



## [ S U M A R I O ]

### I

#### DISPOSICIONES GENERALES

##### **Presidencia de la Junta**

**Consumo. Premios.** Orden de 3 de noviembre de 2009 por la que se convoca el concurso escolar sobre consumo responsable para el curso escolar 2009-2010 Consumópolis5. "Y tú, ¿de qué vas? A mí me va el consumo responsable" ..... 31335

##### **Consejería de Educación**

**Educación.** Decreto 233/2009, de 6 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos en la Comunidad Autónoma de Extremadura ..... 31341

##### **Consejería de Sanidad y Dependencia**

**Centros sanitarios. Actividades culturales.** Orden de 4 de noviembre de 2009 por la que se convoca la edición 2009 del Certamen de narraciones cortas en la Comunidad Autónoma de Extremadura ..... 31423

**Centros sanitarios. Actividades culturales.** Orden de 4 de noviembre de 2009 por la que se convoca la edición 2009 del Certamen de fotografía en la Comunidad Autónoma de Extremadura ..... 31427



**Centros sanitarios. Actividades culturales.** Orden de 4 de noviembre de 2009 por la que se convoca la edición 2009 del Certamen de pintura en la Comunidad Autónoma de Extremadura ..... **31431**

### **Consejería de los Jóvenes y del Deporte**

**Tiempo Libre.** Decreto 234/2009, de 6 de noviembre, por el que se regula la Acampada Juvenil como actividad de ocio y tiempo libre juvenil en la Comunidad Autónoma de Extremadura ..... **31434**

## **II**

## **AUTORIDADES Y PERSONAL**

### **1.— NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS**

#### **Consejería de Administración Pública y Hacienda**

**Jurado Autonómico de Valoraciones.** Corrección de errores a la Resolución de 8 de octubre de 2009, del Consejero, por la que se procede al cese y nombramiento de Vocales del Jurado Autonómico de Valoraciones de la Comunidad Autónoma de Extremadura ..... **31449**

#### **Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural**

**Funcionarios de Administración Local.** Orden de 19 de octubre de 2009 por la que se da publicidad a la Resolución de 25 de septiembre de 2009, por la que se efectúa la formalización definitiva de adjudicaciones del concurso ordinario de provisión de puestos de trabajo reservados a funcionarios con habilitación de carácter estatal ..... **31450**

#### **Servicio Extremeño de Salud**

**Nombramientos.** Resolución de 28 de octubre de 2009, de la Secretaría General, por la que se nombra personal estatutario fijo a los aspirantes que han elegido plaza como Técnico Especialista en Anatomía Patológica, en las Instituciones Sanitarias del Servicio Extremeño de Salud .. **31453**

**Nombramientos.** Resolución de 28 de octubre de 2009, de la Secretaría General, por la que se nombra personal estatutario fijo a los aspirantes que han elegido plaza como Técnico Especialista en Medicina Nuclear, en las Instituciones Sanitarias del Servicio Extremeño de Salud .. **31455**

### **2.— OPOSICIONES Y CONCURSOS**

#### **Universidad de Extremadura**

**Pruebas selectivas. Listas provisionales.** Resolución de 26 de octubre de 2009, de la Gerencia, por la que se anuncia la publicación de las listas provisionales de aspirantes admitidos



y excluidos a las pruebas selectivas para integración en el régimen administrativo funcional del personal laboral al servicio de la Universidad de Extremadura adscritos a los Grupos IVA y IVB, convocadas por Resolución de 10 de septiembre de 2009, del Rector ..... **31456**

### III OTRAS RESOLUCIONES

#### Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente

**Impacto ambiental.** Resolución de 29 de octubre de 2009, de la Dirección General de Evaluación y Calidad Ambiental, por la que se otorga autorización ambiental integrada y se formula declaración de impacto ambiental para la adaptación de la explotación avícola de pollos de engorde "Dehesa Los Molinos", promovida por Aves Camar, S.L., en el término municipal de Salvatierra de los Barros ..... **31457**

#### Consejería de Igualdad y Empleo

**Convenios Colectivos.** Resolución de 27 de octubre de 2009, de la Dirección General de Trabajo, por la que se ordena la inscripción en el Registro y se dispone la publicación del acta de la Comisión Paritaria del Convenio Colectivo de Trabajo de "Limpieza pública, riegos y recogida de basuras, tratamiento y eliminación de residuos, y limpieza y conservación de alcantarillado en la provincia de Cáceres", por la que se establecen las tablas salariales definitivas para el año 2008. Expte.: 10/017/2009 ..... **31471**

#### Consejería de Educación

**Minorías étnicas.** Resolución de 30 de octubre de 2009, de la Consejera, por la que se resuelve la convocatoria de subvenciones a entidades privadas sin ánimo de lucro, de la Comunidad Autónoma de Extremadura, dedicadas a la atención de minorías étnicas y/o inmigrantes, durante el curso 2009/2010 ..... **31473**

#### Servicio Extremeño de Salud

**Recursos. Emplazamientos.** Resolución de 29 de octubre de 2009, de la Secretaría General, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo, procedimiento abreviado n.º 348/2009, interpuesto ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo n.º 2 de Badajoz, y se emplaza a los posibles interesados en el mismo ..... **31475**

### V ANUNCIOS

#### Consejería de Economía, Comercio e Innovación

**Notificaciones.** Anuncio de 28 de octubre de 2009 sobre notificación de petición de documentación. Expte.: RF-09-0011-RP ..... **31476**



## Consejería de Fomento

**Expropiaciones.** Resolución de 5 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se somete a información pública la relación de bienes y derechos, así como sus propietarios, afectados por la obra de "Emisario y colectores en Montijo y Puebla de la Calzada" ..... **31477**

## Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente

**Adjudicación.** Resolución de 28 de octubre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de la obra de "Recuperación de la vegetación de la ribera en los ríos Botoz y Retín, en los términos municipales de Ribera del Fresno, Puebla del Prior, Usagre, Llera y Valencia de las Torres". Expte.: 09N2012FD145 ..... **31490**

**Adjudicación.** Resolución de 28 de octubre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de la obra de "Actuaciones para la prevención de incendios y el desarrollo rural en montes públicos y consorciados de la comarca de La Siberia Extremeña". Expte.: 09N1011FR075 ..... **31491**

**Notificaciones.** Anuncio de 23 de octubre de 2009 sobre notificación relativa al expediente de ayudas para la gestión sostenible de los montes tramitado en la provincia de Cáceres. Expte.: 09SB01/10/00399 ..... **31491**

**Notificaciones.** Anuncio de 27 de octubre de 2009 sobre notificación de expediente sancionador en materia de montes tramitado en la provincia de Badajoz. Expte.: 072/09-M ..... **31492**

**Notificaciones.** Anuncio de 28 de octubre de 2009 sobre notificación de acuerdo de inicio del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial. Expte.: RE-239-BA ..... **31493**

**Notificaciones.** Anuncio de 28 de octubre de 2009 sobre notificación de acuerdo de inicio del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial. Expte.: RE-241-CC ..... **31494**

**Notificaciones.** Anuncio de 28 de octubre de 2009 sobre notificación de acuerdo de inicio del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial. Expte.: RE-282-04 ..... **31496**

**Notificaciones.** Anuncio de 28 de octubre de 2009 sobre notificación de acuerdo de inicio del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial. Expte.: RE-284-04 ..... **31497**

**Notificaciones.** Anuncio de 28 de octubre de 2009 sobre notificación de acuerdo de inicio del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial. Expte.: RE-299-04 ..... **31498**

**Expropiaciones.** Anuncio de 3 de noviembre de 2009 por el que se somete a información pública la solicitud de expropiación forzosa y necesidad de ocupación de determinadas parcelas en el término municipal de Villanueva de la Serena ..... **31499**

**Notificaciones.** Anuncio de 4 de noviembre de 2009 sobre notificación del expediente sancionador n.º LEP 2008/18, en materia de conservación de la naturaleza y espacios naturales de Extremadura ..... **31500**



**Notificaciones.** Anuncio de 4 de noviembre de 2009 sobre notificación del expediente sancionador n.º LEP 2008/23, en materia de conservación de la naturaleza y espacios naturales de Extremadura ..... **31501**

**Notificaciones.** Anuncio de 4 de noviembre de 2009 sobre notificación del expediente sancionador n.º LEP 2009/30, en materia de conservación de la naturaleza y espacios naturales de Extremadura ..... **31502**

### **Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural**

**Adjudicación.** Anuncio de 27 de octubre de 2009 por el que se hace pública la adjudicación del suministro de "Maquinaria de obras públicas para el mantenimiento y conservación de caminos rurales, en 2009 (lotes)". Expte.: 0953021TE043 ..... **31503**

**Adjudicación.** Anuncio de 30 de octubre de 2009 por el que se hace pública la adjudicación del suministro de "Identificación de ganado bovino". Expte.: 0923021TE019 ..... **31505**

### **Consejería de Educación**

**Adjudicación.** Resolución de 4 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación del servicio para la "Redacción del proyecto de construcción y dirección de las obras del nuevo Colegio Público 6+12 uds. en la Barriada de Llera, en Badajoz". Expte.: OSERV.09.01.013 ..... **31506**

**Contratación.** Resolución de 5 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se declara desierto el procedimiento abierto para la contratación del suministro de "Ordenadores portátiles para alumnos de centros públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura". Expte.: SUM0901001 ..... **31507**

### **Servicio Extremeño de Salud**

**Contratación.** Resolución de 10 de noviembre de 2009, de la Gerencia del Área de Salud de Mérida, por la que se hace público el desistimiento del procedimiento de licitación en el expediente de contratación del suministro de "Material diverso para el Área de Salud (Inversiones 2009)". Expte.: CS/02/1109038700/09/PA ..... **31507**

### **Ayuntamiento de Castuera**

**Urbanismo.** Anuncio de 1 de octubre de 2009 sobre aprobación definitiva del Proyecto de Urbanización de la Unidad de Actuación Urbanizadora 5 (UA5) ..... **31508**

