñida e incisa.

Delimitación del bien: Obejo rústica: Polígono 17, parcelas 21 (parcial), 22 (parcial) y 9011 (parcial).

Córdoba rústica: Polígono 74, parcela 1 (parcial).

10. Denominación: Pozo Auxiliar Las Pilas

Localización: Ubicado en la C/ Pozo de las Pilas. Cerro Muriano, término municipal de Obejo.

Descripción: Compuesto por tres elementos: Dos pozos de agua, que aprovechan los niveles freáticos de la mina (práctica muy habitual en la zona), y una estructura de obra inglesa. Un pozo, pudo servir como pozo auxiliar proyectado para la ventilación subterránea de las galerías y la mejora de oxigenación en el interior de la mina o como pozo utilizado en la extracción de los sulfuros procedentes del filón Calavera.

Delimitación del bien: Polígono 17, parcela 4 (parcial).

11. Denominación: Pozo de Mina núm. 1

Localización: Ubicado a las espaldas de los Colegios Provinciales de la Diputación Provincial de Córdoba. Cerro Muriano, término municipal de Córdoba.

Descripción: Este pozo formó parte del filón Lorenzo, con una corrida de 1.570 m. Además del elemento extractivo, presenta otras dependencias que se conservan en base de alzado y cimentación. Con técnica de obra mixta (mampuesto, carbonilla y ladrillo rojo), destacan dos estructuras de planta rectangular con una altura media que oscila entre los 1,50 y los 2,00 m, elementos que pudieron estar relacionados con maquinaria asociada al pozo. En el entorno inmediato existe una escombrera de mineral en forma de montículo redondeado y de escasa altura.

Delimitación del bien: manzana 42790, parcela 15 (parcial).

12. Denominación: Pozo de Mina núm 2

Localización: Ubicado en la Camino Norte en dirección al Depósito Alto de Cerro Muriano o Emacsa, al sur de éste. Término municipal de Córdoba.

Descripción: Se trata de un complejo extractivo de minería subterránea. Es de planta rectangular y en la actualidad presenta un deteriorado estado de conservación. En los alrededores a este pozo se aprecian elementos de anclaje y escombreras que se expanden a modo de montículos. Al este de este pozo y adyacente a la entrada de los Depósitos de Emacsa, se observa una estructura inglesa, de unos dos mt. de altura, que coincide con el Plano de Ruiz Maya, en el que no se especifica su funcionalidad, pero que debió tratarse de una edificación destinada a lavadero. La construcción se realiza a base de mampuesto, ladrillo y carbonilla. Junto a este pozo se observa una escombrera. Dicho pozo, como el 1 y 3, formó parte del filón Lorenzo.

Delimitación del bien: Manzana 41832, parcela 06 (parcial).

13. Denominación: Pozo Auxiliar Centeno

Localización: Se ubica cercano a la Estación de Gasolina, en una pista de tierra, a unos 400 metros, en la margen izquierda de la pista. Cerro Muriano, término municipal de Obejo.

Descripción: Centeno es un pozo auxiliar que sirvió de ventilación al entramado subterráneo septentrional de la re-

serva minera de Cerro Muriano. La boca, de forma rectangular, se conserva colmatada de escombros. El Pozo está construido a base de mampuesto, carbonilla y ladrillo rojo. Este inmueble permanece en su integridad, siendo de unos 4,40 m de longitud de E/O, y de 1,70 m de N/S. En la inmediación del pozo y relacionado con éste se aprecia un trozo de lienzo de una edificación que se corresponde con un gran pozo de agua con brocal moderno que abasteció a Cerro Muriano hasta la inauguración del Pantano Guadalupe. En torno a estos inmuebles hay escombreras resultantes de la construcción de ambos pozos.

Delimitación del bien: Manzana 41832, parcelas 16 (parcial) y 17 (parcial).

#### 14. Denominación: Pozo de Mina San Arturo

Localización: Ubicado a unos 1.400 m al norte del Camino de Pañeos. Término municipal de Obejo.

Descripción: Este pozo es el más oriental de la explotación y alcanzó en su origen 244 m de profundidad. Es uno de los pozos mejor conservados. La boca del pozo contiene la bomba de extracción de agua. Relacionado con este pozo hay estructuras de muros. El entorno del pozo cuenta con una escombrera de grandes dimensiones. El Pozo San Arturo formó parte del filón de Cerro Muriano, es el mayor de la explotación.

Delimitación del bien: Polígono 17, parcela 5 (parcial).

#### 15. Denominación: Pozo de Mina San Lorenzo

Localización: Ubicado en las proximidades de la C/ Párroco Rogelio Benítez, en la segunda pista de tierra a la izquierda, a su conclusión. Cerro Muriano, término municipal de Córdoba.

Descripción: Este pozo, conocido también como pozo núm. 3, es el más occidental de los existentes en la Zona, conservado en su integridad. La estructura del pozo se alza sobre un pedestal de obra mixta y carbonilla. Alrededor de éste se aprecian estructuras auxiliares: un gran muro de obra mixta y restos de una edificación no identificados aún, pero sí coetáneos a este pozo. Existen unas escombreras o estériles de mina (básicamente cuarzos y pizarras) que se esparcen en torno a las estructuras de este pozo. Presenta reducidas dimensiones y planta rectangular, así como reformas recientes en el exterior (empleo de rasillas). En este pozo se han hallado fragmentos de cerámicas prerromanas y romanas.

Delimitación del bien: Manzana 40751, parcela 11 (parcial).

#### 16. Denominación: Pozo de Mina San Rafael

Localización: Ubicado en la C/ Profesor Rafael Cabanás. Cerro Muriano, término municipal de Córdoba.

Descripción: Este pozo, destinado a la extracción del mineral de cobre, fue el pozo maestro de la explotación, llegando a alcanzar los 470 m de profundidad y formó parte del filón Cerro Muriano o Central, el mayor de la zona minera con 2.580 m de corrida. Conserva buena parte del edificio Cuba donde se ubicó la sala de máquinas de bombeo Hathorn Davey. Es una edificación de estilo Neorregionalista, destacan los arcos ligeramente realizados con despiece de ladrillo rojo unido con argamasa. Cercana a este edificio se aprecian unas estructuras anexas relacionadas con este pozo: muros y estructuras de anclaje que probablemente pertenecieron al castillete derruido. En el entorno del pozo sobresalen las escombreras de la mina, cubiertas parcialmente por matorral y arboleda. Se excavó ya en época romana, llegando hasta los doscientos m.

Delimitación del bien: Manzana 46730, parcela 30 (parcial).

#### 17. Denominación: Pozo de Mina Santa Isabel

Localización: Ubicado en la Hacienda de Villa Alicia. Cerro Muriano, término municipal de Córdoba.

Descripción: Este pozo formó parte del filón Isabel Sur, con un desarrollo longitudinal de 1.980 m. Se distingue el pozo extractivo que se encuentra en el interior de un edificio de época reciente. Las infraestructuras que hoy perduran en sus inmediaciones son: muros, cimientos (correspondientes probablemente al castillete, a la casa de máquinas, y a enganches...), lavadero de mineral, pertenecen a los equipamientos básicos de funcionamiento del pozo. A este conjunto de elementos hay que sumarle las escombreras inmediatas a éste. La técnica constructiva, al igual que el resto de los pozos ingleses es a base de carbonilla, mampuesto y ladrillo rojo.

Delimitación del bien: polígono 82, parcela 1 (parcial).

#### 18. Denominación: Pozo de Mina Santa Victoria

Localización: Ubicado en la C/ Profesor Cabanás. Cerro Muriano, término municipal de Córdoba.

Descripción: Santa Victoria junto con los pozos San Rafael y San Arturo, formó parte del filón Central. Este pozo, llegó a tener una profundidad de 284 m, estuvo conectado a San Rafael mediante cuatro galerías. Por sus características llegó a ser uno de los más importantes de la explotación, y según se desprenden de planos históricos de los pozos se sabe que también fue aprovechado por los mineros romanos que llegaron a bajar hasta una profundidad de 150 m, cota a la que los ingenieros de la Cordoba Copper Company Ltd. hallaron restos arqueológicos. Este pozo contaba con castillete de obra. Las escombreras cubiertas por un manto de vegetación, cimientos y bases de muros que hoy perduran se relacionan con el propio pozo, la sala de máquinas y una edificación que posiblemente albergara una subestación eléctrica, todo de obra inglesa.

Delimitación del bien: Manzana 43730, parcelas 11 (parcial) y 15 (parcial).

#### 19. Denominación: Mina de Quitapellejos

Localización: Ubicada en el Camino de Pañeros. Término municipal de Obejo.

Descripción: Quitapellejos supone el único ejemplo de minería de la Zona Minera de Cerro Muriano que se explotó y abandonó entre el Calcolítico y el Bronce Final. Es un ejemplo de extracción a cielo abierto, como se puede apreciar por la rafa, la poza y la escombrera a su alrededor.

Delimitación del bien: Polígono 17, parcela 5 (parcial).

#### 20. Denominación: Mina de Siete Cuevas

Localización: Ubicado en el Cerro de la Coja, en la zona correspondiente al Campo de Maniobras del ETE. Término municipal de Obejo.

Descripción: Se trata de un yacimiento vinculado a labores de minería subterránea. Su explotación pudo comenzar a beneficiarse en época calcolítica, haciéndose más intensiva en el Bronce Final, y especialmente en el período romano, cuando pasa a explotarse de forma intensa. Todo parece indicar que este filón fue abandonado por los romanos sin ser beneficiado de nuevo, utilizándose únicamente como escombrera. Es una de las minas subterráneas romanas mejor conservadas de la Península Ibérica. Pese a los grandes rellenos de laboreo la galería principal supera los 25 m. de altura y largas galerías dotados de «arcos» interiores-. En su exterior se aprecia el antiguo filón cuprífero que discurre paralelo al arroyo de la Agustiniense.

Delimitación del bien: Polígono 17, parcela 4 (parcial).

#### 21. Denominación: Ferrocarril de Cerro Muriano

Localización: Ubicado en parte de la calle Acera de la Vía, calle Acera Santa Bárbara, Pasaje Cabanillas, y casa del Paso a nivel.



Descripción: El Bien denominado Ferrocarril de Cerro Muriano comprende un tramo de playas de vías, así como tres inmuebles vinculados a este medio de comunicación esencial en el traslado de los recursos mineros.

La estación de ferrocarril de Cerro Muriano: Edificio de comienzos del siglo XX donde se ha empleado el travertino en forma de pequeños sillares encuadrados, de aparejo isódomo y unidos por llagas que conforman el núcleo del inmueble. Este apartadero de dos alturas y de planta cuadrangular, posee la fachada principal en su lado oriental con doble vano de acceso y dos ventanas. El inmueble cuenta con dos escaleras al exterior (fachada norte y sur) que comunican la vía pública con la planta alta del edificio. La cubierta a dos aguas también presenta armazón de madera bajo las tejas de canal de la que sobresale la cornisa, dejando ver parte de los canes y estribos.

Casa del paso a nivel: Edificio de planta ligeramente cuadrada y de una sola altura. El inmueble, anterior a 1906, posee tres ventanas en su flanco norte y otras tres en el sur, aparte de un acceso a poniente que da paso a la vía abandonada. La techumbre de edificio es de teja árabe a dos aguas, prolongándose en su lado oriental hasta escasos metros del suelo.

Casa pasaje Cabanillas: Esta casa de planta rectangular es uno de los ejemplos de estilo inglés más interesantes que aún perviven en Cerro Muriano. El inmueble, de dos plantas y una altura ligeramente estilizada, presenta una cubierta a dos aguas con armadura de madera bajo las tejas árabes en la que sobresale la cornisa o vuelo del tejado compuesto por canes y estribos. El inmueble está reforzado en sus esquinas con ladrillo inglés y rodeado de un jardín y de una vieja valla de madera. Esta edificación estaba destinada a los servicios de la estación de ferrocarril de Cerro Muriano.

Delimitación del bien: Manzana 47722, parcelas 01 (total) y 02 (total). Manzana 47773, parcelas 02 (total) y 03 (total). Manzana 47780, parcela 09 (total).

## 22. Denominación: Cerro de la Coja

Localización: Término municipal de Obejo.

Descripción: Se trata de la cota más alta de la localidad (538 m.s.n.m.) y probablemente el lugar más emblemático, dado que su nombre fue el que sirvió de topónimo al municipio, además de un lugar donde se encuentran elementos patrimoniales y simbólicos y en el que se han producido hechos históricos importantes para la población y la historia del lugar.

El Cerro de la Coja, constituye un bien patrimonial en sí mismo. Los elementos y hechos históricos más significativos de este enclave son:

Yacimiento arqueológico del Cerro de la Coja: Se ubica en la cima del Cerro. Este Yacimiento Arqueológico fue excavado entre los años 1995 y 2002. La estratigrafía documentada constató niveles pertenecientes a diferentes fases cronológicas, correspondiendo la más antigua con los inicios del s. I. a.C. y constatando la continuidad de prácticas metalúrgicas en el yacimiento, hasta al menos el s. II d.C.

Entre las estructuras documentadas pertenecientes a época romana destacan los restos de un complejo termal, una vía secundaria tipo glarea strata dedicada al transporte del metal, viviendas y un aljibe.

Pozo de Levante: Ubicado en la vertiente sureste del Cerro de la Coja. La boca de este pozo se encuentra señalada en el mirador de este Cerro. Se trata de los restos de la construcción en superficie correspondientes con la época contemporánea, aunque dicho pozo fue explotado en época romana en el siglo I a.C., según constatación de los restos encontrados en la excavación arqueológica realizada en el año 2001. El pozo formó parte de un conjunto constituido por un castillete, un pabellón de embarque para el tránsito de vagonetas y edificaciones destinadas a servicios auxiliares.

Actualmente asociados a este pozo quedan como testigos: Estructuras de cimentación y elementos de anclaje. Los materiales son mampuesto y carbonilla.

Tolvas de la Córdoba Copper Company Ltd.: ubicadas en la vertiente sur del Cerro de la Coja. Estas tolvas del tipo Todo-uno formaron parte del complejo de las Fundiciones y Lavaderos de la Córdoba Copper Company Ltd. Debieron estar integradas en la Planta de Recepción y Molienda de mineral. Actualmente de estas infraestructuras quedan estructuras pertenecientes a las tolvas todo-uno que se comunicarían con las cintas transportadoras (hoy día inexistentes) y, estructuras murarias próximas a las tolvas.

Museo del Cobre: ubicado en la c. Acera del Cuartel Viejo. Se trata de un inmueble de planta rectangular y dos niveles de altura, realizado de obra mixta de ladrillo y mampuesto. Este edificio estuvo destinado a albergar el antiguo cuartel de la Guardia Civil durante el periodo de explotación inglesa de las minas. Actualmente acoge el Museo del Cobre de Cerro Muriano, una exposición permanente sobre la historia de la metalurgia en Cerro Muriano. Se han hallado partes de un yacimiento romano: un fondo de cabaña ovalada y un pilar cuadrangular del s. I AC, y restos de un muro opus quadratum y tegulae. En estratos superiores y sobre éstos se hallan materiales de finales del XIX y principios del XX, pertenecientes a la explotación mineral inglesa.

Piedra Horadada: Se halla en la falda de la vertiente meridional del Cerro de la Coja, se accede a través del Camino de Pañeros. La Piedra Horadada es un crestón de cuarzo que pudo verse sometido a la explotación, quizás en la Prehistoria Reciente, ya que presenta sudoraciones de malaquita y azurita en su interior. Otros autores consideran que se trata de un elemento geológico que se ha visto sometido a procesos erosivos naturales. La Piedra Horada se ha convertido en un hito paisajístico muy conocido y querido entre los habitantes de Cerro Muriano.

Delimitación del bien:

Obejo:

Manzana 50790, parcela 02 (total).

Polígono 17 (parcial), parcelas 4 (parcial), 21 (parcial), 22 (parcial), 9000\* (parcial) y 9011 (parcial).

Córdoba:

Polígono 74 (parcial), parcela 108 (parcial).

Los Espacios públicos afectados por la delimitación de los bienes según el Callejero Digital Urbano de Andalucía de 2009 son:

- 2. Barrio Obrero (Córdoba): Calles Acera del Sur, Acera Norte, Alfonso XIII, Baena, Catalina Castro, Cervantes, General Castaños, Quevedo, Santa Elena y Torre Árboles; Camino de la Mina; y Plaza de Andalucía.

- 21. Ferrocarril de Cerro Muriano (Córdoba): Calle Acera de Santa Bárbara.

Según la cartografía citada, no quedan afectados espacios públicos en el resto de bienes, así como en el entorno.

No obstante, quedan afectadas igualmente todas aquellas vías, parajes y cualesquiera espacios contenidos dentro de las líneas de delimitación y que no se encuentren correctamente inventariados, indistintamente de su naturaleza catastral, toda vez que queden afectados por los polígonos descritos gráficamente mediante el plano anexo, y cuya superficie de afectación queda estrictamente definida por estos límites.

La cartografía base utilizada ha sido el Web Map Server de la Oficina Virtual del Catastro, Ministerio de Economía y Hacienda, Dirección General del Catastro, julio de 2009.

## III. DELIMITACIÓN DEL ENTORNO

Justificación del entorno:

Dada las características y especificidad del bien, se considera necesario la delimitación de un entorno de protección del Sitio Histórico de la Zona Minera de Cerro Muriano en Córdoba. Los criterios de delimitación del entorno han sido diver-

sos: la vinculación del bien con el entorno de ubicación original, los elementos naturales que han configurado la existencia de los bienes protegidos, los caminos históricos de acceso a los mismos y los hitos paisajísticos y visuales más singulares e identificados por la población, han sido los factores que han fundamentado el trazado del entorno de protección.

La delimitación del entorno del Sitio Histórico de Cerro Muriano se concentra en el área este y noroeste de Cerro Muriano en los municipios de Obejo y Córdoba, puesto que es la zona que mantiene una relación más estrecha entre los bienes y su entorno original. Por el contrario, el área oeste y noroeste, se ha visto afectada por el desarrollo urbano del núcleo poblacional de Cerro Muriano, perdiendo estos gran parte de su vinculación con el territorio, quedando, en algunos casos, como hitos aislados dentro del casco urbano de Cerro Muriano.

El entorno de protección es una zona que destaca por sus valores paisajísticos y ambientales que contextualiza y preserva el carácter minero y diversas cronologías y tipologías propias del bien. El entorno coincide con una cuenca visual que tiene como eje principal el Camino de Pañeros que se utilizaba como elemento de acceso entre las distintas explotaciones mineras que lo jalonaban y usaban como vía de comunicación, Pozo de Levante (en el Cerro de la Coja), Cerro del Depósito y Pozo San Arturo y Fundición de Mineral de la compañía Córdoba Cooper, ejemplos de minería contemporánea y los yacimientos arqueológicos de orientación minera de Quitapellejos, La Hoya, Suerte Alta y Cerro de la Coja. Los yacimientos arqueológicos de Siete Cuevas y Fundiciones de Siete Cuevas, situados al norte del Cerro de la Coja, comparten el mismo entorno de protección que los otros elementos del bien, anteriormente mencionados, pero no tienen como eje de comunicación el Camino de Pañeros.

Delimitación Catastral del entorno:

Las parcelas afectadas por el entorno en el municipio de Córdoba son:

Parcelario catastral urbano: manzana 52744. Parcela 01 (parcial).

Parcelario catastral rústico. polígono 74. Parcelas 1 (parcial), 2 (parcial), 108 (parcial) y 9002 (parcial).

Las parcelas afectadas por el entorno en el municipio de Obejo son:

Parcelario catastral rústico. polígono 17. parcelas 4 (parcial), 5 (parcial), 21 (parcial), 22 (parcial) y 9011 (parcial).

La cartografía base utilizada ha sido el Web Map Server de la Oficina Virtual del Catastro, Ministerio de Economía y Hacienda, Dirección General del Catastro, julio de 2009.

#### IV. INSTRUCCIONES PARTICULARES

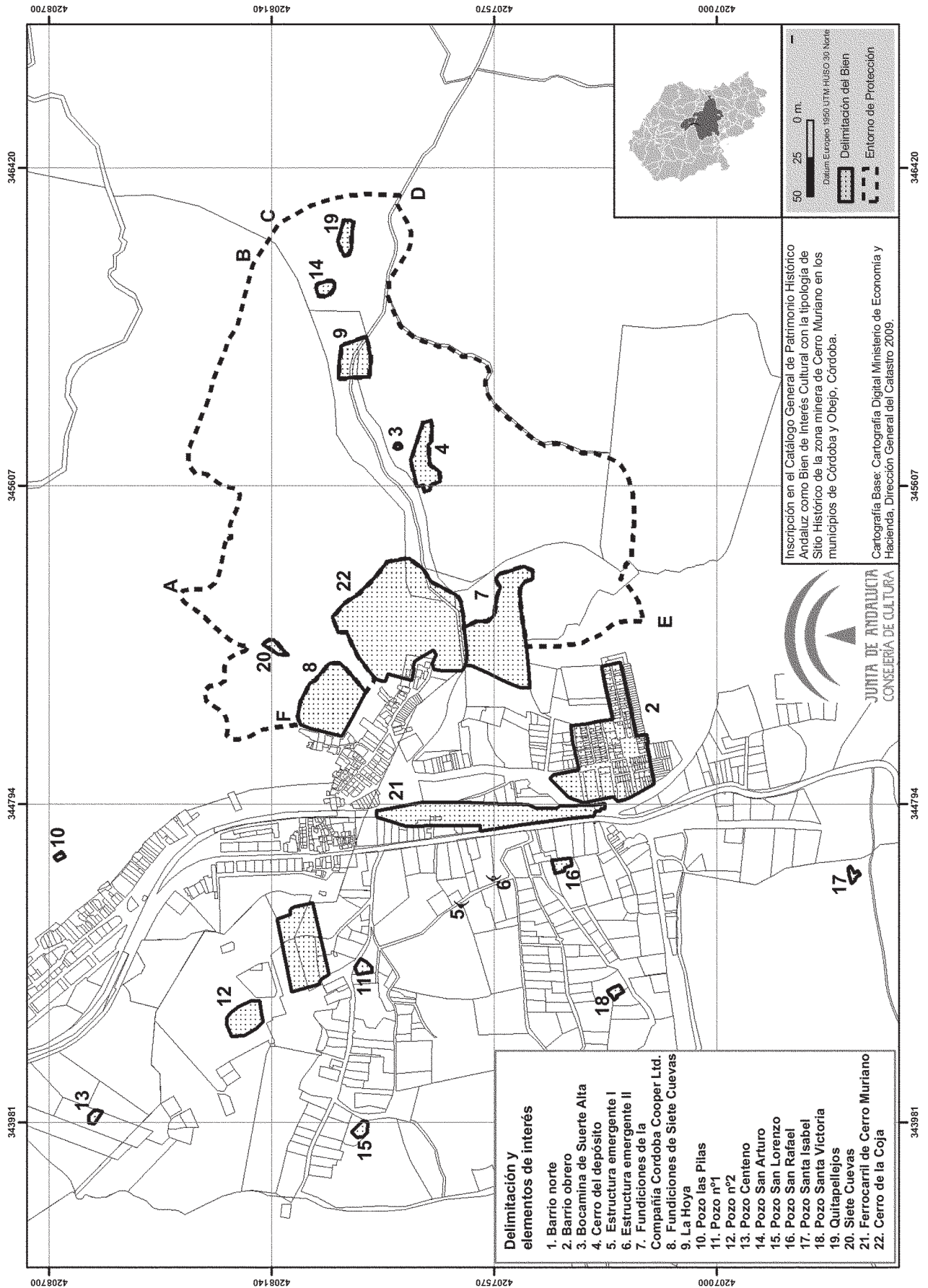
Intervenciones, actividades, elementos y materiales que pueden ser aceptables y aquellos otros expresamente prohibidos.

1. Se establecerá una cautela de control arqueológico de movimientos de tierra para toda obra de urbanización a desarrollar en los bienes denominados Barrio Norte y Barrio Obrero. Esta cautela deberá aclarar con precisión que los vestigios correspondientes a los poblados mineros vinculados a la explotación de la Cordoba Cooper Company tendrán la consideración de estructuras y materiales arqueológicos, incluyéndose en las preceptivas memorias los resultados de la documentación de esta fase y de cuantas anteriores a ella puedan detectarse.

2. El entorno de protección del Sitio Histórico de la Zona Minera de Cerro Muriano debe preservarse con su paisaje y características medioambientales actuales a efectos de convertirse en un testigo del paisaje histórico propio de la zona.

2.1. En cuanto a las cautelas arqueológicas a desarrollar en dicho entorno, se entiende que sólo serán aplicables a determinadas infraestructuras compatibles con el fin de conservación paisajística que se persigue, no contemplándose otras actuaciones que distorsionen este objetivo. Por tanto, se realizará un control de movimientos de tierra en las obras de infraestructura que se proyecten, procediéndose, en caso de aparición de vestigios arqueológicos, a su documentación detallada de acuerdo con el Reglamento de Actividades Arqueológicas. Asimismo, el trazado de estas obras deberá minimizar la afección a posibles secuencias estratigráficas de carácter arqueológico, pudiendo la administración competente y por motivos científicos proseguir la excavación bajo la cota de afección a su costa. En general, se tenderá a conservar cualquier vestigio de carácter arqueológico que pueda aparecer en el transcurso de hipotéticas obras, proponiéndose trazados que persigan la integridad de dichos vestigios.

3. Queda igualmente protegido el trazado subterráneo de los diferentes pozos, galerías o cualquier otra estructura, vinculados a este BIC, como esencia del trabajo y las técnicas históricas de extracción del cobre en este singular emplazamiento. Cualquier actuación de exploración de estas galerías deberá desarrollarse con metodología arqueológica a efectos de su conocimiento y documentación, tratándose de prospecciones arqueológicas. No se permitirán usos incompatibles con la preservación de estos pozos y galerías existentes en el subsuelo.



## 5. Anuncios

### 5.1. Subastas y concursos de obras, suministros y servicios públicos

#### CONSEJERÍA DE JUSTICIA Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

*RESOLUCIÓN de 14 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Almería, por la que se anuncia la contratación del Servicio de Asistencia a las Víctimas de los Delitos en Andalucía. (PD. 2495/2009).*

En ejercicio de las competencias delegadas por la Consejería de Justicia y Administración Pública mediante Orden de 4 de noviembre de 2008 y en cumplimiento de lo establecido en el artículo 126 de la Ley de Contratos del Sector Público, se anuncia la necesidad de la contratación del siguiente Servicio de Asistencia a las Víctimas de los Delitos en Andalucía (SAVA) (Expte. núm. AL/SV-7/09).

Objeto del contrato.

Perfil del contratante: Delegación Provincial de Justicia y Administración Pública de Almería.

Órgano convocante: Delegación Provincial de Justicia y Administración Pública de Almería.

Tipo de contrato: Servicios.

Denominación del contrato: Asistencia a las Víctimas de los Delitos en Andalucía (SAVA).

Número de expediente: AL/SV-7/09).

Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General.

Descripción del contrato: Contratación del Servicio de Asistencia a las Víctimas de los Delitos en Andalucía (SAVA).

Lugar de ejecución: Órganos Judiciales de la provincia de Almería.

Plazo de ejecución: El determinado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación.

Tramitación: Urgente.

Procedimiento: Abierto.

Forma: Varios criterios

Presupuesto base de licitación.

Importe sin IVA: 213.084,11 €.

IVA, 7%: 14.915,89 €.

Importe total: 228.000 €.

Garantía provisional: No se exige.

Obtención de documentación e información y lugar de presentación de ofertas.

Entidad: Delegación Provincial de Justicia y Administración Pública.

Domicilio: Calle Alcalde Muñoz, núm. 15.

Localidad y código postal: Almería, 04071.

Teléfonos: 950 006 448/64/43.

Telefax: 950 006 415.

Fecha límite de obtención de documentos e información:

Dos días antes de la finalización del plazo de presentación de ofertas.

Requisitos específicos del contratista: Solvencia económica y financiera y solvencia técnica y profesional: Los determinados en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Presentación de ofertas o de las solicitudes de participación y su apertura.

Fecha límite de presentación: Hasta el decimosexto día posterior al de la fecha de publicación de este anuncio; si ese día fuera festivo, se extenderá el plazo hasta el primer día hábil siguiente.

Documentación a presentar: Dos sobres firmados y cerrados conteniendo, respectivamente, la documentación general y la oferta técnica exigidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y un tercer sobre numerado con el núm. 3, que contendrá la proposición económica.

Cuando las proposiciones se envíen por correo, el licitador deberá justificar la fecha de presentación o imposición del envío en la Oficina de Correos y anunciar al Órgano de Contratación su remisión mediante telefax, en el que se incluirá copia del justificante de Correos, en el mismo día. Sin la concurrencia de ambos requisitos no será admitida la proposición si es recibida por el Órgano de Contratación con posterioridad a la fecha de terminación del plazo señalado en el anuncio. No obstante, transcurridos diez días desde el final de plazo sin que se hubiera recibido la documentación, se tendrá por no presentada.

Plazo durante el cual el licitador estará obligado a mantener su oferta: Cuatro meses desde la apertura de proposiciones.

Admisión de variantes: No.

Admisión de mejoras: Sí.

Apertura de ofertas:

Entidad: Delegación Provincial de Justicia y Administración Pública.

Domicilio: Calle Alcalde Muñoz, núm. 15.

Localidad: Almería.