### **Ayuntamiento de Fuente del Arco**

**Planeamiento.** Anuncio de 4 de noviembre de 2009 sobre aprobación inicial del Plan General Municipal ..... **31509**



## **Ayuntamiento de Mesas de Ibor**

**Información pública.** Anuncio de 3 de noviembre de 2009 sobre protocolo de adhesión al Convenio Marco de 21 de mayo de 2007 para implantación de una red de oficinas de atención personalizada al ciudadano, en el ámbito territorial de Extremadura ..... **31510**

## **Ayuntamiento de Talayuela**

**Urbanismo.** Edicto de 13 de octubre de 2009 sobre información pública del Programa de Ejecución de la UA-16A de las Normas Subsidiarias ..... **31511**

## **Particulares**

**Extravíos.** Anuncio de 30 de septiembre de 2009 sobre extravío del título de Graduado Escolar de D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> Rosa Palomino Amores ..... **31511**

**Extravíos.** Anuncio de 13 de octubre de 2009 sobre extravío del título de Graduado Escolar de D. Francisco Jesús Calderón González ..... **31511**

**Extravíos.** Anuncio de 19 de octubre de 2009 sobre extravío del título de Graduado Escolar de D. Fermín González León ..... **31512**

**Extravíos.** Anuncio de 6 de noviembre de 2009 sobre extravío del título de Bachiller de D. Julio Alejandro Álvarez Córdoba ..... **31512**

**I****DISPOSICIONES GENERALES****PRESIDENCIA DE LA JUNTA**

*ORDEN de 3 de noviembre de 2009 por la que se convoca el concurso escolar sobre consumo responsable para el curso escolar 2009-2010 Consumópolis5. "Y tú, ¿de qué vas? A mí me va el consumo responsable". (2009050490)*

El juego Consumópolis se integra en el concurso escolar Consumo Responsable organizado por el Instituto Nacional del Consumo y los organismos competentes en consumo de las Comunidades Autónoma de Andalucía, del Principado de Asturias, Islas Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Galicia, La Rioja, C. Madrid, Región de Murcia, C. Foral de Navarra, País Vasco, C. Valenciana y Ciudad de Melilla.

En el ámbito de nuestra Comunidad Autónoma de Extremadura, el órgano competente para la tramitación y resolución de este concurso, es la Vicepresidencia Primera y Portavocía de la Junta de Extremadura, a través del Instituto de Consumo de Extremadura, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 214/2008, de 24 de octubre, por el que se aprueban los Estatutos del Instituto de Consumo de Extremadura.

El principal objetivo de este concurso es fomentar la participación de los centros educativos, a través del profesorado y del alumnado, en actividades relacionadas con la educación del consumidor, para sensibilizar a los escolares de la importancia de realizar un consumo de forma consciente, crítica, solidaria y responsable.

Con esta finalidad, el Instituto de Consumo de Extremadura ha decidido participar en la organización y difusión de este concurso para hacer efectivo este derecho de la educación en materia de consumo, consiguiendo implicar tanto al profesorado como al alumnado de los centros educativos de Extremadura en la importancia de la educación en el consumo responsable.

El presente concurso se desarrollará en dos fases, una de ámbito autonómico y otra de ámbito nacional, correspondiéndole al Instituto de Consumo de Extremadura organizar la fase autonómica del concurso con la finalidad de posibilitar la participación de los escolares de Extremadura y proceder a la concesión de unos premios, los ganadores del primer premio participarán en la fase nacional del concurso como representantes de Extremadura.

En consecuencia, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 26 del Decreto 44/2008, de 28 de marzo, por el que se aprueban las bases reguladoras de las subvenciones a otorgar por la Vicepresidencia Primera y Portavocía de la Junta de Extremadura en materia de consumo, el jurado, órgano de selección, elevará propuesta al Director General del Instituto de Consumo de Extremadura quien resolverá los premios,

**DISPONGO :**

Base primera. Objeto de la convocatoria.

1. La presente Orden tiene por objeto la convocatoria del concurso escolar 2009-2010 Consumópolis5 sobre consumo responsable "Y tú, ¿de qué vas? A mí me va el consumo responsable", en su Fase Autonómica.



2. Esta convocatoria es una manera de profundizar en los escolares de entre 10 y 18 años de edad, en temas relevantes del consumo, al mismo tiempo que se intenta fomentar la participación de los centros educativos a través del profesorado y alumnado en actividades relacionadas con la educación del consumidor.
3. El principal objetivo del concurso es sensibilizar a los escolares de la importancia que tiene realizar los actos de consumo de forma consciente, crítica, solidaria y responsable, incluso en los momentos de ocio y diversión.
4. Las presentes bases de esta convocatoria tienen por objeto regular la participación en el mencionado concurso, así como la concesión de los premios, en lo que respecta a la fase autonómica de nuestra Comunidad Autónoma de Extremadura.
5. La participación en el concurso se materializará a través de las actividades que deben desarrollarse en el portal de Internet Consumópolis5, siguiendo las instrucciones de participación que se detallan en el Anexo I de las bases de concurso escolar a nivel nacional.

#### Base segunda. Participantes.

1. Podrán participar en el concurso, en régimen de concurrencia competitiva, todos los escolares que estén matriculados en cualquier centro público, concertado o privado del territorio de nuestra Comunidad Autónoma que se inscriban en la dirección [www.consumopolis.es](http://www.consumopolis.es), en [www.incoex.org](http://www.incoex.org), en tiempo y forma, en el concurso escolar 2009-2010 Consumópolis5 sobre consumo responsable "Y tú, ¿de qué vas? A mí me va el consumo responsable". Realizada la inscripción cada docente recibirá una comunicación vía electrónica de la inscripción de los equipos que coordine, que deberá ser ratificada por la misma vía.

#### 2. Niveles de participación.

Existen tres niveles de participación:

1. Escolares de Tercer Ciclo de Educación Primaria.
2. Alumnos de Primero y Segundo curso de Educación Secundaria Obligatoria.
3. Alumnos de Tercer y Cuarto curso de Educación Secundaria Obligatoria.

Se realizará la inscripción por equipos de 5 alumnos matriculados en alguno de los cursos del correspondiente nivel de participación y coordinado el equipo por un profesor que imparta alguna asignatura en esos cursos.

Un mismo profesor podrá coordinar más de un equipo, aunque el alumno sólo podrá inscribirse con un equipo.

El periodo de inscripción estará comprendido entre el 13 de octubre y 30 de noviembre de 2009, ambos inclusive

#### 3. Registro de los participantes.

- 3.1. Se deberán inscribir directamente los equipos en el portal de Internet Consumópolis5, en la dirección [www.consumopolis.es](http://www.consumopolis.es), desde el espacio habilitado expresamente en la página web del Instituto Nacional de Consumo y desde el espacio habilitado para el concurso escolar en la página web de la Junta de Extremadura [www.incoex.org](http://www.incoex.org)





El profesor coordinador recibirá una comunicación vía electrónica de la inscripción de los equipos que coordine, que deberá ser ratificada por la misma vía.

- 3.2. Se creará un registro con los equipos inscritos, con identificación de todos sus integrantes (nombres, apellidos, nick) y del profesor responsable. Además se registrará la contraseña del equipo y del profesor responsable.
- 3.3. Cuando un participante acceda al juego por primera vez, tendrá que introducir la contraseña de su equipo y su nick y, siguiendo las indicaciones que se le proporcionen, deberá crear su propia contraseña personal, que quedará incorporada al registro de su equipo. A partir de ese momento deberá identificarse siempre con ella para acceder al juego.
- 3.4. Cada participante deberá configurar un personaje que estará presente durante todas las partidas que juegue y en la clasificación, junto a su nick y los de los otros miembros del equipo.
- 3.5. Los participantes aparecerán en todo momento en la página de Internet con su nick para preservar el anonimato.
- 3.6. Por causas de fuerza mayor, y por una sola vez, un miembro del equipo podrá ser sustituido por otro, previa aceptación por la organización, que dará las instrucciones precisas para proceder a la inscripción del nuevo miembro del equipo.

Base tercera. Desarrollo del concurso.

El concurso se desarrolla en dos partes, donde los participantes realizarán diferentes actividades.

#### 1. PRIMERA PARTE:

Las actividades de la primera parte consisten en resolver diversas pruebas de carácter pedagógico y lúdicas en el juego interactivo a través del portal de internet Consumópolis5, a lo largo del recorrido de la ciudad de Consumópolis, debiendo estar completadas por los 5 integrantes del grupo.

Se podrá acceder a las actividades de la ciudad de Consumópolis5, desde el 26 de octubre de 2009 al 14 de diciembre de 2009. Según las instrucciones del Anexo I (Anexo I - Apartado III Página de Ciudad de Consumópolis - Características del juego).

#### 2. SEGUNDA PARTE.

Con esta actividad se pretende fomentar el trabajo en equipo y consistirá en el diseño y la elaboración de un trabajo en un espacio virtual, asignado previamente en el portal de Consumópolis, en el que se presentarán 5 (cinco) fotografías que plasmen su visión sobre distintos aspectos relacionados con el consumo responsable. Cada fotografía tendrá un título y deberá ir acompañada de una explicación expresada en alguna de las diferentes formas determinadas en el Anexo I (poesía, relato, cuento, etc.). Sólo se reservará un espacio virtual por equipo con las características que se detallan en el apartado 7 del Anexo I (Instrucciones de utilización del Portal de Internet Consumópolis5).



Base cuarta. Criterios de valoración.

La Comunidad Autónoma de Extremadura, para evaluar los trabajos y seleccionar a los ganadores en cada nivel de participación dentro de la fase autonómica, determina que para optar a los premios los equipos deben reunir los siguientes requisitos:

- Estar inscritos en el registro de participantes en tiempo y forma.
- Haber completado todos los integrantes del equipo, todas las pruebas de carácter pedagógico y lúdico del recorrido de la ciudad de Consumópolis.
- Haber sido clasificados para la fase segunda según el propio sistema del juego de puntuación, todos y cada uno de los integrantes del equipo como aptos.
- Remitir en tiempo y forma al Instituto de Consumo de Extremadura la solicitud para optar a los premios autonómicos acompañada de la FICHA DEL TRABAJO VIRTUAL (ficha virtual del álbum y documentación impresa del álbum de fotos) teniendo como plazo hasta el 1 de marzo de 2010.