Fecha: El segundo día hábil siguiente al último día de admisión de ofertas se reunirá la Mesa de Contratación para la apertura de los sobres núm. 1 (documentación general). Si la Mesa observase defectos u omisiones subsanables en la documentación presentada, lo comunicará por correo electrónico o telefax a los interesados y lo hará público a través del perfil de contratante del Órgano de Contratación, concediéndose plazo para que los licitadores los corrijan o subsanen ante la propia Mesa de Contratación; en el mismo comunicado se informará de la fecha de la sesión de la Mesa de Contratación destinada a dar a conocer en acto público el resultado de la calificación de los documentos presentados en los sobres núm. 2 (proposiciones técnicas) –tras la oportuna subsanación y el acuerdo sobre la admisión definitiva de los licitadores–, sesión en la que a continuación se procederá a la apertura de los sobres núm. 3 (proposiciones económicas) de aquellas empresas que continúen en el proceso de adjudicación.

Hora de la 1.ª sesión: 9,00.

Otras informaciones.

Idioma de presentación: Las ofertas deberán presentarse en castellano.

Gastos de anuncios: Correrán por cuenta del adjudicatario.

Fecha de envío del anuncio del Diario Oficial de la Comunidades Europeas: No.

En su caso, portal informático o página web donde figuren las informaciones relativas a la convocatoria o donde pueden obtenerse los Pliegos:

<http://contratacion.i-administracion.junta-andalucia.es/contratacion/ProfileContractor.action?pkCegr=32&profileId=CJAP003&code=CJAP003>

Almería, 14 de agosto de 2009.- El Delegado, Manuel Ceba Pleguezuelos.

## CONSEJERÍA DE EMPLEO

*CORRECCIÓN de errores de la Resolución de 27 de julio de 2009, de la Secretaría General Técnica de la Consejería de Empleo, por la que se anuncia procedimiento abierto «Arrendamiento de inmueble para sede en Algeciras (Cádiz), de la Oficina de Empleo y del Área Territorial de Empleo del Campo de Gibraltar (Servicio Andaluz de Empleo)». (BOJA núm. 151, de 5.8.2009). (PD. 2494/2009).*

Advertido error en el texto de la Resolución de 27 de julio de 2009, de la Secretaría General Técnica, por la que se anuncia procedimiento abierto para la contratación del arrendamiento de inmueble para sede en Algeciras (Cádiz) de la Oficina de Empleo y del Área Territorial de Empleo del Campo de Gibraltar (Servicio Andaluz de Empleo) (PD. 2314/2009), publicada en el BOJA núm. 151, de 5 de agosto de 2009, a continuación se transcribe a fin de proceder a su rectificación:

En la página 98, punto 1. Entidad adjudicadora, donde dice:

«a) Organismo: Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía.

b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General Técnica».

Debe decir:

«a) Organismo: Servicio Andaluz de Empleo.

b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General Técnica de la Consejería de Empleo».

Esta corrección no supone modificación de plazo.

Sevilla, 11 de agosto de 2009

## CONSEJERÍA DE SALUD

*RESOLUCIÓN de 6 de agosto de 2009, de la Secretaría General Técnica, por la que se anuncia adjudicación que se cita.*

1. Entidad adjudicadora.

a) Organismo: Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.

b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General Técnica.

c) Número de expediente: 3/09.

2. Objeto del contrato.

a) Tipo de contrato: Servicios.

b) Descripción del objeto: Servicio de limpieza de la sede de los Servicios Centrales de la Consejería de Salud.

c) Lote:

d) Boletín o Diario Oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: BOJA núm. 70, de 14 de abril de 2009.

3. Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación.

a) Tramitación: Ordinaria.

b) Procedimiento: Abierto.

4. Presupuesto base de licitación.

Importe total: 251.394,63 euros.

5. Adjudicación.

a) Fecha: 3 de junio de 2009.

b) Contratista: Soldene, S.A.

c) Nacionalidad: Española.

d) Importe de adjudicación: 218.400,00 euros.

Sevilla, 6 de agosto de 2009.- La Secretaria General Técnica, María José Gualda Romero.

*RESOLUCIÓN de 6 de agosto de 2009, de la Secretaría General Técnica, por la que se anuncia adjudicación que se cita.*

1. Entidad adjudicadora.

a) Organismo: Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.

b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General Técnica.

c) Número de expediente: 127/09.

2. Objeto del contrato.

a) Tipo de contrato: Servicios.

b) Descripción del objeto: Soporte integral microinformático para los Servicios Centrales de la Consejería de Salud.

c) Lote:

d) Boletín o Diario Oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: BOJA núm. 78, de 24 de abril de 2009.

3. Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación.

a) Tramitación: Ordinaria.

b) Procedimiento: Abierto.

4. Presupuesto base de licitación.

Importe total: 501.600,00 euros.

5. Adjudicación.

a) Fecha: 24 de junio de 2009.

b) Contratista: Ingeniería e Integración Avanzadas, S.A. (Ingenia).

c) Nacionalidad: Española.

d) Importe de adjudicación: 464.535,46 euros.

Sevilla, 6 de agosto de 2009.- La Secretaria General Técnica, María José Gualda Romero.

*RESOLUCIÓN de 6 de agosto de 2009, de la Secretaría General Técnica, por la que se anuncia adjudicación que se cita.*

1. Entidad adjudicadora.

a) Organismo: Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.

b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General Técnica.

c) Número de expediente: 156/09.

2. Objeto del contrato.

a) Tipo de contrato: Suministro.

b) Descripción del objeto: Adquisición de preservativos masculinos, femeninos y lubricantes.

c) Lote:

d) Boletín o Diario Oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: BOJA núm. 100, de 27 de mayo de 2009.

3. Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación.

a) Tramitación: Ordinaria.

b) Procedimiento: Abierto.

4. Presupuesto base de licitación.

Importe total: 212.900,00 euros.

5. Adjudicación.

a) Fecha: 29 de julio de 2009.

b) Contratista: Gautex Médica, S.L.

c) Nacionalidad: Española.

d) Importe de adjudicación: 212.900,00 euros.

Sevilla, 6 de agosto de 2009.- La Secretaria General Técnica, María José Gualda Romero.

## CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

*CORRECCIÓN de errores de la Resolución de 28 de julio de 2009, de la Dirección Provincial de Córdoba de la Agencia Andaluza del Agua, por la que se anuncia licitación para la contratación de la obra que se cita. (BOJA núm. 153, de 7.8.2009). (PD. 2496/2009).*

Advertido error en la Resolución de 28 de julio de 2009, de la Dirección Provincial de Córdoba de la Agencia Andaluza del Agua, por la que se anuncia licitación para la contratación

de la obra: Renovación parcial de la arteria de Encinas Reales, Benamejí y Palenciána. TT.MM., de Encinas Reales y Benamejí (Córdoba). A5.314.1015/2111. (BOJA núm. 153, de 7 de agosto de 2009), se transcribe, a continuación, su oportuna rectificación:

1. En la página 87, columna izquierda, apartado 4. Presupuesto base de licitación.

Donde dice:

Importe IVA excluido: 361.248,67 euros.  
IVA: 68.781,75 euros.  
Total: 498.667,67 euros.

Debe decir:

Importe IVA excluido: 429.885,92 euros.  
IVA: 68.781,75 euros.  
Total: 498.667,67 euros.

Como consecuencia de lo anterior se amplía la fecha límite de presentación de ofertas en 26 días naturales a partir del día siguiente a su publicación. Si el final de plazo coincide con sábado o inhábil, se trasladará al siguiente día distinto a los anteriores.

Córdoba, 14 de agosto de 2009

## EMPRESAS PÚBLICAS

*RESOLUCIÓN de 11 de agosto de 2009, de la Agencia Pública de Puertos de Andalucía, por la que se hace pública la adjudicación del contrato de servicios que se indica por el procedimiento abierto con varios criterios de adjudicación.*

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 138 de la Ley de Contratos del Sector Público, la Agencia Pública de Puertos de Andalucía hace pública la adjudicación del Contrato de servicios, realizada mediante procedimiento abierto que a continuación se relaciona:

1. Entidad adjudicadora.

a) Organismo: Agencia Pública de Puertos de Andalucía.  
b) Clave del Expediente: DAJ 60/2009.

2. Objeto del contrato.

a) Tipo de contrato: Servicios.  
b) Título: Contratación de pólizas de seguros para la Agencia Pública de Puertos de Andalucía.  
c) Boletín o Diario Oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: BOJA número 52, de 17 de marzo de 2009.

3. Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación.

a) Tramitación: Urgente.  
b) Procedimiento: Abierto.  
c) Causa: Varios criterios de adjudicación.

4. Presupuesto base de licitación: Cuatrocientos cuarenta y seis mil euros (446.000,00 euros).

5. Adjudicación.

a) Lotes: 1, 3 y 5. Fecha: 20 de julio de 2009.

Lotes: 2 y 4. Fecha: 21 de julio de 2009.

b) Contratistas:

Lote núm. 1: Mapfre Empresas, S.A.  
Lote núm. 2: La Estrella, S.A.  
Lote núm. 3: Mapfre Familiar, S.A.  
Lote núm. 4: La Estrella, S.A.

Lote núm. 5: Mutua de Riesgo Marítimo, A.P.F.

c) Nacionalidad: España.

d) Importes de adjudicación:

Lote núm. 1: 165.960,00 euros.  
Lote núm. 2: 15.886,48 euros.  
Lote núm. 3: 27.754,00 euros.  
Lote núm. 4: 33.603,08 euros.  
Lote núm. 5: 7.800,00 euros.

Sevilla, 11 de agosto de 2009.- El Secretario General, Ignacio Ortiz Poole.

*RESOLUCIÓN de 3 de agosto de 2009, de la Gerencia Provincial de Málaga del Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos, por la que se anuncia la adjudicación por el procedimiento abierto, mediante la forma de varios criterios de adjudicación.*

De conformidad con lo establecido en el artículo 93 del Real Decreto Legislativo 2/2000, de 16 de junio, por el que se aprueba la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, esta Gerencia Provincial de Málaga del Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos de la Consejería de Educación ha resuelto publicar la adjudicación del contrato que a continuación se indica:

1. Entidad adjudicadora.

a) Organismo: Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos.

b) Dependencia que tramita el expediente: Gerencia Provincial de Málaga.

c) Dirección: Avda. Severo Ochoa, núm. 16, Edificio Mijas, planta 1.ª, módulos 9 y 10.

d) Tfno.: 951 920 208. Fax: 951 920 210.

e) Dirección internet: <http://www.iseandalucia.es>.

f) Número de expediente: 00019/ISE/2009/MA.

2. Objeto del contrato.

a) Tipo de contrato: Obras.

b) Descripción de contrato: Ejecución de obras de ampliación y reforma del CEIP Las Albarizas. Marbella (Málaga).

c) Boletín o Diario Oficial, núm. y fecha de publicación del anuncio de licitación: BOJA núm. 79, de fecha 27 de abril de 2009.

3. Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación.

a) Tramitación: Ordinaria.

b) Procedimiento: Abierto.

c) Forma de adjudicación: Forma de varios criterios de adjudicación.

4. Presupuesto base de licitación.

a) Importe sin IVA: 875.641,49 euros.

b) IVA: 140.102,64 euros.

c) Importe total: 1.015.744,13 euros.

5. Adjudicación.

a) Fecha: 3 de agosto de 2009.

b) Contratista: Empresa Constructora Ejuca, S.A.

c) Nacionalidad: Española.

d) Importe base de adjudicación: 698.061,40 € (seiscientos noventa y ocho mil sesenta y un euros con cuarenta céntimos), IVA excluido. A esta cantidad le corresponde un IVA de 111.689,82 € (ciento once mil seiscientos ochenta y nueve euros con ochenta y dos céntimos) por lo que el importe total, IVA incluido, asciende a la cantidad de 809.751,22 € (ochocientos nueve mil setecientos cincuenta y un euros con veintidós céntimos).

Málaga, 3 de agosto de 2009.- El Gerente, Gonzalo de Gálvez Aranda.

## 5. Anuncios

### 5.2. Otros anuncios

#### CONSEJERÍA DE GOBERNACIÓN

*EDICTO de 5 de agosto de 2009, de la Delegación del Gobierno de Jaén, en el expediente sancionador que se cita.*

Edicto de la Delegación del Gobierno de Jaén, notificando Resolución y Talón de Cargo del expediente sancionador que se cita por infracciones a las normativas de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.

Habiendo resultado infructuosos los intentos de notificación personal de la Resolución del expediente sancionador, dictada por la Delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía en Jaén, contra Sociedad Pub Los Arcos, S.L., por supuesta infracción a la normativa sobre Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, y en cumplimiento de lo establecido en los arts. 58 y 59.4, en relación con el art. 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, esta Delegación del Gobierno ha acordado su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de su último domicilio conocido, a fin de anunciar al interesado que ha recaído Resolución en el expediente que se indica, notificándole expresamente que se encuentra a su disposición en el Servicio de Juego y Espectáculos Públicos de esta Delegación del Gobierno, sito en la Plaza de las Batallas, núm. 3, de Jaén, la Resolución, que podrá ser examinada a fin de ejercer las acciones que a su derecho convenga, significándole que, conforme al art. 114 de la citada Ley, podrá formular recurso de alzada ante el Excm. Sra. Consejera de Gobernación en el plazo de un mes contado a partir de la fecha de esta publicación. Indicándole igualmente que se encuentran a su disposición el Talón de Cargo núm. 0462225229155 correspondiente a la sanción.

Una vez firme la presente Resolución, el importe de la sanción impuesta podrá ser abonado en cualquier entidad de ahorro o de crédito colaboradora en los plazos que a continuación se indican:

Si la referida firmeza se adquiere entre los días 1 y 15 de cada mes, desde la fecha de la misma hasta el día 20 del mes siguiente o el inmediato hábil posterior, y si produce entre los días 16 y último de cada mes, desde la fecha en que se produce hasta el día 5 del segundo mes siguiente o el inmediato hábil posterior.

La firmeza mencionada se producirá si transcurriese el plazo de un mes, contado desde la fecha de publicación de la presente Resolución, sin que haya sido interpuesto contra la misma recurso de alzada. En el supuesto de que se interponga el recurso aludido, los plazos señalados para el pago en período voluntario comenzarán a contarse desde el siguiente a la notificación o publicación de la Resolución recaída en el mencionado recurso.

Transcurridos los anteriores plazos sin que se tenga constancia en esta Delegación de su abono, se procederá a certificar su descubierta y a su remisión a la Delegación Provincial de la Consejería de Economía y Hacienda para su cobro en vía de apremio, lo que llevará aparejado los correspondientes recargos.

Al objeto de su constancia y en evitación de futuras molestias, deberá remitir a esta Delegación del Gobierno (Servicio

de Juego y Espectáculos Públicos-Departamento de Infracciones) el correspondiente justificante de abono de las sanción impuesta (ejemplar para la Administración).

Núm.. expediente: J-017/09-EP.

Notificada: Sociedad Pub Los Arcos, S.L.

Domicilio: Plaza Gallego Díaz, núm. 4, bajo de Úbeda (Jaén).

Trámite: Resolución y Talón de Cargo núm. 0462225229155.