Las solicitudes para la participación en la segunda actividad del concurso deben enviarlas los correspondientes equipos a la siguiente dirección:

INSTITUTO DE CONSUMO DE EXTREMADURA.

C/ Atarazanas, 8-1.ª Planta.

06800 Mérida.

Especificando para el Concurso Escolar Consumópolis5, y a través de su Registro, o bien en cualquiera de los Registros y oficinas previstos 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.

- 4.1. La valoración de las actividades de la primera parte del concurso y en relación con las pruebas de carácter pedagógico y lúdico del juego interactivo Consumópolis5, quedará establecida de forma automática por el propio sistema según base de los criterios de conocimiento y habilidades, detallados en el Anexo I (Instrucciones de utilización del portal de Internet Consumópolis5).
- 4.2. Los equipos clasificados una vez superada esta primera parte y para poder valorar por parte del jurado de nuestra comunidad la parte segunda del concurso, relativa al Trabajo Virtual, los equipos clasificados de cada nivel de participación remitirán las fichas correspondientes del libro virtual junto con la solicitud de participación.

Los criterios a tener en cuenta en la evaluación y valoración del Trabajo Virtual son:

- Armonía y adecuación de los textos a las fotografías y del conjunto al tema de consumo responsable: 40%.
- Originalidad de fotos y texto: 40%.
- Diseño, estructura y composición del trabajo: 20%.



Los criterios totales de valoración de la participación del concurso en la fase autonómica son:

— Juego consumópolis5: 40%.

— Trabajo Virtual: 60%.

Base quinta. Premios.

La clasificación de los premios en nuestra Comunidad Autónoma, a los que optan los equipos de cada ciclo educativo son los que siguen:

PARTICIPANTES/EQUIPOS	PRIMER PREMIO	SEGUNDO PREMIO	TERCER PREMIO
TERCER CICLO ENSEÑANZA PRIMARIA	1.000,00 €	800,00 €	500,00 €
PRIMER Y SEGUNDO CURSO DE ESO	1.000,00 €	800,00 €	500,00 €
TERCER Y CUARTO CURSO DE ESO	1.000,00 €	800,00 €	500,00 €

Los premios en metálico se ingresarán mediante transferencia bancaria al centro educativo de referencia, para el disfrute de los 5 componentes y profesor coordinador del equipo ganador. El empleo de la cantidad asignada irá destinada a la elección que estime oportuno cada centro educativo, bien para la adquisición de material educativo, lúdico, deportivo, informático y/o actividades del mismo tipo, así como realización de visitas, viajes y/o excursiones, etc.

Además tendrán diploma acreditativo como ganadores cada uno de los componentes del equipo, así como un obsequio específico.

Los profesores coordinadores de los equipos ganadores tendrán un obsequio por su colaboración y diploma acreditativo.

El centro educativo de los equipos ganadores recibirá también un obsequio distintivo.

El valor total al que ascenderán los gastos relativos a los obsequios y a la entrega de premios será 1.704 €.

Los equipos ganadores con el primer premio de cada nivel en la FASE AUTONÓMICA serán remitidos al Instituto Nacional de Consumo para su participación en la FASE NACIONAL del concurso, que otorgará los premios establecidos en las bases nacionales.

El acto de entrega de premios se realizará en la ciudad de Mérida, a la que asistirán los componentes de los equipos ganadores, y dos familiares de cada integrante, los profesores coordinadores, el Director del Centro Educativo y compañeros de cursos que se estimen oportunos.

Las obligaciones económicas derivadas de la presente Orden se atenderán con cargo a la partida presupuestaria 02.03.324A.481.00 y código de proyecto de gasto 200902003000700.



Base sexta. Jurado.

Para la determinación de los ganadores y valoración de los trabajos recibidos se constituye una comisión o jurado de conformidad con los artículos 26.2 y 27.1 del Decreto 44/2008, de 28 de marzo, de Presidencia de la Junta, que elevará propuesta de resolución al Director General del Instituto de Consumo de Extremadura con los ganadores de los premios, si alguna candidatura no reuniera los méritos suficientes, los premios serían declarados desiertos.

El Director General del Instituto de Consumo de Extremadura, a propuesta del jurado, dictará resolución motivada antes del 15 de abril sobre el otorgamiento de los premios.

La concesión de los premios se comunicará a los interesados por Resolución del Director General del Instituto de Consumo de Extremadura y se publicará en el DOE y en la web [www.incoex.org](http://www.incoex.org)

Base séptima. Exposición de los trabajos ganadores y propiedad de los mismos.

Los trabajos ganadores tanto de la fase autonómica como de la nacional quedarán en propiedad de la Comunidad Autónoma, quien se reserva el derecho de publicarlos en la forma que considere más adecuada.

Base octava. Publicidad.

La Dirección General del Instituto de Consumo de Extremadura realizará la promoción y publicidad del concurso a través de los medios que considere más adecuado, al igual que se ocupará de la publicidad de los trabajadores ganadores.

Base novena. Información.

Puede solicitar información adicional sobre el concurso escolar en las siguientes direcciones de Internet:

[www.consumeopolis.es](http://www.consumeopolis.es)

[www.consume-inc.es](http://www.consume-inc.es)

[www.incoex.org](http://www.incoex.org)

Base décima. Recursos.

Contra la presente Orden se podrá interponer recurso contencioso-administrativo, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, en el plazo de dos meses, a contar a partir del día siguiente al de la publicación de la Orden en el Diario Oficial de Extremadura, conforme a lo previsto en el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, o, potestativamente y con carácter previo, recurso de reposición ante el titular de este órgano, en el plazo de un mes computado a partir del día siguiente al de la publicación de la Orden, según disponen 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.

Mérida, a 3 de noviembre de 2009.

La Vicepresidenta Primera y Portavoz  
de la Junta de Extremadura,  
M.<sup>a</sup> DOLORES PALLERO ESPADERO



## **CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN**

*DECRETO 233/2009, de 6 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2009040258)*

El artículo 12.1 del Estatuto de Autonomía de Extremadura, aprobado por Ley Orgánica 1/1983, de 25 de febrero, atribuye a la Comunidad Autónoma la competencia de desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que, conforme al apartado 1 del artículo 81 de la misma, lo desarrollen.

Mediante Real Decreto 1801/1999, de 26 de noviembre, se traspasan a la Comunidad Autónoma de Extremadura funciones y servicios en materia de enseñanza no universitaria.

El artículo 6.1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, define el currículo como el conjunto de objetivos, competencias básicas, contenidos, métodos pedagógicos y criterios de evaluación de cada una de las enseñanzas reguladas en la citada Ley.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en el artículo 10.1 que la Administración General del Estado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.30.<sup>a</sup> y 7.<sup>a</sup> de la Constitución y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad, que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, ha establecido la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, y define, en el artículo 6, la estructura de los títulos de formación profesional tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social.

Asimismo, el artículo 7 del citado Real Decreto establece que el perfil profesional de los títulos incluirá la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, las cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluida en el título, de modo que cada título debe incorporar, al menos, una cualificación profesional completa, con el fin de lograr que los títulos de formación profesional respondan a las necesidades demandadas por el sistema productivo y a los valores personales y sociales para ejercer una ciudadanía democrática.

El Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, y fija sus enseñanzas mínimas. La competencia general que se le atribuye a este título consiste en elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

El presente Decreto tiene como objeto establecer el currículo del título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos que se imparta en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Extremadura, determinando los objetivos generales, los módulos profesionales, sus objetivos



específicos y criterios de evaluación expresados en términos de resultados de aprendizajes y de procedimientos, contenidos y actividades respectivamente.

En virtud de todo lo cual, previo informe del Consejo Escolar de Extremadura y del Consejo de Formación Profesional de Extremadura, a propuesta de la Consejera de Educación, previa deliberación del Consejo de Gobierno en su sesión de 6 de noviembre de 2009,

D I S P O N G O :

### ***Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.***

El presente Decreto tiene como objeto establecer el currículo correspondiente al título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos en la Comunidad Autónoma de Extremadura, dentro de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias, de acuerdo con el Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos y se fijan sus enseñanzas mínimas.

### ***Artículo 2. Competencia general.***

La competencia general de este título consiste en elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

### ***Artículo 3. Competencias profesionales, personales y sociales.***

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Regular los equipos de producción en función de los requerimientos del proceso productivo. Extraer el aceite de oliva en las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos y calidad.
- c) Conducir las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva de acuerdo con los requerimientos del producto que se va a obtener.
- d) Controlar las fermentaciones vínicas según el manual de procedimientos y las instrucciones de trabajo, resolviendo las contingencias que se presenten.
- e) Elaborar destilados y bebidas espirituosas en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental.
- f) Realizar las operaciones de acabado y estabilización, de acuerdo con los requerimientos de cada producto.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización.



- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- ñ) Cumplir con los objetivos de la producción colaborando con el grupo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo y teniendo en cuenta su posición dentro de la jerarquía de la empresa.
- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos en el 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) Adaptarse a los diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- t) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

***Artículo 4. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.***

Las cualificaciones profesionales completas que comprende el título son las siguientes:

- a) Obtención de aceites de oliva, INA 013\_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:
  - UC0029\_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.



- UC0030\_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.
- b) Elaboración de vinos y licores, INA 174\_2 (R.D. 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:
  - UC0548\_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega.
  - UC0549\_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.
  - UC0550\_2: Realizar vinificaciones especiales.
  - UC0551\_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.
  - UC0314\_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.

**Artículo 5. Objetivos generales.**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Identificar materias primas y auxiliares describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Seleccionar materias primas y auxiliares analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- d) Identificar las operaciones de extracción de aceites de oliva, describiendo los fundamentos y parámetros de control para su aplicación.
- e) Identificar las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva relacionándolas con las características del producto para su aplicación.
- f) Reconocer y aplicar las operaciones y los parámetros de control justificando su utilización para controlar las fermentaciones vínicas.
- g) Analizar las operaciones del proceso describiendo sus fundamentos y parámetros de control para elaborar destilados y bebidas espirituosas.
- h) Describir las operaciones de acabado y estabilización relacionándolas con las características del producto para aplicarlas.
- i) Analizar las operaciones de envasado, etiquetado y embalaje relacionándolas con la conservación, distribución y trazabilidad de los productos alimentarios para su aplicación.
- j) Organizar y clasificar los productos acabados analizando sus requerimientos de conservación y necesidades de espacios para su almacenaje.
- k) Identificar y medir los parámetros de calidad de los productos relacionándolos con las exigencias del producto y del proceso para verificar su calidad.





- l) Identificar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones reconociendo los productos y técnicas aplicadas para garantizar su higiene.
- m) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- n) Analizar la documentación asociada a los procesos relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- ñ) Identificar y seleccionar técnicas publicitarias valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar y comercializar los productos elaborados.
- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- p) Identificar los aspectos ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- r) 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.
- s) 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.
- t) 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.
- u) Reconocer las oportunidades de negocio identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- v) 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.

#### **Artículo 6. Estructura del ciclo.**

1. Los módulos profesionales de este ciclo formativo, que son los que a continuación se relacionan, quedan desarrollados en el Anexo I del presente Decreto, de conformidad con lo previsto en el artículo 14 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

0316 Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.

0317 Extracción de aceites de oliva.

0318 Elaboración de vinos.



- 0116 Principios de mantenimiento electromecánico.
- 0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.
- 0320 Elaboración de otras bebidas y derivados.
- 0321 Análisis sensorial.
- 0146 Venta y comercialización de productos alimentarios.
- 0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- 0322 Formación y orientación laboral.
- 0323 Empresa e iniciativa emprendedora.
- 0324 Formación en centros de trabajo.

2. Los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y las orientaciones pedagógicas de cada uno de los módulos profesionales, que constituyen el currículo del título de Formación Profesional de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, se recoge en el Anexo I del presente Decreto, y en los términos prevenidos por el artículo 17 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
3. La organización de los módulos profesionales correspondientes a este ciclo formativo se recoge en el Anexo III de este Decreto.
4. La distribución y duración por curso escolar, así como el horario semanal de cada uno de los módulos profesionales que componen las enseñanzas del título de Formación Profesional de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, será el que aparece en el Anexo III de este Decreto.

#### **Artículo 7. Desarrollo curricular.**

1. Los centros educativos, en virtud de su autonomía pedagógica, concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos mediante la elaboración de un proyecto curricular del ciclo formativo que responda a las necesidades del alumnado y a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional, en el marco del Proyecto Educativo de Centro.
2. El equipo docente responsable del desarrollo del ciclo formativo del título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos, elaborará las programaciones para los distintos módulos profesionales.

Estas programaciones didácticas deberán contener, al menos, la adecuación de las competencias profesionales, personales y sociales al contexto socioeconómico y cultural dentro del centro educativo y a las características de los alumnos y alumnas, la distribución y el desarrollo de los contenidos, la metodología de carácter general y los criterios sobre el proceso de evaluación, así como los materiales didácticos.

#### **Artículo 8. Acceso a otros estudios.**

1. El título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.



2. El título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos permitirá acceder mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional y a otros ciclos formativos en los que coincida la modalidad de Bachillerato que facilite la conexión con los ciclos solicitados.
3. El título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos permitirá el acceso a cualquiera de las modalidades de Bachillerato, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 44.1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 16.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

**Artículo 9. Evaluación.**

1. El profesorado evaluará los aprendizajes del alumnado, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.
2. La evaluación en el ciclo formativo de grado medio de Aceites de Oliva y Vinos se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.
3. Dada la estructura modular de los ciclos formativos la evaluación de los aprendizajes del alumnado se realizará por módulos profesionales.
4. Los alumnos y alumnas que obtengan una evaluación positiva en todos los módulos profesionales correspondientes al ciclo formativo obtendrán el título de formación profesional de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

**Artículo 10. Convalidaciones, exenciones y correspondencias.**

1. Las convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de Formación Profesional establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, con los módulos profesionales de los títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, se establecen en el Anexo VI del presente Decreto.
2. Serán objeto de convalidación los módulos profesionales, comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, duración, contenidos, objetivos expresados como resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, establecidos en los Reales Decretos por los que se fijan las enseñanzas mínimas de los títulos de Formación Profesional. No obstante lo anterior, y de acuerdo con el artículo 45.2 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, quienes hubieran superado el módulo profesional de Formación y orientación laboral o el módulo profesional de Empresa e iniciativa emprendedora en cualquiera de los ciclos formativos correspondientes a los títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo formativo establecido al amparo de la misma Ley.
3. El módulo profesional de Formación y orientación laboral de cualquier título de Formación Profesional podrá ser objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, que se acredite, al menos, un año de experiencia laboral, y se posea el certificado de Técnico en



Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

4. De acuerdo con lo establecido en el artículo 49 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de Formación en centros de trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia relacionada con este ciclo formativo en los términos previstos en dicho artículo.
5. La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos para su convalidación o exención queda determinada en el Anexo IV A) de este Decreto.
6. La correspondencia de los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos con las unidades de competencia para su acreditación, queda determinada en el Anexo IV B) de este Decreto.

#### **Artículo 11. Metodología didáctica.**

1. La metodología didáctica tiene que adaptarse a las peculiaridades colectivas del grupo, así como a las peculiaridades individuales.
2. La tutoría, la orientación profesional y la formación para la inserción laboral, forman parte de la función docente. Corresponde a los equipos educativos la programación de actividades encaminadas a conseguir la optimización de los procesos de formación del alumnado.
3. La orientación profesional y la formación para la inserción laboral serán desarrolladas de modo que al final del ciclo formativo los alumnos y las alumnas alcancen la madurez académica y profesional.
4. La función docente incorporará la formación en prevención de riesgos laborales dentro de cada módulo profesional y será considerada como área prioritaria.

#### **Artículo 12. Profesorado.**

1. La docencia de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, del 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) de este Decreto.
2. Las titulaciones requeridas para acceder a los cuerpos docentes citados son, con carácter general, las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el Anexo V B) del presente Decreto.
3. Las titulaciones requeridas y los requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, son las incluidas en el Anexo V C) del presente Decreto.



En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los objetivos de los módulos profesionales o se acredite, mediante "certificación", una experiencia laboral de, al menos, tres años, en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

***Artículo 13. Requisitos de espacios y equipamientos.***

1. Los espacios recomendados para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo II de este Decreto.
2. Los espacios formativos establecidos podrán ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.
3. Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

***adicional única. Oferta a distancia del presente título.***

Los módulos profesionales que forman las enseñanzas de este ciclo formativo podrán ofertarse a distancia, siempre que se garantice que el alumno puede conseguir los resultados de aprendizaje de los mismos, de acuerdo con lo dispuesto en el presente Decreto y se fijen sus enseñanzas mínimas.

***Disposición transitoria única. Vigencia por el R.D. 2055/1995.***

1. Los alumnos que durante el curso 2008/2009 hayan estado matriculados en módulos profesionales correspondientes al primer curso del anterior título y no promocionen, se podrán incorporar al primer curso de las enseñanzas reguladas por el presente Decreto sin perjuicio de las convalidaciones o reconocimientos de módulos a los que se pudieran tener derecho, según lo previsto en el Anexo VI.
2. Durante los cursos 2009/2010 y 2010/2011 se organizarán dos convocatorias extraordinarias anuales de módulos profesionales de primer curso, a los que podrá concurrir, con los límites establecidos en las normas de evaluación, aquellos alumnos que puedan promocionar a segundo curso pero tengan pendientes módulos profesionales de primer curso.
3. Durante los cursos 2010/2011 y 2011/2012 se organizarán dos convocatorias extraordinarias del módulo profesional de Formación en centros de trabajo de segundo curso, a las que podrán concurrir, con los límites establecidos en las normas de evaluación, aquellos alumnos con este módulo profesional pendiente.

***Disposición final primera. Calendario de implantación.***

De acuerdo con lo dispuesto en la disposición final segunda del Real Decreto 1798/2008, de 3 de noviembre, el currículo establecido por este Decreto se implantará en el curso escolar 2009/2010 para los módulos profesionales de primer curso y en el 2010/2011 para el resto de módulos.

***Disposición final segunda. Desarrollo reglamentario.***

Se autoriza al titular de la Consejería competente en materia de educación para el desarrollo y ejecución del presente Decreto.

***Disposición final tercera. Entrada en vigor.***

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, a 6 de noviembre de 2009.

El Presidente de la Junta de Extremadura,  
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

La Consejera de Educación,  
EVA MARÍA PÉREZ LÓPEZ

**A N E X O I****MÓDULOS PROFESIONALES****MÓDULO PROFESIONAL: MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA  
OLEÍCOLA, VINÍCOLA Y DE OTRAS BEBIDAS**

Código: 0316

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica las materias primas oleícolas, vinícolas y de otras bebidas describiendo sus características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado las principales materias primas de la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
- b) Se han descrito las características físicas y químicas de las materias primas.
- c) Se han relacionado las características de las materias primas con su función tecnológica.
- d) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de cada materia prima.
- e) Se han descrito los principales defectos higiénico-sanitarios que pueden presentar las materias primas.
- f) Se han identificado las medidas correctoras cuando la materia prima no cumple con las especificaciones establecidas.



2. Caracteriza los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares describiendo su función tecnológica.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la legislación asociada a la utilización de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.
- b) Se han caracterizado las funciones tecnológicas de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares.
- c) Se ha relacionado el tipo y la dosificación de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares con el efecto esperado.
- d) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares.
- e) Se han identificado las medidas de seguridad durante el manejo de los productos.
- f) Se ha valorado la importancia de una correcta dosificación.
- g) Se ha reconocido la legislación específica relacionada con la indicación de los aditivos en el etiquetado.