Jaén, 5 de agosto de 2009.- La Delegada del Gobierno, P.A. (Decreto 512/1996, de 10.12, modificado por Decreto 98/2002, de 5.3), el Delegado Provincial de Medio Ambiente, José Castro Zafra.

#### CONSEJERÍA DE JUSTICIA Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

*ANUNCIO de 11 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Huelva, Comisión Provincial de Asistencia Jurídica Gratuita, por el que se notifica a las personas reseñadas la denegación del derecho a la asistencia jurídica gratuita.*

Por medio del presente y dado que por los cauces procedimentales oportunos, no ha sido posible la notificación a la que alude el art. 17 párrafo 3 de la Ley 1/96, de 10 de enero, de Asistencia Jurídica Gratuita, se hace pública la denegación del derecho contenido en el art. 6 de la norma citada a los solicitantes que se relacionan a continuación, con detalle del número de expediente asignado por el Ilustre Colegio de Abogados de Huelva, localidad de residencia y referencia legal por la que la Comisión adopta la denegación del derecho.

EXPEDIENTE	NOMBRE	LOCALIDAD	ARTÍCULO
06/2009/3313	Jonathan Bartolomé Santana	Lepe	Art. 6.3
06/2009/2451	Jasset Singh Sandhu	Huelva	Art. 6.3
06/2009/3424	Agustín Albarracín Garrido	Punta Umbria	Art. 3.1
06/2009/4041	Francisco Cruzado Rodríguez e Inmaculada Garrido Hinestroza	Palos de la Frontera	Art. 3.1
06/2009/2327	Kraimia Ahcene	Huelva	Arts. 1 y 6
06/2009/2198	Asunción Alabarce Dominguez	Almonte	Arts. 1 y 6
06/2009/3732	Refcons Service, S.L.	Málaga	Art. 2
06/2009/3443	Román Yantsun	Huelva	Art. 2
06/2009/3426	Jacobo Muñoz Soriano	Huelva	Art. 8

Haciéndoles saber que contra el acuerdo por el que se deniega el derecho a la asistencia jurídica gratuita, podrá interponer en el plazo de cinco días desde la presente publicación, recurso en la forma y plazo establecido en el art. 20 de la Ley 1/96, de 10 de enero, de asistencia jurídica gratuita.

Huelva, 11 de agosto de 2009.- La Secretaria General, Carmen Calleja Sánchez.

## CONSEJERÍA DE OBRAS PÚBLICAS Y TRANSPORTES

*RESOLUCIÓN de 7 de julio de 2009, de la Dirección General de Transportes y Movilidad, por la que se somete a información pública la solicitud conjunta de autorización del servicio que se cita. (PP. 2195/2009).*

Los representantes de las empresas Travimeta, S.A., y Nex Continental Holdings, S.L.U., han solicitado conjuntamente autorización para el establecimiento del servicio coordinado «Linares-Jaén-Granada».

Concesiones afectadas:

VJA-043 «Aldeaquemada-La Carolina-Sorihuela del Guadalimar-Jaén», titularidad de Travimeta, S.A.

VJA-167 «Siles-Málaga-Almería por Córdoba, Granada y Jaén con hijuelas», titularidad de Nex Continental Holdings, S.L.U.

VJA-160 «Granada-Sevilla por Antequera, Córdoba y Málaga», titularidad de Nex Continental Holdings, S.L.U.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 8 de la Ley 3/1985, de 22 de mayo, de Coordinación de Concesiones de Servicios Regulares de Transporte de Viajeros por Carretera en Andalucía, se somete a información pública la solicitud de servicio coordinado de referencia, por un plazo de veinte días hábiles, contados a partir del siguiente al de esta publicación, a fin de que todos aquellos que tengan interés en el asunto puedan examinar el expediente y alegar lo que a su derecho convenga.

La solicitud y memoria justificativa podrán ser examinadas en los Servicios de Transportes de las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Obras Públicas y Transportes de Jaén, Paseo Santa María del Valle, s/n, de Granada, en Edificio Almanjáyar, C/ Joaquina Eguaras, 2: de Málaga, en Plaza de San Juan de la Cruz, s/n, y, además, en la Dirección General de Transportes y Movilidad, C/Charles Darwin, s/n, Edificio Bogaris (Isla de la Cartuja).

Sevilla, 7 de julio de 2009.- La Directora General, M.<sup>a</sup> Belén Gualda González.

## CONSEJERÍA DE EMPLEO

*ANUNCIO de 5 de agosto de 2009, de la Dirección Provincial de Sevilla del Servicio Andaluz de Empleo, de notificación.*

Intentada la notificación del oficio cuyo contenido abajo se indica, a la entidad Medios Andaluces de Gestión, S.L., expediente 41/2002/J/285 R1, en el último domicilio conocido C/ Jesús del Gran Poder, núm. 84, Bajo, C.P. 41002 Sevilla, dicha notificación no ha podido ser efectuada:

«En cumplimiento de lo ordenado por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia, visto los autos correspondientes al recurso de Apelación interpuesto por la Junta de Andalucía (rollo de apelación núm. 438/2007, contra la sentencia dictada en el recurso contencioso-administrativo núm. 603/05), en la que desestima dicho recurso de apelación y se confirma en su integridad en la sentencia apelada, la número 241/2006 de 6 de abril de 2009, del Juzgado de lo Contencioso-Administrativo número Siete de Sevilla, por la que se estima parcialmente la demanda presentada por la entidad Medios Andaluces de Gestión, S.L. contra la Resolución del Director Provincial del Servicio Andaluz de Empleo, de fecha 2 de noviembre de 2004, adjunto se acompaña copia compulsada del requerimiento de documentación de fecha 19 de abril de 2004.

En virtud de lo establecido en el artículo 59.2 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, y por la Ley 24/2001, de 27 de diciembre, la documentación se envía a la dirección arriba indicada, ya que es la que consta en la solicitud de participación en los programas de FPO del año 2002».

El contenido del requerimiento al que hace referencia el citado oficio es el siguiente:

«Expte.: 41/2002/J/285.

Curso: 41-2 Técnico Auxiliar en Diseño Gráfico.

41-3 Programas de Maquetación Aplicados al Diseño Gráfico.

41-19 Delineante de Construcción.

Examinada la Declaración y Certificación de Gastos por curso de la subvención concedida para la ejecución de programas de FPO, establecida en el Decreto 204/1997, de 3 de septiembre, y la Orden de 12 de diciembre de 2000, de convocatoria y desarrollando de dicho Decreto, y presentada por esa Entidad, le comunicamos que para poder continuar con la tramitación del expediente, deberá aportar la siguiente documentación:

Módulo A: Escrito en el que consten las horas impartidas por cada uno de los docentes del curso 41-19.

Modulo B:

- Copias compulsadas de los contratos de los contratos de alquiler y de las facturas correspondientes al gasto imputado a los cursos:

- Curso 41-2: «Alquiler de equipos informáticos y videoprojector», con asiento contable núm. 166 por un importe de 2.733,20 €; y «Alquiler y mantenimiento de software Quarkxpress», con asiento contable núm. 167, por un importe de 12.500 €.

- Curso 41-3: «Alquiler licencias Software», con asiento contable núm. 101, por importe de 2.500 €.

- Curso 41-19: «Alquiler equipos informáticos, videoprojector y PL», con asiento contable núm. 161, por un importe de 5.000 € y «Alquiler software 3D Studio Cype, Autocad 2002», con asiento contable núm. 162, por importe de 3.000 €.

Dicha documentación debidamente compulsada deberá ser presentada en el plazo de diez días hábiles, contados a partir de la presente notificación, de conformidad con lo previsto en el art. 76 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, en el Registro General de esta Delegación Provincial, en su defecto se procederá al inicio del procedimiento de reintegro de la subvención concedida (art. 112.c) de la Ley 5/1983, de 19 de julio, de la Comunidad Autónoma de Andalucía y el art. 31 de la Orden de 12 de diciembre de convocatoria y desarrollo del Decreto citado.»

Sevilla, 5 de agosto de 2009.- El Director, Antonio Rivas Sánchez.

## CONSEJERÍA DE SALUD

*RESOLUCIÓN de 6 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se hacen públicas las resoluciones y actos de trámites relativos a expedientes sancionadores en materia de Consumo.*

En virtud de lo dispuesto en los artículos 59.4 y 61 de la Ley 30/1992, por el presente anuncio se notifica a los ex-



pedientados que seguidamente se relacionan, los actos administrativos que se citan, haciéndose constar que para conocimiento íntegro del acto y constancia de tal conocimiento podrán comparecer en el Servicio de Consumo de Málaga, sito en Alameda Principal, 24, 2.ª planta, concediéndose los plazos de contestación y recursos que, respecto del acto notificado, a continuación se indican:

- Acuerdo de Iniciación: 15 días, alegaciones y pruebas, advirtiéndose que transcurrido dicho plazo sin formular alegaciones, el mencionado Acuerdo se considerará Propuesta de Resolución.

- Propuesta de Resolución o Trámite de Audiencia: 15 días, alegaciones.

- Resolución: Un mes, recurso de alzada ante la Excm. Sra. Consejera de Salud.

- Cambio de Instructor.

- Recurso y Representación: Diez días, advirtiéndose que transcurrido dicho plazo sin subsanar y sin acreditar representación, se consideraría no presentado.

Núm. Expte.: 29-000168-09-P.

Notificado: Alevira, A. L.

Último domicilio: C/ San Millán, núm. 3-7, Málaga.

Acto que se notifica: Resolución.

Núm. Expte.: 29-000194-09-P.

Notificado: Turyral, S.L.

Último domicilio: Los Cármenes, Urb. Arcos de Benamiel, L-8, 6, Arroyo de la Miel-Benalmádena (Málaga).

Acto que se notifica: Trámite de Audiencia.

Núm. Expte.: 29-000230-09-P.

Notificado: Marcaje, S. L.

Último domicilio: Mc. Municipal de Bailén, núms. 47-48, Málaga.

Acto que se notifica: Resolución.

Núm. Expte.: 29-000341 -09-P.

Notificado: I. Laya Zapatos, S.L.

Último domicilio: C/ Manuel Iradier, 24, Vitoria (Álava).

Acto que se notifica: Acuerdo de Inicio.

Núm. Expte.: 29-000344-09-P.

Notificado: Doña Estefanía Luque Luna, «Marwa».

Último domicilio: C. Cial. La Trocha, L-26, Coín (Málaga).

Acto que se notifica: Acuerdo de Inicio.

Núm. Expte.: 29-000349-09-P.

Notificado: Ozú Qué Bueno, S.L.

Último domicilio: C/ Madereros, núm. 1, Ronda (Málaga).

Acto que se notifica: Acuerdo de Inicio.

Núm. Expte.: 29-000361-09-P.

Notificado: Modas P.G.F., S.L.

Último domicilio: C/ Caballeros, 12, Marbella (Málaga).

Acto que se notifica: Acuerdo de Inicio.

Núm. Expte.: 29-000380-09-P.

Notificado: Sonires 2005, S.L.

Último domicilio: C/ Vicente Aleixandre, 11, Alhaurín de la Torre (Málaga).

Acto que se notifica: Acuerdo de Inicio.

Málaga, 6 de agosto de 2009.- La Delegada, M.ª Antigua Escalera Urkiaga.

*ANUNCIO de 28 de mayo de 2009, de la Secretaría General Técnica, por el que se notifica resolución de la Secretaría General de Salud Pública y Participación de esta Consejería, recaída en el recurso de alzada que se cita.*

Intentada la notificación en el domicilio indicado sin que se haya podido realizar y a fin de dar cumplimiento a lo previsto en los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se notifica Resolución de la Ilma. Sra. Secretaria General de Salud Pública y Participación de esta Consejería, de fecha 28 de mayo de 2009, recaída en el recurso de alzada interpuesto por don Víctor Manuel García Soriano contra Resolución de la Delegación Provincial de Salud en Huelva, de fecha 27 de octubre de 2008, recaída en el expediente sancionador núm. 304/07; haciéndoles constar que para el conocimiento íntegro de los mismos, podrá comparecer en los Servicios Centrales de este Organismo, sita en Avda. de la Innovación, s/n, Edificio Arena-I, de Sevilla.

Interesado: Don Víctor Manuel García Soriano.

Expediente sancionador: 304/07.

Acto notificado: Resolución de recurso de alzada 22/09.

Sentido: Inadmitido.

Plazo para interponer recurso contencioso-administrativo: Dos meses.

Sevilla, 28 de mayo de 2009.- La Secretaria General Técnica, M.ª José Gualda Romero.

*ANUNCIO de 4 de junio de 2009, de la Secretaría General Técnica, por el que se notifica Resolución de la Secretaría General de Salud Pública y Participación de esta Consejería, recaída en el recurso de alzada que se cita.*

Intentada la notificación en el domicilio indicado sin que se haya podido realizar y a fin de dar cumplimiento a lo previsto en los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se notifica Resolución de la Ilma. Sra. Secretaria General de Salud Pública y Participación de esta Consejería, de fecha 4 de junio de 2009, recaída en el recurso de alzada interpuesto por Confiterías Artesanas del Sandwich, S.L. contra Resolución de la Delegación Provincial de Salud en Granada, de fecha 15 de enero de 2009, recaída en el expediente sancionador núm. 75/09; haciéndoles constar que para el conocimiento íntegro de los mismos, podrá comparecer en los Servicios Centrales de este Organismo, sita en Avda. de la Innovación, s/n. Edificio Arena-I, de Sevilla.

Interesada: Confiterías Artesanas del Sandwich, S.L.

Expediente sancionador: 180278/08.

Acto notificado: Resolución de recurso de alzada 75/09.

Sentido: Desestimado.

Plazo para interponer recurso contencioso-administrativo: Dos meses.

Sevilla, 4 de junio de 2009.- La Secretaria General Técnica, M.ª José Gualda Romero.



P-4538/08	ALLAL MAMAMED, AISA	45300534X
P-4666/08	CERETO CANO, RAFAEL	74888608X
P-0286/09	MARTÍN GIRÓN, MARTA	53155280A
P-0369/09	SIMÓN MARTÍNEZ, CESAR	44597079X

Málaga, 13 de julio de 2009.- La Delegada, Josefa López Pérez.

*RESOLUCIÓN de 31 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se anuncia la relación de solicitantes de Renta Básica de Emancipación, a los que no ha sido posible notificar diferentes resoluciones.*

Intentadas las notificaciones, sin haber podido practicarse, de resoluciones a los interesados que se relacionan, en los domicilios que constan en los expedientes y de conformidad con lo establecido en el art. 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se publica el presente anuncio significándole que en el plazo de diez días hábiles contados desde la publicación, quedan de manifiesto los expedientes en la Delegación Provincial de Vivienda y Ordenación del Territorio (Servicio de Arquitectura y Vivienda), sita en Avda. de la Aurora, núm. 47 (Edificio Servicios Múltiples, planta 14), pudiendo conocer el contenido íntegro del acto.