3. Identifica las técnicas de producción de la materia prima valorando su influencia en la calidad del producto.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las variedades de aceitunas, uvas y otras materias primas y su aptitud tecnológica.
- b) Se han reconocido las principales labores culturales utilizadas en el cultivo de las aceitunas y uvas.
- c) Se ha valorado la influencia de las técnicas culturales empleadas en la calidad de la materia prima producida.
- d) Se han descrito los métodos de control de maduración para determinar el momento óptimo de recolección.
- e) Se han identificado los criterios de selección de la materia prima.
- f) Se han realizado los controles de madurez para fijar la fecha de recolección.
- g) Se han descrito los controles básicos para determinar el estado de la materia prima.
- h) Se han reconocido las técnicas de producción de materias primas respetuosas con el medio ambiente.



4. Caracteriza los productos finales y subproductos relacionándolos con su proceso de elaboración y reconociendo sus propiedades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.
- b) Se han descrito los principales procesos de elaboración en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
- c) Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas que sufre la materia prima.
- d) Se ha reconocido la función de las levaduras y bacterias en el proceso y su influencia en la calidad.
- e) Se han enumerado las desviaciones más frecuentes del proceso y sus medidas correctoras.
- f) Se han relacionado las características del producto final con su proceso de elaboración.
- g) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales.
- h) Se han identificado los principales subproductos originados en el proceso productivo y su valorización.
- i) Se han valorado las repercusiones ambientales de los subproductos originados en la industria oleícola y vinícola.
- j) Se ha mantenido una actitud innovadora para conocer nuevos productos o variantes de productos ya existentes adaptados a las nuevas exigencias socio-culturales.

5. Describe los controles básicos del producto reconociendo sus fundamentos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los equipos e instrumentos de análisis y controles básicos.
- b) Se han reconocido los procedimientos y métodos de muestreo.
- c) Se han reconocido los fundamentos físicos y químicos de los métodos de control.
- d) Se han descrito los principales controles básicos.
- e) Se han interpretado los resultados de los controles.
- f) Se han reconocido los intervalos óptimos de los parámetros que se van a controlar.
- g) Se han identificado las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante la realización de los controles.
- h) Se ha reconocido la documentación para el registro de los controles realizados.
- i) Se ha valorado el rigor, orden y limpieza como elemento imprescindible en la realización de los controles básicos.

Duración: 224 horas.





### Contenidos básicos:

1. Identificación de las materias primas en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas:
  - Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la industria oleícola, vinícola y otras bebidas.
  - Identificación de variedades.
  - Especificaciones de la materia prima: Características.
  - Características físicas y químicas de las materias primas de la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas. Determinación de parámetros básicos.
  - Función tecnológica de las materias primas.
  - Condiciones de manipulación, almacenamiento y conservación de las materias primas.
  - Defectos higiénico-sanitarios de las materias primas.
  - Medidas preventivas. Medidas correctoras cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas.
2. Caracterización de los aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares:
  - Materias auxiliares. Identificación.
  - Normativa específica relacionada con el uso de aditivos coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.
  - Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos. Dosis. Modo de empleo.
  - Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares.
  - Almacenamiento y conservación.
  - Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.
3. Técnicas de producción de materias primas:
  - Identificación de las variedades de aceitunas, uvas, frutas, cereales y otras materias primas. Aptitud tecnológica y agronómica.
  - Producción de la materia prima. Principales técnicas de cultivo y su influencia sobre las características de la materia prima.
  - Parámetros para conocer el grado de madurez de la materia prima.
  - Sistemas de recolección de la materia prima y su influencia en el proceso de elaboración.
  - Criterios de selección de la materia prima.
  - Toma de muestras y controles básicos en la materia prima.
  - Técnicas de producción de materias primas respetuosas con el medio ambiente.
4. Caracterización de los productos y subproductos oleícolas, vinícolas y de otras bebidas:
  - Clasificación de los principales productos finales.
  - Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.
  - Procesos de elaboración de aceites de oliva, vinos y de otras bebidas: Concepto, tipos, características.



- Procesos de fermentación.
- Desviaciones. Medidas preventivas y correctoras.
- Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración.
- Condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales.
- Actitud innovadora ante nuevos productos o variantes de los ya existentes.
- Subproductos de la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas. Valorización.

#### 5. Descripción de los controles básicos del producto:

- Fundamentos físicos y químicos de los controles básicos. Fundamentos de análisis. Métodos.
- Equipos e instrumentación básica. Calibración y manejo.
- Métodos y procedimientos de muestreo. Establecimiento de protocolos.
- Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de los aceites de oliva: Humedad, contenido graso, grado de acidez, índice de peróxidos y otros.
- Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de vinos y otras bebidas: Grado alcohólico, acidez total y volátil, pH, SO<sub>2</sub> libre y total, alcoholes superiores, metanol y otros.
- Registro de resultados. Interpretación de las desviaciones.
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la realización de los ensayos.
- Importancia del orden, rigor y limpieza.

#### Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de producción de materias primas y elaboración/transformación de aceites de oliva, vinos y otras bebidas.

La producción de materias primas incluye aspectos como:

- Conocimiento de las principales variedades.
- Control de la madurez de la materia prima.
- Selección de la materia prima.

La elaboración/transformación de aceites de oliva, vinos y otras bebidas incluye aspectos como:

- Recepción y control de las materias primas y auxiliares.
- Caracterización de los productos auxiliares.
- Caracterización de los productos elaborados y de los subproductos.
- Control del proceso productivo y del producto final.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Aceites de oliva.
- Vinos.



- Cerveza.
- Sidra.
- Licores.
- Destilados.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), j), k), p) y u) del ciclo formativo, y las competencias a), j) y ñ) del título.

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

- Descripción de materias primas y de productos auxiliares.
- Selección de las materias primas.
- Caracterización de los aceites de oliva, vinos y otras bebidas relacionándolos con el proceso de elaboración.
- Identificación de los métodos de control.

#### MÓDULO PROFESIONAL: EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA

Código: 0317

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Recepciona la aceituna justificando los criterios establecidos en función de la calidad del aceite que se pretende obtener.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las operaciones de recepción, limpieza y almacenamiento de la aceituna.
- b) Se han reconocido los equipos de recepción, limpieza y almacenamiento de la aceituna.
- c) Se han manejado y regulado los equipos, realizando el mantenimiento de primer nivel.
- d) Se ha efectuado la selección, clasificación, limpieza, lavado y almacenamiento de la aceituna.
- e) Se ha realizado la toma de muestra y los controles básicos.
- f) Se han cumplimentado los registros que aseguran la trazabilidad.
- g) Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso.
- h) Se han adoptado las medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales.

2. Prepara la pasta describiendo las operaciones y parámetros de control.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las operaciones de molienda y batido.



- b) Se han identificado los equipos para el proceso de molienda y batido de la pasta comprobando su funcionamiento.
- c) Se ha relacionado el grado de molienda con el estado de madurez de la aceituna.
- d) Se han reconocido los servicios y materias auxiliares para la preparación de la pasta.
- e) Se han manejado y regulado los equipos realizando el mantenimiento de primer nivel.
- f) Se ha realizado la molienda y batido adicionando las materias auxiliares en el momento y dosis adecuadas.
- g) Se han descrito los parámetros de control en la preparación de la pasta y su influencia en la calidad del aceite.
- h) Se han realizado los controles básicos interpretando los resultados y aplicando las medidas correctoras.
- i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

3. Extrae el aceite de oliva relacionando las operaciones con el producto a obtener.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los métodos de extracción del aceite de oliva, justificando sus fundamentos.
- b) Se han manejado y regulado los equipos, realizando el mantenimiento de primer nivel.
- c) Se ha extraído el aceite de oliva virgen según los criterios establecidos.
- d) Se han tomado muestras de los subproductos para comprobar el agotamiento de orujos y alpechines.
- e) Se han realizado los controles básicos que aseguran la calidad.
- f) Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras.
- g) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.
- h) Se ha comprobado desde los paneles centrales el estado del proceso.
- i) Se ha reconocido la evolución histórica de los métodos y equipos de extracción de aceite de oliva.

4. Separa las impurezas sólidas y líquidas presentes en el aceite de oliva reconociendo los equipos y sus parámetros de control.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los métodos de limpieza y decantación de los aceites, justificando su fundamento.
- b) Se han reconocido los equipos e instalaciones para la separación de la humedad e impurezas del aceite.



- c) Se han manejado y regulado los equipos realizando el mantenimiento de primer nivel.
- d) Se han realizado las operaciones de decantación y/o centrifugación de aceites.
- e) Se han identificado los parámetros de control y su influencia en la calidad del aceite.
- f) Se han realizado los controles básicos registrando y archivando la información obtenida durante el proceso.
- g) Se han recuperado las impurezas y justificado sus posibles aprovechamientos.
- h) Se ha reconocido la influencia de la falta de higiene en la calidad del aceite de oliva.
- i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

5. Trata los subproductos de almazara justificando los procedimientos aplicados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los tipos de subproductos de almazara y su relación con el sistema de extracción.
- b) Se han reconocido los tratamientos de los subproductos para su reutilización y aprovechamiento.
- c) Se ha descrito la metodología para la extracción de aceite de orujo.
- d) Se han identificado los equipos e instalaciones y secuenciado las operaciones para la extracción de aceite de orujo.
- e) Se ha extraído el aceite de orujo según los criterios establecidos.
- f) Se han realizado los controles básicos y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- g) Se ha relacionado el poder contaminante de los subproductos con el método de extracción del aceite de oliva.
- h) Se ha justificado la posible aplicación del alpechín como riego fertilizante.
- i) Se ha valorado el ahorro energético que supone la utilización de los orujos como biomasa.
- j) Se han aplicado las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los equipos.

Duración: 192 horas.

Contenidos básicos:

1. Recepción de la aceituna en almazara:

- Selección, manejo, regulación y mantenimiento de equipos de primer nivel.
- Operaciones de selección, clasificación, limpieza y lavado de la aceituna.
- Toma de muestra y pesada continua.
- Influencia del almacenamiento de la aceituna en la calidad del aceite.



- Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total y rendimiento industrial). Registros que aseguran la trazabilidad.
- Medidas de seguridad e higiene en la almazara. Prevención de riesgos laborales.