Contra las mencionadas Resoluciones, que agotan la vía administrativa, podrán interponer recurso potestativo de reposición ante el Ilmo. Sra. Delegada Provincial de la Consejería de Vivienda y Ordenación del Territorio en Málaga, en el plazo de un mes, contado desde el día siguiente al de la presente publicación, de acuerdo con lo establecido en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así mismo, podrán interponer recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Andalucía (Sala de lo Contencioso-Administrativo de esta provincia), en el plazo de dos meses, contados desde el día siguiente al de la presente publicación, de acuerdo con lo establecido en el artículo 29.1 de la Ley 29/1998, de 26 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso Administrativa.

EXPEDIENTE	APELLIDOS	NOMBRE	DNI/NIE
P-0023/08	MARQUEZ MUÑOZ	CARLOS	74874719J
P-0098/08	RAMOS VARELA	DANIEL	53158955K
P-0116/08	SANDRA GOMEZ	LARA	78969117C
P-0148/08	MUÑOZ ORTIZ	M <sup>a</sup> . VERONICA	53365182F
P-0376/08	BUONO	FLAVIA	X7922730-N
P-0420/08	MARISCAL VALERO	SARA	74830097B
P-0427/08	FERNANDEZ CALVO	ARACELI	47006067R
P-0560/08	RODRIGUEZ VAZQUEZ	RAUL	74853384E
P-0644/08	CANO RUIZ	LUCIA	74943745Q
P-0899/08	TELLEZ HERRERA	LORENA	26803567B
P-0957/08	PANIAGUA DEL ARCO	VICTOR MANUEL	25684888Y
P-1663/08	CARBALLO JIMENEZ	NICOLAS	53741161M
P-1098/08	MARCOS GARCIA	SUSANA	71442684S
P-1671/08	ALGARRABA MONTES	PATRICIA	74859862Z
P-1753/08	MEDINA FIOLETTI	JANAINA	50756160J
P-1786/08	PASCUAL SANCHEZ	DAVID	44591436W
P-1849/08	RODRIGUEZ JIMENEZ	JESUS	74854552V
P-1920/08	GOMEZ HERRERA	LOURDES	53699480T
P-1965/08	GONZALEZ ALONSO	ISABEL MARIA	44363788P
P-2184/08	PERDIGUERO REY	M <sup>a</sup> JESUS	44591631J

EXPEDIENTE	APELLIDOS	NOMBRE	DNI/NIE
P-2235/08	NANCLARES PEINADO	SERGIO	40595741M
P-2295/08	BAENA VILLAR	VICTOR	44373169M
P-2438/08	GOMEZ DORADO	JESUS	77455742E
P-2443/08	REVUELTA PEREZ	BEATRIZ	25724525Z
P-2484/08	GONZALEZ GARCIA	INMACULADA	77473883Q
P-2512/08	SANCHEZ PARREIRA	ANTONIO MANUEL	77458447J
P-2518/08	AGREDANO CASTRO	ROBERTO	79020227R
P-2531/08	AL-HERMZI SHAHLA	HAMEED	X6191605M
P-2535/08	CORTES GALINDO	ERNESTO	74921247N
P-2543/08	JODAR GARCIA	NOELIA	45304671F
P-2559/08	RODRIGUEZ BERNAL	SILVIA	48901357E
P-2564/08	BERTHEAS	MAXIME	X8819606A
P-2583/08	LAFLEUR	AGUSTIN	X3441013Y
P-2586/08	BERMUDEZ GONZALEZ	ROCIO	26810707K
P-2590/08	ESPINOSA BLANCO	SERGIO	75887140C
P-2600/08	SOLIS SOLIS	SANDRA	76264826T
P-2610/08	JEREZ PATIÑO	VANESA	53311948H
P-2628/08	VALVERDE PAREJA	PABLO DANIEL	53158086 <sup>a</sup>
P-2630/08	DELGADO PELAEZ	MOISES	77453622H
P-2641/08	OWUSU	HARRIED	X4339170J
P-2647/08	WARDI	SANAA	X4210180F
P-2653/08	CONEJERO MENDOZA	DAVID	78977901H
P-2660/08	KEMPTER	NATASCHA	X3783588L
P-2663/08	AJLANIA	ADIL	X1693230Q
P-2664/08	GARCIA CARSENAS	HECTOR FABIO	X4517804Y
P-2686/08	DOMINGUEZ GARCIA	DANIEL	44048094N
P-2691/08	DELGADO PADILLA	VANESA	74943265L
P-2695/08	CARVAJAL ROMERO	DOLORES	74887001J
P-2765/08	AGUIAR	PATRICIA	X7817362F
P-3699/08	RUIZ JURADO	ADRIAN	74940513G
P-3841/08	FERNANDEZ MANDEZ	NATALIA	71770147G
P-3923/08	FERNANDEZ MERIDA	CELIA	45292824M
P-3960/08	KOSTADINOV MILKOV	MILKO	X4254928M

Málaga, 31 de julio de 2009.- La Delegada, P.A. (Decreto 21/1985, de 5.2), la Secretaria General, Yolanda Agudo Pérez.

*ANUNCIO de 13 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Málaga, por el que se hace pública relación de solicitantes de ayudas para la Renta Básica de Emancipación de los jóvenes a los que no ha sido posible notificar diferentes actos administrativos.*

Intentadas las notificaciones, sin haber podido practicarse, de actos administrativos a los interesados que se relacionan, en los domicilios que constan en los expedientes y de conformidad con lo establecido en el art. 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se publica el presente anuncio, significándoles que en el plazo de diez días hábiles contados desde el día siguiente a la publicación del mismo, queda de manifiesto el expediente en la Delegación Provincial de Vivienda y Ordenación del Territorio de Málaga (Servicio de Arquitectura y Vivienda), sita en Avda. de la Aurora, núm. 47 (Edificio Servicios Múltiples, planta 14), pudiendo conocer el contenido íntegro de acto de requerimiento de documentación para poder continuar con la tramitación de las ayudas para la Renta Básica de Emancipación. Una vez finalizado el plazo an-

terior, de acuerdo con lo establecido en el artículo 71 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se les concede un plazo de diez días hábiles para que aporten la documentación requerida, con indicación de que si así no lo hiciera se les tendrá por desistidos de su petición, archivándose las solicitudes sin más trámite.

EXPEDIENTE	APELLIDOS	NOMBRE	DNI/NIE
P-116/08	SANDRA GOMEZ	LARA	78969117C
P-899/08	TELLEZ HERRERA	LORENA	26803567B
P-1663/08	CARBALLO JIMENEZ	NICOLAS	53741161M
P-1671/08	ALGARRABA MONTES	PATRICIA	74859862Z
P-1753/08	MEDINA FIOLETTI	JANAINA	50756160J
P-1786/08	PASCUAL SANCHEZ	DAVID	44591436W
P-1849/08	RODRIGUEZ JIMENEZ	JESUS	74854552V
P-1965/08	GONZALEZ ALONSO	ISABEL MARIA	44363788P
P-2184/08	PERDIGUERO REY	Mª JESUS	44591631J
P-2235/08	NANCLARES PEINADO	SERGIO	40595741M
P-2295/08	BAENA VILLAR	VICTOR	44373169M
P-2438/08	GOMEZ DORADO	JESUS	77455742E
P-2443/08	REVUELTA PEREZ	BEATRIZ	25724525Z
P-2484/08	GONZALEZ GARCIA	INMACULADA	77473883Q
P-2512/08	SANCHEZ PARREIRA	ANTONIO MANUEL	77458447J
P-2518/08	AGREDANO CASTRO	ROBERTO	79020227R
P-2531/08	AL-HERMZI SHAHLA	HAMEED	X6191605M
P-2535/08	CORTES GALINDO	ERNESTO	74921247N
P-2543/08	JODAR GARCIA	NOELIA	45304671F
P-2559/08	RODRIGUEZ BERNAL	SILVIA	48901357E
P-2564/08	BERTHEAS	MAXIME	X8819606A
P-2583/08	LAFLEUR	AGUSTIN	X3441013Y
P-2586/08	BERMUDEZ GONZALEZ	ROCIO	26810707K
P-2590/08	ESPINOSA BLANCO	SERGIO	75887140C
P-2600/08	SOLIS SOLIS	SANDRA	76264826T
P-2610/08	JEREZ PATIÑO	VANESA	53311948H
P-2628/08	VALVERDE PAREJA	PABLO DANIEL	53158086ª
P-2630/08	DELGADO PELAEZ	MOISES	77453622H
P-2641/08	OWUSU	HARRIED	X4339170J
P-2647/08	WARDI	SANAA	X4210180F
P-2653/08	CONEJERO MENDOZA	DAVID	78977901H
P-2660/08	KEMPTER	NATASCHA	X3783588L
P-2663/08	AJLANIA	ADIL	X1693230Q
P-2664/08	GARCIA CARSENAS	HECTOR FABIO	X4517804Y
P-2686/08	DOMINGUEZ GARCIA	DANIEL	44048094N
P-2691/08	DELGADO PADILLA	VANESA	74943265L
P-2695/08	CARVAJAL ROMERO	DOLORES	74887001J

Málaga, 13 de julio de 2009.- La Delegada, Josefa López Pérez.

*ANUNCIO de 14 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Málaga, por la que se hace pública relación de solicitantes de descalificaciones de viviendas protegidas, a los que no ha sido notificar diferentes actos administrativos.*

Intentadas las notificaciones, sin haber podido practicarse, de actos administrativos a los interesados que se re-

lacionan, en los domicilios que constan en los expedientes y de conformidad con lo establecido en el art. 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del procedimiento Administrativo Común, se publica el presente anuncio significándole que en el plazo de diez días hábiles contados desde el día siguiente a la publicación del mismo, queda de manifiesto el expediente en la Delegación Provincial de Vivienda y Ordenación del Territorio de Málaga (Servicio de Arquitectura y Vivienda), sita en Avda. de la Aurora, núm. 47 (edificio Servicios Múltiples, planta 14), pudiendo conocer el contenido íntegro de acto de requerimiento de documentación para poder continuar con la tramitación de las solicitudes de descalificación de viviendas protegidas.

NOMBRE Y APELLIDOS	DNI	DESCALIF.
VICTORIA MIRA GONZALEZ	25070326G	29-DS-1576/07
ANTONIO DANIEL MIRA MUÑOZ	74832495V	29-DS-1576/07
BRENDAN MURPHY	X2353649J	29-DS-0107/09
LAZARO MORENO GARCIA	24638049N	29-DS-1626/07
JOYASIS, S.L.	B29848256	29-DS-1539/07
REYES TERESA ALBO SANCHEZ-BEDOYA	13761902J	29-DS-1349/07
JOSE ANTONIO MARIN LOPEZ	25079853V	29-DS-1166/07
Mª CRISTINA VILLANOVA AGUILAR	25095853R	29-DS-1166/07
JOSE MANUEL CABELLO RIVAS	52572191X	29-DS-1495/07
MARC WILLEN FRANKEN	X0333881J	29-DS-0269/09
AMAYA PEÑA ZULOAGA	15371036K	29-DS-1267/07

Málaga, 14 de julio de 2009.- La Delegada, Josefa López Pérez.

*ANUNCIO de 16 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Málaga, publicando Acuerdo de Inicio dictado por la Jefa de Servicio de Vivienda, de Procedimiento de Resolución de Contrato que se cita.*

En relación a la vivienda sita en C/ Virgen del Pilar, núm. 7, 1.º 6, de Málaga, y número de expediente MA-9, CTA-338, y en virtud de los siguientes

#### HECHOS

1. Con fecha 1.6.1959, don Diego Sánchez García suscribió contrato de Inquilinato (provisional) tipo Social, siendo adjudicatario de la Vivienda Protegida arriba referenciada.
2. El 4.7.1968, don Francisco Sánchez Pérez se subrogó en dicha vivienda.
3. El 13.12.1971, se produjo una nueva subrogación a favor de doña Francisca García López.
4. Con fecha 11.1.2008, por persona interesada, se solicitó regularización en la misma por Decreto 237/2007, de 4 de septiembre, por el que se dictan medidas referidas a los ocupantes, sin título, de viviendas de promoción pública pertenecientes a la Comunidad Autónoma de Andalucía y a la Amortización Anticipada del capital pendiente por los adjudicatarios.
5. En virtud del punto anterior, y según documentación obrante en el expediente, se observa que doña Francisca García López, adjudicataria de la vivienda, no tiene en ella su residencia habitual y permanente.

Será causa de Resolución de contrato el incumplimiento de la condición establecida en el artículo 107 del D. 2114/1968, de 24 de julio, por el que se aprueba el Reglamento para la aplicación de la Ley sobre Viviendas de Protección Oficial, la de residencia habitual y permanente del cesionario.

Por todo lo anterior, por esta Jefatura de Servicio de Vivienda se acuerda iniciar procedimiento de resolución de contrato por incumplimiento del mismo, según lo establecido en el apartado anterior, frente a doña Francisca García López, estableciendo un plazo de 15 días hábiles desde esta publicación, a efectos de realizar las alegaciones que considere oportunas, según lo establecido en el art. 84, de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, advirtiéndole que de no presentar alegaciones en el plazo mencionado, este acuerdo de inicio podrá ser entendido como propuesta de resolución, sin que frente al mismo quepa recurso alguno, de acuerdo con lo dispuesto en el art. 107.1 de la mencionada Ley.

Málaga, 16 de julio de 2009.- La Delegada, Josefa López Pérez.

*ANUNCIO de 16 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Málaga, por el que se hace pública relación de solicitantes de Regularización como adjudicatarios de viviendas de promoción pública, a los que no ha sido posible notificar diferentes actos administrativos.*

Intentadas las notificaciones, sin haber podido practicarse, de actos administrativos a los interesados que se relacionan, en los domicilios que constan en los expedientes y de conformidad con lo establecido en el art. 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se publica el presente anuncio significándoles que en el plazo de diez días hábiles contados desde el día siguiente a la publicación del mismo, queda de manifiesto el expediente en la Delegación Provincial de Vivienda y Ordenación del Territorio de Málaga (Servicio de Arquitectura y Vivienda), sita en Avda. de la Aurora, núm. 47 (Edificio Servicios Múltiples, planta 14), pudiendo conocer el contenido íntegro del acto de requerimiento de documentación para poder continuar con la tramitación del procedimiento.

Una vez finalizado el plazo anterior, de acuerdo con lo establecido en el artículo 71 de la ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se les concede un plazo de diez días hábiles para que aporten la documentación requerida, con indicación de que si así no lo hiciera se les tendrá por desistido de su petición, archivándose las solicitudes sin más trámite.

EXPEDIENTE	APELLIDOS	NOMBRE	DNI/NIE
MA-13 CTA-314	SANTIAGO SANTIAGO	MARIA NIEVES	53.683.006-V
MA-13 CTA-378	GARCIA ISTAFIO	VANESA	26.809.742-E
MA-13 CTA-317	SOTO SANTIAGO	ANTONIO	74.832.346-Y
MA-13 CTA-413	MEDINA NAVARRETE	MARIA ANGELES	26.812.994-P
MA-13 CTA-552	CORTES FERNANDEZ	Mª DE LAS MERCEDES	26.818.425-Z

Málaga, 16 de julio de 2009.- La Delegada, Josefa López Pérez.

*ANUNCIO de 31 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Málaga, por el que se hace pública relación de solicitantes de ayudas para la Renta Básica de Emancipación de los Jóvenes a los que no ha sido posible notificar diferentes actos administrativos.*

Intentadas las notificaciones, sin haber podido practicarse, de actos administrativos a los interesados que se re-

lacionan, en los domicilios que constan en los expedientes y de conformidad con lo establecido en el art. 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se publica el presente anuncio significándoles que en el plazo de diez días hábiles contados desde el día siguiente a la publicación del mismo, queda de manifiesto el expediente en la Delegación Provincial de Vivienda y Ordenación del Territorio de Málaga (Servicio de Arquitectura y Vivienda), sita en Avda. de la Aurora, núm. 47 (edificio Servicios Múltiples, planta 14), pudiendo conocer el contenido íntegro de acto de requerimiento de documentación para poder continuar con la tramitación de las ayudas para la Renta Básica de Emancipación.

Una vez finalizado el plazo anterior, de acuerdo con lo establecido en el artículo 71 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se les concede un plazo de diez días hábiles para que aporten la documentación requerida, con indicación de que si así no lo hiciera se les tendrá por desistidos de su petición, archivándose las solicitudes sin más trámite.

P-0023/08	74874719J	CARLOS MARQUEZ MUÑOZ
P-0347/08	79015738C	ALICIA LOPEZ ESPAÑA
P-0421/08	26804347D	JUAN GARCIA MARTIN
P-0452/08	74848125F	MARIA JOSE GARCIA LOPEZ
P-0466/08	X7085195E	MARIAN PREDA
P-0486/08	74853555D	VANESA HERRERA CUENCA
P-0499/08	X5299606S	RONIVAN PEREIRA DE OLIVEIRA
P-0525/08	X7853180-Z	CORNELIA AHRENS
P-0705/08	26813363-D	ROBLEDO JIMENEZ, SARAI
P-0775/08	74931784-S	CABRERA CHACON, SANDRA
P-0785/08	78981551-B	PERLES OÑATE, SERGIO
P-0792/08	44585634-L	RUIZ VELASCO, FRANCISCO JAVIER
P-0821/08	75557924-A	CORONEL BAÑEZ, FRANCISCO
P-0828/08	74940129-B	GONZALEZ VISO, VANESSA
P-0833/08	X8322708-C	MATUSZCZYK, PAWEL
P-0845/08	26810211-P	ROJAS SERRANO, ESTEFANIA
P-0851/08	26025973-R	LOPEZ MIÑAMBRES, AZUCENA
P-0893/08	26808798-K	AHMED-EAHMY RODRIGUEZ, SARA
P-0902/08	74881136J	PARRA FERNANDEZ, JUAN CARLOS
P-0933/08	74858298-Z	JIMENA SANCHEZ, SERGIO
P-0934/08	75252389-T	MOYA SANCHEZ, RAQUEL
P-0952/08	75761387-P	CORRALES GONZALEZ, ISABEL CRISTINA
P-1000/08	45296716-X	CUENCA DELGADO, CRISITNA
P-1014/08	74665540-L	BENITEZ FLORES, JOSE ANTONIO
P-1019/08	47619090-M	FELIU VERA, ALEJANDRO
P-1031/08	74840912-Q	REGUEIRO GOMEZ, GERARDO
P-1033/08	X6801094-V	BORISLAVOVA ILIEVA, DIANA
P-1047/08	74863142-M	ALISES SANCHEZ, RAQUEL
P-1060/08	44591658-V	LOPEZ GONZALEZ, ANA Mª
P-1061/08	47206237-W	AGUILAR PEREZ, SERGIO
P-1067/08	X9003191-W	DE GROOT, TRISTAN
P-1073/08	X5415436-V	SALINDONG LORENZO, NOEMI
P-1080/08	27395023-E	PELAEZ MEDINA, DANIEL
P-1113/08	78976408-C	RODRIGUEZ ARCE, AARON ANGUEL
P-1141/08	72576332-Q	CABALLERO SALCEDO, ALEXANDER
P-1168/08	77333658-E	SANCHEZ HIGUERAS, JOSE DAVID
P-1198/08	74923476-X	LOPEZ HIDALGO, JOSE MANUEL
P-1509/08	78972988-G	MORALES DIAZ, JUAN
P-1920/08	53699480-T	GOMEZ HERRERA, LOURDES
P-1230/08	X6649407-S	POIANA, GINA
P-1251/08	29609270-J	ALONSO MURCIANO, ANA
P-1263/08	78974537-N	GARCIA GUEVARA, FRANCISCO JAVIER
P-1274/08	79022428-V	VALDES GUERRERO, PATRICIA



P-3764/08	48013469A	FERNANDEZ RODRIGUEZ, CAROLINA ALEJANDRA
P-3785/08	74940286F	Mª JOSE MUÑOZ HEREDIA
P-3797/08	46904593A	ELSA VARONA ARBOLEYA
P-3822/08	25728693L	VEGA MIRANDA, CELIA
P-3826/08	X9091586P	IACONI, ANGELICA
P-3830/08	48903553X	CALLADO PEREZ, LUCIA
P-3833/08	25741523S	VICARIO GULDEN, LUCIA
P-3843/08	X9742252G	LOBATO, ANA LUZ
P-3856/08	X8260860L	AINSWORTH, MARK
P-3895/08	75160290Q	LOZANO JIMENEZ, FCO. JOSE
P-3902/08	26262052P	LOBATO RODRIGUEZ, LINDA
P-3912/08	25724374R	LOPEZ LAKARI, AMINA
P-3917/08	26812500C	CAMPOS MUÑOZ, Mª SONIA
P-3920/08	X8992492K	NESSI, VALENTINA
P-3926/08	74827813G	CORTES CASQUERO, ALEJANDRO
P-3965/08	X464141	VELA LEHMANN, NINA
P-3967/08	75951895F	VICTORIA RODRIGUEZ, MARIA VANESA
P-4082/08	71885916Z	GONZALEZ ABELLEIRA, FRANCISCA
P-4126/08	75891976A	MARTINEZ ANDRADA, JOSE
P-4410/08	25729360L	CUSTODIO TRILLO, ADRIAN
P-4413/08	74852329B	MERIDA JIMENEZ, VANESA
P-4424/08	79019573Z	LOPEZ TAMAYO, ALVARO
P-4426/08	74919142T	CONTRERAS LUQUE, SANDRA
P-4430/08	X3746735N	OROZCO STERLINA, YOLINA
P-4477/08	76089968B	AYARZAGÜENA GARCIA, YESICA
P-4481/08	X6134541G	BASANTES SAMPEDRO, MARLON JAVIER
P-4508/08	74848545J	FERNANDEZ ALARCON, CARLOS
P-4509/08	74847993J	ACEDO TRUJILLO, DANIEL
P-4543/08	48926096J	RAMIREZ DELGADO PABLO
P-4553/08	77456982C	SARMIENTO MENA, ANTONIO
P-4581/08	74863529R	ALBA FERNANDEZ, LUCAS
P-4597/08	X7427888S	WOJCIK, MIESZKO
P-4626/08	45818074G	GASTIASORO MOYA, JULEN
P-4647/08	77474339N	BUENO MELGARES, RAQUEL
P-4655/08	79014634C	GONZALEZ GONZALEZ, PABLO
P-4683/08	53371577P	VALVERDE PINO, VICENTE IVAN
P-4685/08	50882347E	GARCIA GUERRERO, YARABY
P-4695/08	53374602C	MORENO HERRERA, MARIA ROSA
P-4781/08	X7183235J	GHERMANESCU, ALEXANDRU
P-4814/08	X3691024F	ASABAN HERRMANN, JESSICA
P-0274/09	30961336R	ROMERO GOMEZ, MARIA TEODORA
P-0767/09	X09621010H	KULCSAR, KATALIN

Málaga, 31 de julio de 2009.- La Delegada, P.A. (Decreto 21/1985, de 5.2), la Secretaria General, Yolanda Agudo Pérez.

## CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

*RESOLUCIÓN de 31 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se hace pública la inadmisión de solicitudes, por las causas que se citan, presentadas al amparo de la Orden de 9 de noviembre de 2006, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en materia de comercio y artesanía, modalidad 1 (URB), correspondientes al ejercicio 2009.*

Examinadas las solicitudes presentadas al amparo de la Orden de 9 de noviembre de 2006, de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, por la que se establecen las normas reguladoras de la concesión de subvenciones en materia

de comercio y artesanía, modalidad 1 (URB): Urbanismo comercial a Ayuntamientos (BOJA núm. 239, de 13 de diciembre de 2006), esta Delegación Provincial

### RESUELVE

Primero. Hacer pública la Resolución de 31 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, por la que acuerda la inadmisión de solicitudes, por las causas que se citan, presentadas al amparo de la Orden de 9 de noviembre de 2006, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en materia de comercio y artesanía, modalidad 1 (URB): Urbanismo Comercial a Ayuntamientos, correspondiente al ejercicio 2009.

Segundo. El contenido íntegro de dicha Resolución estará expuesto en el tablón de anuncios de esta Delegación Provincial, sita en Av. Gran Capitán, 12, y C/ Victoriano Rivera, 4, de Córdoba, en el tablón de anuncios de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte y en el sitio web de dicha Consejería en la siguiente dirección: <http://www.juntadeandalucia.es/turismocomercioydeporte>, a partir del mismo día de la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Tercero. Los plazos en ella establecidos se computarán a partir del día siguiente al de la publicación de esta Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Córdoba, 31 de julio de 2009.- El Delegado, Juan Torres Aguilar.

*RESOLUCIÓN de 4 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se hace pública la denegación de ayudas en materia de ferias comerciales, correspondiente al ejercicio 2009.*

Examinadas las solicitudes presentadas al amparo de la Orden de 9 de noviembre de 2006, por la que se establecen las normas reguladoras de la concesión de ayudas en materia de ferias comerciales, esta Delegación Provincial

### RESUELVE

Primero. Hacer pública la Resolución de 4 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, por la que acuerda la denegación de ayudas en materia de ferias comerciales, correspondiente al ejercicio 2009, solicitadas al amparo de la Orden citada.

Segundo. El contenido íntegro de dicha Resolución estará expuesto en el tablón de anuncios de esta Delegación Provincial de Córdoba, sita en Avda. Gran Capitán, 12, y C/ Victoriano Rivera, 4, de Córdoba, y en cada una de las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, a partir del mismo día de la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Tercero. Los plazos establecidos en dicha Resolución se computarán a partir del día siguiente al de la publicación de esta Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Córdoba, 4 de agosto de 2009.- El Delegado, Juan Torres Aguilar.

*RESOLUCIÓN de 6 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se hace pública la inadmisión de solicitudes, por las causas que se citan, presentadas al amparo de la Orden de 9 de noviembre de 2006, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en materia de comercio y artesanía, modalidad 3 (ASC), correspondientes al ejercicio 2009.*

Examinadas las solicitudes presentadas al amparo de la Orden de 9 de noviembre de 2006, de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, por la que se establecen las normas reguladoras de la concesión de subvenciones en materia de comercio y artesanía, modalidad 3 (ASC): Fomento del asociacionismo comercial y el desarrollo de centros comerciales abiertos (BOJA núm. 239, de 13 de diciembre de 2006), esta Delegación Provincial

#### R E S U E L V E

Primero. Hacer pública la Resolución de 6 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, por la que acuerda la inadmisión de solicitudes, por las causas que se citan, presentadas al amparo de la Orden de 9 de noviembre de 2006, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en materia de comercio y artesanía, modalidad 3 (ASC): Fomento del asociacionismo comercial y el desarrollo de centros comerciales abiertos, correspondiente al ejercicio 2009.

Segundo. El contenido íntegro de dicha Resolución estará expuesto en el tablón de anuncios de esta Delegación Provincial, sita en Av. Gran Capitán, 12, y C/ Victoriano Rivera, 4, de Córdoba, en el tablón de anuncios de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte y en el sitio web de dicha Consejería en la siguiente dirección: <http://www.juntadeandalucia.es/turismocomercioydeporte>, a partir del mismo día de la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Tercero. Los plazos en ella establecidos se computarán a partir del día siguiente al de la publicación de esta Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Córdoba, 6 de agosto de 2009.- El Delegado, Juan Torres Aguilar.

*RESOLUCIÓN de 7 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se hace pública la denegación de ayudas subvenciones en materia de comercio y artesanía, modalidad 3 (ASC), correspondientes al ejercicio 2009.*

Examinadas las solicitudes presentadas al amparo de la Orden de 9 de noviembre de 2006, por la que se establecen las normas reguladoras de la concesión de ayudas subvenciones en materia de comercio y artesanía, modalidad 3 (ASC): Fomento del asociacionismo comercial y el desarrollo de centros comerciales abiertos, esta Delegación Provincial

#### R E S U E L V E

Primero. Hacer pública la Resolución de 7 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, por la que acuerda la denegación de ayudas subvenciones en materia de comercio y artesanía, modalidad 3 (ASC): Fomento del asociacionismo

comercial y el desarrollo de centros comerciales abiertos, correspondiente al ejercicio 2009, solicitadas al amparo de la Orden citada.

Segundo. El contenido íntegro de dicha Resolución estará expuesto en el tablón de anuncios de esta Delegación Provincial de Córdoba, sita en Av. Gran Capitán, 12, y C/ Victoriano Rivera, 4, de Córdoba, y en cada una de las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, a partir del mismo día de la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Tercero. Los plazos establecidos en dicha Resolución se computarán a partir del día siguiente al de la publicación de esta Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Córdoba, 7 de agosto de 2009.- El Delegado, Juan Torres Aguilar.

*RESOLUCIÓN de 7 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se hace público el archivo de solicitudes que no reúnen los requisitos o no aportan, dentro del plazo de subsanación establecido, la documentación preceptiva establecida en la Orden de 9 de noviembre de 2006, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en materia de Comercio y Artesanía, modalidad 3 (ASC) (Convocatoria año 2009).*

Examinadas las solicitudes presentadas al amparo de la Orden de 9 de noviembre de 2006, de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, por la que se establecen las normas reguladoras de la concesión de subvenciones en materia de Comercio y Artesanía, modalidad 3 (ASC): Fomento del Asociacionismo Comercial y el Desarrollo de Centros Comerciales Abiertos (BOJA núm. 239, de 13 de diciembre de 2006), esta Delegación Provincial

#### R E S U E L V E

Primero. Hacer pública la Resolución de 7 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, por la que se acuerda el archivo de solicitudes que no reúnen los requisitos o no aportan, dentro del plazo de subsanación establecido, la documentación preceptiva establecida en la Orden de 9 de noviembre de 2006, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en materia de Comercio y Artesanía, modalidad 3 (ASC): Fomento del Asociacionismo Comercial y el Desarrollo de Centros Comerciales Abiertos (Convocatoria año 2009).