## 2. Preparación de la pasta:

- Molienda. Objetivos y factores. Tipos de molinos.
  - Selección, manejo, regulación y mantenimiento de equipos de molienda.
  - Control del grado de molienda.
- Batido. Objetivos y factores. Tipos de batidoras.
  - Selección, manejo, regulación y mantenimiento de equipos de batido.
- Características de la pasta. Pastas difíciles. Coadyuvantes tecnológicos.
  - Afinidad entre las fases sólida y líquida de la pasta.
  - Materias auxiliares: Microtalco natural, enzimas y otros.
- Parámetros de control y su influencia en la calidad del aceite.
- Controles básicos. Interpretación. Desviaciones y medidas correctoras.

## 3. Extracción del aceite de oliva:

- Sistemas de extracción.
- Métodos de extracción. Fundamentos.
  - Selección, manejo, regulación y mantenimiento de equipos de extracción.
  - Evolución histórica de los sistemas y métodos de extracción.
- La extracción por presión. Sistema de extracción tradicional.
- Sistemas continuos de extracción: Características y tipos.
- Descripción de un decánter: Características, tipos, manejo, regulación y mantenimiento.
- Controles básicos de subproductos. Orujos (humedad, grasa sobre húmedo y grasa sobre seco). Medidas correctoras. Registros.
- Agotamiento de los subproductos.

## 4. Separación de las fases sólidas y líquidas en el aceite de oliva:

- Fundamentos. Selección, manejo, regulación y mantenimiento de los equipos. Regulación y control en las operaciones.
- Decantación de aceites.
- Limpieza de aceites.
- Parámetros de control y su influencia en la calidad.
- Criterios de calidad. Influencia de la falta de higiene en la calidad del aceite de oliva.
- Impurezas de los aceites.
- Controles básicos. Medidas correctoras. Registros.

## 5. Tratamiento de los subproductos de almazara:

- Tipos de subproductos en función del sistema de extracción.
- El orujo y alpeorujo. Características, tipos y aplicaciones.



- Tratamientos para su reutilización.
- Poder contaminante.
- Segunda centrifugación. Extracción del aceite de orujo según criterios establecidos.
- Selección, manejo, regulación y mantenimiento de los equipos de refinado.
- Aplicación de medidas correctoras.
- El alpechín. Tratamientos para su reutilización. Poder contaminante.
- Poder energético de los subproductos.

#### Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de extracción de aceites de oliva.

- La extracción de aceites de oliva incluye aspectos como: Recepción de la aceituna y materias auxiliares. Preparación y regulación de equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionamiento de la aceituna. Ejecución del proceso productivo. Control del proceso productivo. Toma de muestras y control durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/o desviaciones del proceso productivo. Operaciones de acondicionamiento de los subproductos.
- Tratamiento de subproductos y su influencia en la contaminación. Registro de parámetros de control.
- El mantenimiento de equipos e instalaciones incluye aspectos como: Preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones. Limpieza de equipos e instalaciones.
- Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en: Aceites de oliva virgen. Aceites de orujo de oliva.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales b), c), d), k), l), n), o), p) y q) del ciclo formativo, y las competencias a), b), c), j), l), n), ñ) y o) del título.

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

- Fundamentos de las operaciones de extracción de aceites de oliva. Caracterización y acondicionamiento de aceitunas y materias auxiliares.
- Selección, limpieza, preparación y regulación de equipos e instalaciones. Identificación, secuenciación y ejecución de las operaciones de extracción.
- Caracterización y tratamiento de los subproductos de almazara. Control del proceso y del producto. Toma de muestras y controles básicos. Registro de los parámetros de control. Respuesta ante contingencias y/o desviaciones del proceso. Adopción de medidas de seguridad y protección en el manejo de instalaciones y equipos.

**MÓDULO PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE VINOS**

Código: 0318

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

## 1. Realiza las operaciones prefermentativas describiendo sus fundamentos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las operaciones prefermentativas, relacionándolas con las características de la materia prima.
- b) Se han identificado los equipos e instalaciones de recepción, tratamientos mecánicos de la uva y obtención del mosto.
- c) Se han acondicionado y preparado las instalaciones para la elaboración.
- d) Se han manejado y regulado los equipos de recepción, selección, descarga, tratamientos mecánicos de la uva y encubado, realizando el mantenimiento de primer nivel.
- e) Se ha sulfitado en el momento y dosis adecuadas.
- f) Se han reconocido las características del mosto y establecido las variables del proceso en la obtención de mostos concentrados.
- g) Se han regulado las condiciones y equipos para el desfangado de los mostos.
- h) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.
- i) Se han realizado las correcciones necesarias según los criterios establecidos.
- j) Se ha registrado y archivado la información obtenida durante el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.
- k) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en el manejo de maquinaria, equipos e instalaciones.

## 2. Conduce los procesos de fermentación alcohólica y maceración describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las diferencias entre maceración y fermentación alcohólica.
- b) Se han reconocido las técnicas que favorecen la maceración y su influencia en la calidad del vino.
- c) Se han dosificado las levaduras seleccionadas, productos auxiliares y otros, en las condiciones especificadas en los manuales de procedimiento.
- d) Se ha controlado que los parámetros de fermentación y maceración se mantienen dentro de los límites establecidos.
- e) Se han efectuado las operaciones de refrigeración, bazuqueos, remontado y otras.





- f) Se ha determinado la duración del encubado en función del tipo de vino que se va a obtener, estado de la materia prima y de las condiciones técnicas de la bodega.
  - g) Se ha realizado el descube, prensado y trasiego en el momento y la forma indicados.
  - h) Se han realizado los controles analíticos y organolépticos durante el proceso aplicando las medidas correctoras ante las desviaciones.
  - i) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso.
  - j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.
3. Controla la fermentación maloláctica relacionando las variables del proceso con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha determinado la idoneidad de la fermentación maloláctica y su influencia en la calidad del vino.
  - b) Se han identificado los agentes responsables y los factores que influyen en su desarrollo.
  - c) Se han reconocido otras alternativas tecnológicas.
  - d) Se han identificado las desviaciones o alteraciones de los vinos durante la fermentación maloláctica.
  - e) Se han identificado las ventajas e inconvenientes del uso de bacterias lácticas comerciales para el desarrollo de la fermentación maloláctica.
  - f) Se han realizado los análisis básicos para el seguimiento y control final de la fermentación maloláctica aplicando las medidas correctoras.
  - g) Se ha trasegado y sulfitado el vino.
  - h) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.
4. Estabiliza los vinos, justificando los métodos y productos empleados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los enturbiamientos, precipitaciones y alteraciones en los vinos y otras bebidas.
- b) Se han caracterizado los productos clarificantes, el modo de empleo y los factores que influyen en la clarificación.
- c) Se han realizado los ensayos de clarificación para determinar el tipo de clarificante y la dosis que se debe aplicar.
- d) Se han preparado y adicionado los clarificantes elegidos según el protocolo establecido para cada producto.



- e) Se han caracterizado las materias filtrantes y los diferentes sistemas de filtración.
- f) Se han realizado las operaciones de preparación de los filtros.
- g) Se ha filtrado el producto obtenido controlando los parámetros y aplicando las medidas correctoras ante las desviaciones.
- h) Se ha realizado la estabilización tártrica de los vinos.
- i) Se han identificado los métodos de estabilización biológica.
- j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en las operaciones de estabilización de los vinos.

5. Efectúa el acabado y crianza de los vinos relacionando las técnicas de envejecimiento con el producto que se va a obtener.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la idoneidad de un vino para su crianza según sus características organolépticas y analíticas.
- b) Se ha reconocido la influencia del tipo de barrica y de las condiciones ambientales en la crianza.
- c) Se han controlado y regulado las condiciones ambientales de la nave de crianza.
- d) Se han realizado los trasiegos, rellenos, correcciones y otras operaciones durante la crianza.
- e) Se han realizado los controles básicos para conducir el proceso de crianza.
- f) Se han realizado los "coupages" según las especificaciones establecidas.
- g) Se han reconocido los factores que influyen en el envejecimiento en botella.
- h) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.
- i) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

6. Elabora vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido 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 y generosos.
- c) Se han reconocido los métodos de elaboración de vinos dulces y licorosos.
- d) Se han detallado los métodos de elaboración de vinos espumosos.



- e) Se ha identificado la maquinaria específica para la estabilización y envasado de los vinos espumosos.
- f) Se han reconocido las características específicas que se requieren para la elaboración de vinos generosos.
- g) Se han identificado las diferencias entre la crianza oxidativa y la crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos.
- h) Se han realizado las operaciones específicas para la elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.

Duración: 288 horas.

Contenidos básicos:

#### 1. Operaciones prefermentativas:

- Sistemas de elaboración. Vino blanco, vino tinto, vino rosado y otros.
  - Elaboración vino tinto. Operaciones mecánicas. Encubado del mosto. Descube.
  - Elaboración vino blanco. Operaciones mecánicas. Trasiego y clarificación.
  - Elaboración vino rosado.
  - Maceración carbónica.
- Planificación y transporte de la vendimia. Recepción en bodega. Selección. Toma de muestras, descarga, despalillado, estrujado, encubado.
- Maquinaria.
  - Tipos y características.
  - Mantenimiento y regulación.
- Preparación de instalaciones: Depósitos, equipos de frío. Puesta a punto y mantenimiento. Operaciones de limpieza y desinfección.
- Controles básicos en la recepción: Peso, grado probable, acidez. Registro de datos identificativos y analíticos.
  - Características de la uva. Análisis y controles.
  - Índices de madurez.
  - Principales variedades de uva.
- Encubado. Modos operativos.
- Anhídrido sulfuroso: Definición, propiedades e importancia. Formas de adicionarlo. Dosis.
- El mosto. Concentración de mostos. Tipos. Sistemas de elaboración.
  - Línea de producción de mosto de uva.
  - Características.
  - Prácticas y tratamientos admitidos en la elaboración de mostos y zumos.
  - Técnicas de concentración de mostos. Tipos de evaporadores.
- Conservación.
- Desfangado en vinos blancos y rosados. Tipos: Dinámico y estático.
- Determinaciones básicas en el encubado: Densidad, grado probable, acidez total y otros.



- Interpretación de resultados y realización de correcciones.
- Registro de operaciones, productos, dosis y controles realizados.