Segundo. El contenido íntegro de dicha Resolución estará expuesto en el tablón de anuncios de esta Delegación Provincial, sita en Avda. Gran Capitán, 12, y C/ Victoriano Rivera, 4, de Córdoba, en el tablón de anuncios de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte y en el sitio web de dicha Consejería en la siguiente dirección: <http://www.juntadeandalucia.es/turismocomercioydeporte>, a partir del mismo día de la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Tercero. Los plazos en ella establecidos se computarán a partir del día siguiente al de la publicación de esta Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Córdoba, 7 de agosto de 2009.- El Delegado, Juan Torres Aguilar.



*NOTIFICACIÓN de 5 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Granada, de resolución de archivo en el expediente que se cita.*

Con fecha 25 de junio de 2009, este Servicio de Turismo de la Delegación Provincial de Granada ha dictado, en el expediente 2009/GR/000068, resolución de archivo de la solicitud presentada por don Daniel Sebastián Blakeley, de calificación previa en el Registro de Turismo de Andalucía del establecimiento hotelero denominado Molino de Benizalte, sito en Órgiva (Granada). Habiéndose procedido por el Servicio de Correos a caducar la carta remitida, al no ser retirada por el interesado, mediante este medio se le notifica que se le conceden diez días para personarse en las dependencias de esta Delegación Provincial, donde se le hará entrega de una copia de la misma.

Granada, 5 de agosto de 2009.- La Delegada, María Sandra García Martín.

*NOTIFICACIÓN de 6 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Granada, de requerimiento para la subsanación de defectos en el expediente que se cita.*

Con fecha 4 de junio de 2009, esta Delegación Provincial de Granada ha emitido escrito de requerimiento para la subsanación de defectos en el expediente 2009/GR/000212, de inscripción en el Registro de Turismo de Andalucía de los apartamentos denominados «Nievemar», con número de registro en calificación previa A/GR/00221, sitios en Sierra Nevada-Monachil (Granada). Habiéndose procedido por el Servicio de Correos a caducar la carta remitida, al no ser retirada por el interesado, se notifica a Nievemar Vacaciones, S.L., que se le conceden diez días para personarse en las dependencias de esta Delegación Provincial, donde se le hará entrega de una copia del mencionado escrito.

Granada, 6 de agosto de 2009.- La Delegada, María Sandra García Martín.

## **CONSEJERÍA PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL**

*RESOLUCIÓN de 22 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se acuerda la resolución provisional de desamparo de la menor que se cita.*

Expte.: SISS: 352-2006-14-000037.

La Delegada Provincial, en el expediente de referencia, ha acordado dictar resolución provisional de desamparo de la menor M.B.G. Igualmente atendiendo al art. 26 del Decreto 42/2002, de 12 de febrero, de desamparo, tutela y guarda, se procede a notificar el trámite de audiencia a los progenitores para que en el plazo de 10 días puedan presentar las alegaciones que estimen oportunas.

Contra la presente resolución podrá formularse oposición ante el Juzgado de Primera Instancia de Córdoba por los trámites que establecen los arts. 779 y siguientes de la Ley de Enjuiciamiento Civil.

Como quiera que se ignora el paradero actual de doña Florica Gandac y don Florin Bustean, progenitores de la menor, se publica el presente edicto para que sirva de notificación a los interesados.

Córdoba 22 de julio de 2009.- La Delegada, Silvia Cañero Horcas.

*RESOLUCIÓN de 29 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se acuerda el acogimiento familiar preadoptivo del menor que se cita.*

La Comisión Provincial de Medidas de Protección de la Delegación Provincial para la Igualdad y Bienestar Social de Córdoba ha acordado el Acogimiento Familiar Preadoptivo del menor E.C.M., mediante Resolución de fecha 22 de julio de 2009.

En virtud de lo dispuesto en el art. 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, por ser desconocido su domicilio o estar ausente del mismo, podrá comparecer, en el plazo de 10 días, ante el Servicio de Protección de Menores, sito en la C/ Ángel Ganivet, s/n, Córdoba, para la notificación del contenido íntegro de la Resolución de Acogimiento Familiar Preadoptivo de fecha 29 de julio de 2009, del menor E.C.M., expediente núm. 352-2009-000002422-1, significándole que contra esta Resolución podrá formularse oposición ante el Juzgado de Primera Instancia de Córdoba en el plazo de dos meses desde su notificación, conforme a los trámites establecidos en los artículos 779 y 780 de la Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil, modificada por la Ley 54/2007, de 28 de diciembre, de Adopción Internacional.

Como quiera que se ignora el domicilio actual de doña Lidia Carrión Mejía, madre del menor, se publica el presente edicto para que sirva de notificación a la interesada.

Córdoba, 29 de julio de 2009.- La Delegada, Silvia Cañero Horcas.

*NOTIFICACIÓN de 5 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Huelva, de traslado del expediente de protección que se cita.*

De conformidad con el art. 59.4 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y el Decreto 42/02, de 12 de febrero, del régimen de desamparo, tutela y guarda administrativa, y habida cuenta de que no ha sido posible la notificación, al desconocerse su paradero, se publica este anuncio, por el que se notifica la Revocación del Traslado del Expediente, de expediente núm. 352-2009-00001526-1, relativo al menor O.F.B.S., a la madre del mismo, doña Lidia Kataryna Siudzinska, por el que se acuerda:

Proceder a la Revocación de la Resolución de Traslado de Expediente dictada por la Comisión Provincial de Medidas de Protección con fecha de 31 de julio de 2009 relativa al menor de referencia.

Contra la presente resolución podrá formular oposición ante el Juzgado de Primera Instancia de Huelva en el plazo de tres meses desde su notificación, conforme a los trámites establecidos al respecto en los artículos 779 y 780 de la Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil, modificada por la Ley 54/2007, de 28 de diciembre, de Adopción Internacional.

Huelva, 5 de agosto de 2009.- La Delegada, Carmen Lloret Miserachs.

*NOTIFICACIÓN de 5 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Huelva, de la resolución de cambio del centro del expediente de protección que se cita.*

De conformidad con el art. 26 del Decreto 42/2002, de 12 de febrero, del régimen de desamparo, tutela y guarda ad-

ministrativa, y habida cuenta de que no ha sido posible la notificación, al desconocerse su paradero, se publica este anuncio, por el que se notifica la Resolución del Cambio del Centro, en el expediente de protección núm. 352-2009-00001526-1, relativo al menor O.F.B.S., a la madre del mismo, doña Lidia Kataryna Siudzinska, por el que se acuerda:

1. Proceder al cambio en el recurso residencial asignado al menor, cesando el constituido en el Centro de Protección «Unidad Familiar, núm. 2» de Ayamonte, asignando la guarda y custodia del menor a la persona titular de la Derección de Centro de Protección «Toribio Velasco», de Sevilla.

2. El menor podrá ser visitado en dicho Centro los días señalados por la Dirección del mismo para tales efectos, a fin de promover y facilitar sus relaciones personales.

3. Caso de producirse situaciones o circunstancias que aconsejen algún tipo de cambio en el régimen de relaciones descrito, este será valorado por la Unidad Tutelar núm. 2 y comunicado al menor, a sus padres y familiares y al Centro.

4. Notifíquese la presente resolución a los padres del menor que no se hallen privados de la patria potestad, así como al menor si hubiere cumplido los doce años de edad en la forma prevista en el art. 29 del Decreto 42/2002, de 12 de febrero, de Régimen de Desamparo, Tutela y Guarda Administrativa, haciéndose saber que contra la misma podrá formularse oposición ante el Juzgado de Primera Instancia de esta capital por los trámites que establecen los arts. 779 y siguientes de la Ley de Enjuiciamiento Civil, sin que sea necesario formular reclamación previa en vía administrativa, de conformidad con lo establecido en el artículo 780 de la citada Ley procesal.

5. Igualmente, notifíquese la presente resolución al Juzgado de Menores de Huelva, al Ministerio Fiscal y a los centros de Protección implicados.

Huelva, 5 de agosto de 2009.- La Delegada, Carmen Lloret Miserachs.

*ANUNCIO de 30 de julio de 2009, de la Delegación Provincial en Almería, para la notificación por edicto del siguiente acto.*

Con fecha 23 de julio de 2009, el Delegado Provincial de la Delegación para la Igualdad y Bienestar Social en Almería, en el procedimiento de protección 352-2009-657-1 y 352-2008-8123 y 8124-1, referente a los menores E.M.J., V.M.J. y J.A.M.J., ha resuelto declarar la ratificación de desamparo de los menores.

Por la presente, se ordena la notificación del presente acto a Adela Violeta Jimborean, resultando desconocido el domicilio actual y siendo su último domicilio conocido en Nijar, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 59.4 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Contra esta Resolución no será necesario interponer reclamación previa a la vía judicial civil ante la Excm. Sra. Consejera para la Igualdad y el Bienestar Social, pudiendo formularse oposición en el plazo de tres meses ante el Juzgado de Primera Instancia e Instrucción de Almería, por los trámites que establecen los artículos 779 y siguientes de la Ley de Enjuiciamiento Civil.

Dado que la publicación íntegra del acto lesionaría los derechos inherentes a los menores, podrá comparecer en el plazo de diez días en el Servicio de Protección de Menores, sito en la localidad de Almería, C/ Hernán Cortés, núm. 5, para su completo conocimiento.

Almería, 30 de julio de 2009.- El Delegado, Luis López Jiménez.

*ANUNCIO de 6 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial en Almería, para la notificación por edicto del siguiente acto.*

Con fecha 25 de junio de 2009, el Delegado Provincial de la Delegación Provincial para la Igualdad y Bienestar Social en Almería, en el procedimiento de protección 352-2009-000740-1, referente al menor J.F.M., ha resuelto cesar la guarda del menor.

Por la presente, se ordena la notificación del presente acto a María Jesús Fernández Martínez y Jesús Fernández Martínez, resultando incorrecto el domicilio, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 59.4 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Contra esta Resolución no será necesario interponer reclamación previa a la vía judicial civil ante la Excm. Sra. Consejera para la Igualdad y Bienestar Social, pudiendo formularse oposición ante el Juzgado de Primera Instancia e Instrucción de Almería por los trámites que establecen los artículos 779 y siguientes de la Ley de Enjuiciamiento Civil.

Dado que la publicación íntegra del acto lesionaría los derechos inherentes a los menores, podrá comparecer en el plazo de diez días en el Servicio de Protección de Menores, sito en la localidad de Almería, C/ Hernán Cortés, núm. 5, para su completo conocimiento.

Almería, 6 de agosto de 2009.- El Delegado, P.A. (Decreto 21/85, de 5.2), el Secretario General, Cesare Luigi Carini Martínez.

*ANUNCIO de 6 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Almería, para la notificación por edicto del siguiente acto.*

Con fecha 17 de julio de 2009, el Delegado Provincial de la Delegación Provincial para la Igualdad y Bienestar Social en Almería, en el procedimiento de protección 352-2003-0065-1, referente a la menor N.G.R., ha resuelto acordar la rectificación de errores materiales de hecho de la Resolución de Cese de Acogimiento Familiar Permanente de fecha 2 de julio de 2009.

Por la presente se ordena la notificación del presente acto a don Luis Miguel García Aparicio al resultar erróneo el domicilio, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 59.4 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Contra esta Resolución no cabe recurso alguno según el artículo 105 de la Ley 30/92 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, «Las Administraciones Públicas podrán, asimismo, rectificar en cualquier momento, de oficio o a instancia de los interesados, los errores materiales, de hecho o aritméticos, existentes en sus actos».

Dado que la publicación íntegra del acto lesionaría los derechos inherentes a los menores, podrá comparecer en el plazo de diez días en el Servicio de Protección de Menores, sito en la localidad de Almería, C/ Hernán Cortés, núm. 5, para su completo conocimiento.

Almería, 6 de agosto de 2009.- El Delegado, Luis López Jiménez.

## CONSEJERÍA DE CULTURA

*ANUNCIO de 29 de julio de 2009, de la Delegación Provincial de Cádiz, por el que se notifica Resolución de 6 de julio de 2009, denegatoria de autorización para la utilización de aparato detector de metales.*

Habiéndose dictado Resolución por la Delegada Provincial de Cultura en fecha 6 de julio de 2009, en el expediente

A-299/09 (639), instado por la interesada conforme el artículo 60 de la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, de Patrimonio Histórico de Andalucía, e intentada por dos veces sin resultado la notificación en el domicilio a efecto de notificaciones que consta en el expediente, procede efectuar la notificación prevista en el apartado 5 del artículo 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

De conformidad con lo dispuesto en el art. 61 del citada Ley, doña Isabel González Baena podrá comparecer en el plazo de diez días hábiles, computados desde el día siguiente al de la publicación de este anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, en las dependencias de la Delegación de Cultura en Cádiz, Servicio de Bienes Culturales, en la calle Cánovas del Castillo, núm. 35, en el municipio de Cádiz, a los efectos del conocimiento íntegro del texto del acto de 6 de julio de 2009 y la puesta de manifiesto del procedimiento. Transcurrido dicho plazo o tras la comparecencia de la interesada, si esta tuviera lugar, comenzará a computarse el plazo de un mes para interponer recurso de alzada.

Cádiz, 29 de julio de 2009.- La Delegada, Yolanda Peinado García.

## CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

*ANUNCIO de 20 de julio de 2009, de la Dirección General de Dominio Público Hidráulico de la Agencia Andaluza del Agua, relativo a cumplimentación de trámite necesario en el procedimiento de concesión administrativa/inscripción en el Registro de aprovechamientos de aguas públicas.*

Intentada la práctica de la notificación personal para cumplimentación de trámite preciso en el procedimiento de concesión administrativa/inscripción en el Registro de aprovechamientos de aguas públicas, acorde a los artículos 104 y siguientes del Reglamento del Dominio Público Hidráulico, y no habiéndose podido efectuar la misma y según lo previsto en el artículo 59.5 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se hace público el siguiente anuncio de reclamación a los solicitantes o representantes de estos, para cumplimentar el trámite necesario en la continuación del procedimiento de los correspondientes expedientes que seguidamente se relacionan:

652	1986	SEBASTIÁN GARRIDO CEBRIÁN
652	1986	CDAD. REGANTES DE LA RIVERA DE HUERTAS
12361	2006	JOSÉ E. GARCÍA ARANA
12363	2006	JOSÉ E. GARCÍA ARANA
2717	2005	EMILIO PASCUAL VÁZQUEZ

En consecuencia, por medio del presente se pone en conocimiento de los citados interesados que deberán proceder a cumplimentar el trámite requerido en el plazo de un mes a contar desde la fecha de publicación del presente anuncio, pudiendo retirarse la reclamación en la que se detalla en qué consiste dicho trámite, en la dirección cuyas señas se indican a continuación:

Domicilio: Avda. de Voltaire, s/n, Edificio APEX, planta 4.ª Oficina 4, 11405, Jerez de la Frontera (Cádiz)  
Teléfono: 956 318 612.