## 2. Procesos de fermentación alcohólica y maceración:

- Fermentación alcohólica. Factores que influyen. Control. Desviación.
- Maceración. Tipos. Composición del hollejo. Controles. Índices de color y de compuestos fenólicos.
- Selección, adición y empleo de levaduras. LSA (levaduras comerciales). Técnicas de siembra del mosto.
- Los compuestos polifenólicos y su influencia en la calidad de los vinos tintos.
- Operaciones que favorecen la maceración. Remontados y bazuqueos.
- Los problemas fermentativos: Ralentizaciones y paradas de fermentación. Causas y soluciones. Prevención de paradas.
- Controles básicos en el vino descubado. Grado alcohólico, acidez total, acidez volátil, azúcares reductores.
- Parámetros de color, anhídrido sulfuroso y otros.
- Prensado. Tipos de prensas. Características y mantenimiento. Criterios de utilización. Presiones de trabajo según el tipo y calidad del producto.
- Parámetros analíticos y organolépticos en el vino descubado.

## 3. Control de la fermentación maloláctica (FML):

- Influencia de la FML en la calidad de los vinos. Ventajas e inconvenientes.
- Bacterias lácticas. Condiciones de desarrollo de la FML: Factores que influyen (temperatura, nivel de anhídrido sulfuroso, pH).
- Utilización de bacterias lácticas comerciales y de nutrientes específicos para favorecer la FML.
- Desviaciones de la FML.
- Control del desarrollo de la FML: Cromatografías de papel, control del ácido málico, acidez total y acidez volátil.

## 4. Estabilización de los vinos:

- Enturbiamientos, precipitados y alteraciones. Alteraciones químicas. Alteraciones microbianas de los vinos.
- Fundamentos de la estabilización coloidal.
- Clarificación. Productos clarificantes: Minerales, orgánicos y sintéticos. Dosificación. Factores que influyen. Ensayos y protocolo de clarificación. Control de la estabilidad coloidal.
- Filtración. Fundamentos. Tipos de filtración.
- Materias filtrantes. Caracterización.
- Manejo de los filtros. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección. Mantenimiento y preparación.
- Control de los parámetros de filtración y del estado de las materias filtrantes.
- Centrifugación. Fundamentos. Tipos de centrifugas. Aplicaciones tecnológicas.



- Tratamientos para la estabilización tártrica. Efectos de la estabilización por frío.
- Estabilización biológica. Métodos tecnológicos.
- Correcciones y acondicionado físico-químico de los vinos.

#### 5. Procesos de acabado y crianza:

- Parámetros analíticos y características organolépticas de los vinos destinados a crianza.
- El roble. Tipos de robles y características. Composición. Fabricación de barricas.
- Tratamientos térmicos de la madera y su influencia en las características organolépticas. Grado de quemado. Sustancias liberadas al vino por el roble durante la crianza.
- Fenómenos físico-químicos durante la crianza. Oxidaciones. Modificaciones del color.
- Operaciones durante la crianza.
- Controles básicos durante el acabado y crianza.
- Riesgos durante la crianza. Defectos relacionados con la humedad. Oxidaciones.
- Alternativas a la crianza. Envejecimiento acelerado. Elementos utilizados.
- Envejecimiento en botella. Fenómenos físico-químicos.
- Condiciones ambientales.
- Trazabilidad. Documentación.
- Prevención de riesgos laborales en operaciones de crianza.

#### 6. Elaboración de vinos espumosos, dulces, generosos y licorosos:

- Normativa de elaboración de vinos espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros.
- Origen y geografía de vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos.
- Características de la materia prima. Variedades.
- Vinos dulces y licorosos. Tipos.
- Vinos generosos. Tipos. Crianza biológica y crianza oxidativa. Fundamentos.
- Vinos espumosos. Tipos. Métodos de elaboración. Maquinaria para elaboración de espumoso. Denominación de Origen Cava.
- Toma de espuma. Segunda fermentación.
- Estabilización y embotellado de los vinos espumosos.

#### Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración/transformación de vinos y mantenimiento de equipos e instalaciones.

La elaboración de vinos incluye aspectos como:

- Recepción de materias primas y auxiliares.
- Preparación y regulación de equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionado de materias primas y auxiliares.
- Ejecución del proceso productivo.



- Control del proceso productivo.
- Toma de muestras y control del producto durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y desviaciones del proceso productivo.
- Operaciones de estabilización y acabado.
- Operaciones de envasado y embalaje.
- Registro de parámetros del proceso.
- Prevención de riesgos laborales.

El mantenimiento de equipos e instalaciones incluye aspectos como:

- Preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones.
- Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en la elaboración de:

- Vinos.
- Vinos espumosos y generosos.
- Productos derivados de la uva y el vino.
- Concentración de mostos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), f), h), i), k), l), m), n), o), p) y q) del ciclo formativo, y las competencias a), b), e), g), h), j), k), l), n), ñ) y o) del título.

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

- Conocimiento de los fundamentos de las operaciones de vinificación.
- Conocimiento de los fundamentos de la estabilización.
- Conocimiento de los vinos espumosos, dulces, licorosos y generosos así como sus especificidades en cuanto a elaboración, estabilización y envasado.
- Realización de las diferentes vinificaciones, operaciones de limpieza y desinfección, mantenimiento y regulación de equipos en el taller-bodega.
- Realización de las operaciones de estabilización y crianza en el taller-bodega.
- Realización de las operaciones de envasado y embalaje en el taller-bodega.
- Realización de los controles de las operaciones.
- Manejo de la información asociada al proceso. Instrucciones, controles, elaboración de informes.



Adopción de medidas de seguridad y protección necesarias en instalaciones, manejo de equipos y productos de estabilización y envasado.

MÓDULO PROFESIONAL: PRINCIPIOS DE MANTENIMIENTO ELECTROMECAÁNICO

Código: 0116

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica los elementos mecánicos de equipos, máquinas e instalaciones describiendo la función que realizan y su influencia en el conjunto.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los mecanismos principales que constituyen los grupos mecánicos de los equipos e instalaciones.
- b) Se ha descrito la función que realizan y las características técnicas básicas de los elementos.
- c) Se han descrito los elementos mecánicos transmisores y transformadores del movimiento, reconociéndose su presencia en los diferentes equipos de proceso.
- d) Se han clasificado los elementos mecánicos en función de la transformación que realizan.
- e) Se han descrito las relaciones funcionales de los elementos y piezas de los grupos.
- f) Se han identificado las propiedades y características de los materiales empleados en los mecanismos.
- g) Se han identificado las partes o puntos críticos de los elementos y piezas donde pueden aparecer desgastes razonando las causas que los originan.
- h) Se han analizado las medidas de prevención y seguridad que se deben tener en cuenta en el funcionamiento de los elementos mecánicos.

2. Reconoce los elementos que intervienen en las instalaciones neumáticas analizando la función que realizan y su influencia en el conjunto de la instalación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los usos de la neumática como técnica de aplicación del aire comprimido.
- b) Se han definido las propiedades del aire comprimido.
- c) Se han identificado los circuitos de producción y tratamiento del aire comprimido describiendo la misión de sus elementos principales.
- d) Se han identificado las redes de distribución del aire comprimido y sus elementos de protección.
- e) Se han identificado los elementos neumáticos de regulación y control y se ha reconocido su presencia en las instalaciones.



- f) Se han descrito los elementos neumáticos de accionamiento o de trabajo y se ha identificado su presencia en equipos de proceso.
- g) Se ha descrito el funcionamiento de esquemas de circuitos neumáticos simples manuales, semiautomáticos y automáticos.
- h) Se han enumerado las anomalías más frecuentes de las instalaciones neumáticas y sus medidas correctoras.
- i) Se ha valorado la utilidad del aire comprimido en la automatización de los procesos del sector.

3. Reconoce los elementos de las instalaciones hidráulicas describiendo la función que realizan.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los sistemas hidráulicos como medios de producción y transmisión de energía.
- b) Se han enumerado los principios físicos fundamentales de la hidráulica.
- c) Se han enumerado los fluidos hidráulicos y sus propiedades.
- d) Se han relacionado los elementos hidráulicos con su simbología.
- e) Se ha identificado la unidad hidráulica y sus elementos funcionales y de protección.
- f) Se han relacionado los elementos hidráulicos de trabajo con el tipo de mantenimiento que hay que realizar.
- g) Se ha descrito el funcionamiento de esquemas de circuitos hidráulicos simples.
- h) Se han valorado las ventajas e inconvenientes del empleo de instalaciones hidráulicas en la automatización de proceso del sector.
- i) Se han citado las anomalías más frecuentes de las instalaciones hidráulicas y sus medidas correctoras.

4. Identifica los elementos de las instalaciones eléctricas describiendo la misión que realizan en el conjunto de la instalación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito la estructura básica de las instalaciones eléctricas de interior.
- b) Se han reconocido los elementos de protección, maniobra y conexión de los circuitos eléctricos.
- c) Se ha relacionado el funcionamiento de instalaciones eléctricas aplicadas a los equipos industriales con su esquema unifilar.
- d) Se han relacionado los elementos de protección y maniobra con el correcto funcionamiento y protección de las instalaciones eléctricas aplicadas a los equipos del sector.