Cumplido el plazo establecido sin que se haya cumplimentado el trámite necesario en el procedimiento y, por tanto,

ante la imposibilidad de continuar con la tramitación del expediente, se procederá al archivo definitivo del mismo, sin más trámite.

Sevilla, 20 de julio de 2009.- El Director General, Javier Serrano Aguilar.

*ANUNCIO de 20 de julio de 2009, de la Dirección General de Dominio Público Hidráulico de la Agencia Andaluza del Agua, relativo a subsanación y mejora de la solicitud de concesión administrativa/inscripción en el Registro de aprovechamientos de aguas públicas.*

Intentada la práctica de la notificación personal para subsanación y mejora de solicitudes de concesión administrativa/inscripción en el Registro de aprovechamientos de aguas públicas, acorde al artículo 71 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y no habiéndose podido efectuar la misma y según lo previsto en el artículo 59.5 de la citada Ley, se hace público el siguiente anuncio de requerimiento de documentación, a los solicitantes o representantes de estos, cuyo aporte es necesario para la tramitación de los correspondientes expedientes que a continuación se relacionan:

16	1979	PROMOCIÓN ANDALUZA DE TURISMO, S.A.
48	1983	HORMISOL, S.A.
817	2001	ANTONIO ALVEAR ALMUNIA
3170	2004	DOMINGO LUIS RENEDO VÁRELA
267	1987	JULIO VEGA RODRÍGUEZ
1911	2001	JOSÉ ENRIQUE GARCÍA ARANA
59	1975	JOAQUINA GÓMEZ GARCÍA
398	1987	JOSÉ ANTONIO FRUTOS RAMÍREZ
1470	1988	CLIFFORD WILLIAM HEWERDINE
2553	1989	FRANCISCO REYES VEAS
2704	1989	JUAN BAUTISTA ESCALONA
2742	1989	JOSÉ ÁNGEL BENJUMEA ORTEGA.
325	1990	ISABEL JIMÉNEZ MARÍN.
146	1999	JOSÉ LUIS DE LA RUBIA CAPARRÓS
3738	2001	ANTONIO GARCÍA ORTEGA
7090	2001	JUAN M. LÁZARO LISTAN
1344	2005	JUANA MARÍA PÉREZ VENEGAS
3602	2005	LUIS ALCALA-ZAMORA BARRON
3490	2006	ANA M.ª ROJAS VÁZQUEZ
652	1986	SEBASTIÁN GARRIDO CEBRIÁN
1104	1999	JOSÉ MARÍA CERVERA GARCÍA
70	1987	LUIS VEGA DÍAZ
267	1986	PAZ VELA GARCÍA
205	1987	FRANCISCO RUIZ PACHECO
1821	1988	TRANSPAZ, S.A.
2982	1989	FRANCISCO SANTOS PEREA
1750	2002	JESÚS NEGRETE VAQUERO
555	1990	CORTIJO DE ALCÁNTARA, S.L.
689	1990	CASTILLO DE LOS GARCÍAGOS, S.A.
657	1998	JESÚS NEGRETE VAQUERO
4624	1998	TRINIDAD ACUÑA SANCHEZ-IBARGÜEN.
731	2000	CDAD. RGTES. SAN ANDRÉS Y BUENAVISTA
2408	2002	CRISTÓBAL BARRANCO CARRILLO
7973	2008	ARCOS POLO CLUB, S.L.

En consecuencia, por medio del presente se pone en conocimiento de los citados interesados que deberán aportar la documentación requerida en el plazo de un mes a contar desde la fecha de publicación del presente anuncio, pudiendo retirarse el requerimiento en el cual se detallan los documentos precisos en la dirección cuyas señas se indican a continuación:

Domicilio: Avda. de Voltaire, s/n, Edificio APEX, planta 4.ª Oficina 4, 11405, Jerez de la Frontera (Cádiz).  
Teléfono: 956 318 612.

Cumplido el plazo establecido sin que se haya aportado la documentación requerida y, por tanto, ante la imposibilidad de continuar con la tramitación del expediente, se procederá al archivo definitivo del mismo, sin más trámite.

Sevilla, 20 de julio de 2009.- El Director General, Javier Serrano Aguilar.

*ANUNCIO de 10 de agosto de 2009, de la Dirección Provincial de Córdoba de la Agencia Andaluza del Agua, sobre Incoación y Pliego de Cargos, relativo a los expedientes sancionadores tramitados por infracción al Texto Refundido de la Ley de Aguas.*

No habiéndose podido practicar las notificaciones de Incoación y Pliego de Cargos, relativo al expediente sancionador que abajo se relaciona, se hace público el presente anuncio, de conformidad con lo previsto en el artículo 59.5 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, a fin de que en el plazo de quince días, los interesados puedan comparecer en Departamento de Actuación Jurídico-Administrativa de la Agencia Andaluza del Agua, sita en Avda del Brillante, núm. 57, de Córdoba, para tener conocimiento del contenido del expediente y, en su caso, formular las alegaciones o interponer los recursos procedentes. Se indica: Número de expediente; expedientado y término municipal.

SAN-061/09-CB; Rivas Gómez, Luis, Montoro (Córdoba).

Córdoba, 10 de agosto de 2009.- El Director, Luis Rey Yébenes.

## AYUNTAMIENTOS

*CORRECCIÓN de errores del anuncio del Ayuntamiento de Rota, de bases para la selección de plazas de funcionarios de carrera.*

Habiéndose observado errores en las bases para la provisión de plazas incluidas en la Oferta de Empleo de 2008, destinadas a turno libre, publicadas en Boletín Oficial de la Junta de Andalucía número 148, de fecha 31 de julio de 2009 (páginas 83 a 107), por Decreto de esta Alcaldía, de fecha 11 de agosto actual, se procede a la rectificación que a continuación se detalla:

- En la base 1.1, primer párrafo, donde dice: «... es la selección de las plazas que se relacionan en cada Anexo...», debe decir: «... es la selección de las plazas incluidas en la Oferta de Empleo de 2008, que se relacionan...».

- En el Anexo II, añadir un segundo párrafo al tercer ejercicio, con el siguiente texto: «Durante el desarrollo de esta prueba, los aspirantes podrán en todo momento hacer uso

de los textos legales y colecciones de Jurisprudencia, no comentados, de los que acudan provistos. En este ejercicio se valorará fundamentalmente la capacidad de raciocinio, la sistemática en el planteamiento y formulación de conclusiones y el comienzo y adecuada interpretación de la normativa aplicable».

- En el Anexo V, segundo ejercicio, párrafo segundo, donde dice: «... y colecciones de Jurisprudencia de los que acudan...», debe decir: «... y colecciones de Jurisprudencia, no comentados, de los que acudan...».

- En el Anexo VI, segundo ejercicio, párrafo segundo, donde dice: «... y colecciones de Jurisprudencia de los que acudan...», debe decir: «... y colecciones de Jurisprudencia, no comentados, de los que acudan...».

- En el Anexo XIV, segundo ejercicio, donde dice: «... dos temas extraídos al azar, uno del Bloque I y otro del Bloque II del temario», debe decir: «... dos temas extraídos al azar, del Bloque II del temario».

- En el Anexo XIV, tercer ejercicio, añadir un segundo párrafo al tercer ejercicio, con el siguiente texto: «Durante el desarrollo de esta prueba, los aspirantes podrán en todo momento hacer uso de los textos legales y colecciones de Jurisprudencia, no comentados, de los que acudan provistos. En este ejercicio se valorará fundamentalmente la capacidad de raciocinio, la sistemática en el planteamiento y formulación de conclusiones y el comienzo y adecuada interpretación de la normativa aplicable».

Rota, 11 de agosto de 2009

*CORRECCIÓN de errores del anuncio del Ayuntamiento de Rota, de bases para la selección de plazas de funcionarios de carrera, promoción interna.*

Habiéndose observado errores en las bases para la provisión de plazas incluidas en la Oferta de Empleo de 2008, destinadas a promoción interna, publicadas en Boletín Oficial de la Junta de Andalucía número 148, de fecha 31 de julio de 2009 (páginas 108 a 121), por Decreto de esta Alcaldía, de fecha 11 de agosto actual, se procede a la rectificación que a continuación se detalla:

- En la base 1.1, primer párrafo, donde dice: «... es la selección de las plazas que se relacionan en cada Anexo...», debe decir: «... es la selección de las plazas incluidas en la Oferta de Empleo de 2008, que se relacionan en cada Anexo...».

- En la base 5.3.1, donde dice: «... con un máximo de 1,35 puntos», debe decir: «... con un máximo de 1,50 puntos».

- En la base 5.3.2, donde dice:

«a) Por la posesión de un Grado Personal Consolidado superior en dos niveles o más al de la plaza a que se aspira, 0,40 puntos.

b) Por la posesión de un Grado Personal Consolidado superior en un nivel al de la plaza a que se aspira, 0,35 puntos.

c) Por la posesión de un Grado Personal Consolidado igual al de la plaza a que se aspira, 0,30 puntos.

d) Por la posesión de un Grado Personal Consolidado inferior en un nivel al de la plaza a que se aspira, 0,20 puntos.

e) Por la posesión de un Grado Personal Consolidado, inferior en dos o más niveles al de la plaza a que se aspira, 0,10 puntos.»

Debe decir:

«a) Por la posesión de un Grado Personal Consolidado superior en dos niveles o más al de la plaza a que se aspira, 1,35 puntos.

b) Por la posesión de un Grado Personal Consolidado superior en un nivel al de la plaza a que se aspira, 1,20 puntos.

c) Por la posesión de un Grado Personal Consolidado igual al de la plaza a que se aspira, 1,10 puntos.

d) Por la posesión de un Grado Personal Consolidado inferior en un nivel al de la plaza a que se aspira, 1,00 punto.

e) Por la posesión de un Grado Personal Consolidado inferior en dos o mas niveles al de la plaza a que se aspira, 0,90 puntos.»

- En la base 5.3.3, donde dice: «... con un máximo de 0,45 puntos», debe decir: «... con máximo de 0,75 puntos».

- En la base 5.3.5, donde dice: «Por ser ponente en cursos de los valorables en el apartado 5.4.3...», debe decir: «Por ser ponente en cursos de los valorables en el apartado 5.3.3...».

- Corregir el error de repetición de numeración, pasando a ser la número «5.5» la segunda de las numeradas con el «5.4».

Rota, 11 de agosto de 2009

## IB, IFP, IES, CP

*ANUNCIO de 29 de julio de 2009, del IES Cornelio Balbo, de extravío del título de Técnico Especialista de Laboratorio. (PP. 2324/2009).*

IES Cornelio Balbo.

Se hace público el extravío del título de FP2 de Técnico Especialista de Laboratorio de doña Minerva Clavijo Morata, expedido por el órgano gestor.

Cualquier comunicación sobre dicho documento deberá efectuarse ante la Delegación Provincial de la Consejería de Educación de Cádiz, en el plazo de 30 días.

Cádiz, 29 de julio de 2009.- El Secretario, Manuel Cortiñas Pedroche.

El Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y las Publicaciones editadas por él pueden adquirirse en las siguientes librerías colaboradoras:

**ALMERÍA:**

- **LUAL PICASSO**  
C/ Reyes Católicos, núm. 17  
04001 Almería  
950.23.56.00  
[www.librerias-picasso.com](http://www.librerias-picasso.com)
- **CRUZ GRANDE**  
C/ Las Lisas, núm. 1  
04610 Cuevas del Almanzora  
950.61.83.15  
[www.cruzgrande.es](http://www.cruzgrande.es)

**CÁDIZ:**

- **QUÓRUM LIBROS**  
C/ Ancha, núm. 27  
11001 Cádiz  
956.80.70.26  
[www.grupoquorum.com](http://www.grupoquorum.com)

**CÓRDOBA:**

- **LUQUE LIBROS**  
C/ Cruz Conde, núm. 19  
14001 Córdoba  
957.47.30.34  
[luquelibros@telefonica.net](mailto:luquelibros@telefonica.net)
- **UNIVÉRSITAS**  
C/ Rodríguez Sánchez, 14  
14003 Córdoba  
957.47.33.04  
[universitas@teleline.es](mailto:universitas@teleline.es)

**GRANADA:**

- **BABEL**  
C/ San Juan de Dios, núm. 20  
18002 Granada  
958.20.12.98  
  
C/ Emperatriz Eugenia, núm. 6  
18002 Granada  
958.27.20.43  
[www.babellibros.com](http://www.babellibros.com)
- **VELÁZQUEZ**  
Plaza de la Universidad, s/n  
18001 Granada  
958.27.84.75  
[libreriavelazquez@telefonica.net](mailto:libreriavelazquez@telefonica.net)

**JAÉN:**

- **DON LIBRO**  
C/ San Joaquín, núm. 1  
23006 Jaén  
953.29.41.99  
[donlibro@telefonica.net](mailto:donlibro@telefonica.net)
- **ORTIZ**  
Av. Doctor Eduardo García-Triviño, núm. 3  
23009 Jaén  
953.92.15.82  
[ortizromera@telefonica.net](mailto:ortizromera@telefonica.net)

**MÁLAGA:**

- **LOGOS**  
C/ Duquesa de Parcent, núm. 10  
29001 Málaga  
952.21.97.21  
[www.ajlogos.com](http://www.ajlogos.com)

**SEVILLA:**

- **AL-ÁNDALUS**  
C/ Roldana, núm. 3  
41004 Sevilla  
954.22.60.03  
[www.libreria-al-andalus.net](http://www.libreria-al-andalus.net)
- **CÉFIRO**  
C/ Virgen de los Buenos Libros, núm. 1  
41002 Sevilla  
954.21.58.83  
[www.cefiro-libros.com](http://www.cefiro-libros.com)
- **GUERRERO**  
C/ García de Vinuesa, núm. 35  
41001 Sevilla  
954.21.73.73  
[librguerrero@telefonica.net](mailto:librguerrero@telefonica.net)
- **CIENTÍFICO-TÉCNICA**  
C/ Buiza y Mensaque, 6  
41004 Sevilla  
954.22.43.44  
[comercial@libreriaticientificotecnica.com](mailto:comercial@libreriaticientificotecnica.com)

## PUBLICACIONES

### Textos Legales nº 41

**Título: Ley de Carreteras de Andalucía**



**Edita e imprime:** Servicio de Publicaciones y BOJA  
Secretaría General Técnica  
Consejería de la Presidencia

**Año de edición:** 2006

**Distribuye:** Servicio de Publicaciones y BOJA

**Pedidos:** Servicio de Publicaciones y BOJA  
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA  
También está a la venta en librerías colaboradoras

**Forma de pago:** El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

**P.V.P.:** 4,13 € (IVA incluido)

FRANQUEO CONCERTADO núm. 41/63