- e) Se han calculado magnitudes eléctricas (tensión, intensidad, potencia y caída de tensión, entre otros) en instalaciones básicas aplicadas del sector.
  - f) Se ha verificado la aplicación de las instrucciones técnicas del REBT en las instalaciones eléctricas aplicadas del sector.
  - g) Se han reconocido los elementos eléctricos de control y maniobra y su función.
  - h) Se han relacionado las características eléctricas de los dispositivos de protección con las líneas y receptores eléctricos que deben proteger.
  - i) Se han descrito las condiciones de seguridad y prevención que se deben aplicar en la manipulación de los distintos componentes eléctricos/electrónicos.
5. Identifica las máquinas eléctricas y los elementos constructivos que intervienen en el acoplamiento de los equipos industriales del sector, describiendo su funcionamiento y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las máquinas eléctricas utilizadas en los equipos e instalaciones del sector.
  - b) Se han clasificado las máquinas eléctricas por su tipología y función.
  - c) Se ha descrito el funcionamiento así como las características de las máquinas eléctricas y su aplicación en el sector.
  - d) Se ha relacionado la información de la placa de características con las magnitudes eléctricas y mecánicas de la instalación.
  - e) Se ha representado el esquema de conexionado (arranque e inversión de giro) de las máquinas eléctricas y sus protecciones mediante su simbología.
  - f) Se ha relacionado el consumo de las máquinas con su régimen de funcionamiento de vacío y carga y sus protecciones eléctricas.
  - g) Se ha verificado la aplicación de las instrucciones técnicas del REBT en las instalaciones de alimentación de las máquinas eléctricas.
  - h) Se han identificado los sistemas de acoplamiento de las máquinas eléctricas a los equipos industriales del sector.
  - i) Se han relacionado los sistemas de sujeción de las máquinas eléctricas al equipo (tipo de movimiento, potencia de transmisión, ruido, vibraciones, entre otros).
  - j) Se han descrito las condiciones de seguridad y prevención que se deben aplicar en la manipulación de los circuitos y máquinas eléctricas en funcionamiento.
6. Aplica el mantenimiento de primer nivel relacionando los procedimientos utilizados con los equipos e instalaciones implicados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los procedimientos de cada una de las operaciones de mantenimiento de primer nivel que deben ser realizadas sobre los equipos.



- b) Se han identificado los elementos sobre los que se deben realizar las operaciones de mantenimiento preventivo/correctivo de primer nivel.
- c) Se han indicado las averías más frecuentes que se producen en los equipos e instalaciones.
- d) Se han identificado los equipos y herramientas necesarias para realizar las labores de mantenimiento de primer nivel.
- e) Se han determinado las condiciones requeridas del área de trabajo para intervenciones de mantenimiento.
- f) Se ha puesto en marcha o invertido el sentido de giro de motores eléctricos midiendo las magnitudes fundamentales durante el proceso.
- g) Se han aplicado técnicas de mantenimiento o sustitución de elementos básicos en los equipos e instalaciones.
- h) Se han registrado en el soporte adecuado las operaciones de mantenimiento realizadas.
- i) Se han descrito las operaciones de limpieza, engrase y comprobación del estado de la instalación y equipos en el mantenimiento de primer nivel.
- j) Se ha analizado la normativa vigente sobre prevención y seguridad relativas al mantenimiento de equipos e instalaciones.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos:

#### 1. Identificación de elementos mecánicos:

- Materiales. Comportamiento y propiedades de los principales materiales de los equipos e instalaciones.
- Nomenclatura y siglas de comercialización.
- Cinemática y dinámica de las máquinas. Conceptos básicos y fundamentos.
- Elementos mecánicos transmisores del movimiento: Descripción, funcionamiento, simbología, mantenimiento de primer nivel.
- Elementos mecánicos transformadores del movimiento: Descripción, funcionamiento, simbología.
- Elementos mecánicos de unión: Descripción, funcionamiento, mantenimiento de primer nivel. Uniones fijas y desmontables.
- Elementos mecánicos auxiliares: Descripción, funcionamiento, mantenimiento de primer nivel.
- Normas de prevención y seguridad en el manejo de elementos mecánicos.
- Valoración del desgaste de los elementos mecánicos: Lubricación y mantenimiento preventivo.
- Tipos de desgaste: Adhesivo, abrasivo, erosivo, corrosivo y fatiga superficial.
- Técnicas de lubricación. Tipos de lubricantes.



## 2. Reconocimiento de elementos de las instalaciones neumáticas:

- Neumática. Conceptos básicos y fundamentos.
- Propiedades del aire comprimido.
- Circuitos de producción y tratamiento del aire comprimido: Descripción, elementos, funcionamiento, simbología, mantenimiento y medidas de seguridad.
- Redes de distribución del aire comprimido: Características y materiales constructivos.
- Elementos neumáticos de regulación y control: Descripción, funcionamiento, simbología, mantenimiento y medidas de seguridad.
- Elementos neumáticos de accionamiento o actuadores: Descripción, funcionamiento, simbología, mantenimiento y medidas de seguridad.
- Lectura de los esquemas de circuitos neumáticos manuales, semiautomáticos y automáticos.
- Uso eficiente del aire comprimido en los procesos del sector.
- Aplicaciones del aire comprimido en la automatización de los procesos.

## 3. Reconocimiento de elementos de las instalaciones hidráulicas:

- Hidráulica. Fundamentos y principios básicos.
- Fluidos hidráulicos. Propiedades.
- Unidad hidráulica: Fundamentos, elementos, funcionamiento, mantenimiento de primer nivel y medidas de seguridad.
- Elementos hidráulicos de distribución y regulación: Descripción, funcionamiento, simbología, mantenimiento y medidas de seguridad.
- Elementos hidráulicos de trabajo: Descripción, funcionamiento, simbología y mantenimiento.
- Lectura de esquemas de circuitos hidráulicos.
- Anomalías más frecuentes de las instalaciones hidráulicas y medidas correctoras.
- Aplicaciones de la hidráulica en la automatización de los procesos.
- Impacto ambiental de las instalaciones hidráulicas.

## 4. Identificación de elementos de las instalaciones eléctricas: Sistema eléctrico. Corriente trifásica y monofásica.

- Nociones básicas: Circuito eléctrico. Concepto y características. Elementos de los circuitos eléctricos.
- Sistema eléctrico. Corriente trifásica y monofásica.
- Magnitudes eléctricas fundamentales: Definición, unidades. Relaciones fundamentales. Cálculo de magnitudes básicas de las instalaciones.
- Elementos de control y maniobra de circuitos eléctricos: Descripción, simbología y funcionamiento.
- Elementos de protección de circuitos eléctricos: Descripción, simbología y funcionamiento.
- Normativa sobre instalaciones eléctricas (REBT) y de prevención de riesgos laborales.

## 5. Identificación de máquinas eléctricas y su acoplamiento en equipos industriales:

- Principios básicos: Magnetismo y campo magnético. Concepto. Relación entre magnetismo y electricidad. Inducción electromagnética.



- Fundamento de las máquinas eléctricas.
- Máquinas eléctricas estáticas y rotativas. Tipología y características.
- Clasificación de las máquinas eléctricas: Generadores, transformadores y motores. Medidas de seguridad.
- Partes constructivas. Funcionamiento.
- Placa de características. Cálculo de magnitudes de las instalaciones de alimentación y arranque de las máquinas.
- Acoplamientos y sujeciones de las máquinas a sus equipos industriales.
- Normativa sobre instalaciones eléctricas (REBT) y de prevención de riesgos laborales.

#### 6. Aplicación de técnicas de mantenimiento de primer nivel:

- Principios del mantenimiento: Funciones y objetivos. Tipos.
- Organización del mantenimiento de primer nivel. Definición y objetivos.
- Mantenimiento preventivo y mantenimiento correctivo. Concepto y diferencias.
- Operaciones de mantenimiento preventivo: Limpieza de filtros, cambio de discos ciegos, apretado de cierres, acondicionamiento de balsas, limpieza de mecheros, engrases, purgas, revisiones reglamentarias.
- Operaciones de mantenimiento correctivo (sustitución de elementos).
- Legislación y normativa vigente sobre el mantenimiento de los equipos. Medidas de seguridad.
- Normativa sobre instalaciones eléctricas (REBT) y de prevención de riesgos laborales.

#### Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional es un módulo de soporte, por lo que da respuesta a la necesidad de proporcionar una adecuada base teórica y práctica para la comprensión y aplicación de técnicas básicas de mantenimiento de equipos e instalaciones utilizadas en el sector.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican:

- Aceites de oliva.
- Vinos.
- Cerveza.
- Sidra.
- Licores.
- Destilados.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), e), f), g), h), i), l), m), o) y q) del ciclo formativo, y las competencias b), d), e), f), g), h), k), l), n), ñ), o) y p) del título.

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

- Reconocimiento y manejo de los elementos mecánicos, neumáticos, hidráulicos, eléctricos y electromagnéticos de los equipos.



- Conocimiento y manejo de los sistemas automáticos de control.
- Preparación del área de trabajo para actuaciones externas de mantenimiento.
- Realización del mantenimiento de primer nivel en equipos de extracción de aceites de oliva y procesos de vinificación.
- Reconocimiento y manejo de la maquinaria e instalaciones para el acondicionamiento y estabilización de aceites de oliva y de vinos.
- Aplicación de las normas de seguridad en el manejo de equipos e instalaciones.
- Realización de las operaciones de limpieza, mantenimiento y preparación de la maquinaria.
- Manejo y regulación de los equipos e instalaciones.

#### MÓDULO PROFESIONAL: ACONDICIONAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA

Código: 0319

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

##### 1. Refina aceites de oliva y de orujo justificando los procedimientos y parámetros de control.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los fundamentos de la refinación física, química y físico-química.
- b) Se ha seleccionado el tipo de refinación, relacionándolo con las características del aceite que se va a refinar.
- c) Se han secuenciado las operaciones de refinación dependiendo de las características de los aceites.
- d) Se han identificado los equipos para la refinación de aceites de oliva y orujo.
- e) Se ha realizado la carga de los equipos y se han dosificado las materias auxiliares.
- f) Se han refinado los aceites de oliva y de orujo, de acuerdo con los procedimientos establecidos, realizando los controles básicos.
- g) Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras.
- h) Se han reconocido los residuos de refinería y los tratamientos para su posterior reutilización y aprovechamiento.
- i) Se han adoptado las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

##### 2. Almacena aceites de oliva describiendo los procedimientos y parámetros de control.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las bodegas para el almacenamiento de los aceites de oliva.



- b) Se han reconocido las normas de funcionamiento de las bodegas.
  - c) Se han seleccionado los equipos de trasiego y los depósitos de almacenamiento.
  - d) Se han realizado las operaciones de limpieza de las instalaciones, utilizando los productos adecuados.
  - e) Se ha trasegado el aceite y llenado los depósitos.
  - f) Se han realizado los controles básicos de calidad.
  - g) Se han reconocido las desviaciones más frecuentes, analizando las causas y las medidas correctoras.
  - h) Se han cumplimentado los registros que aseguran la trazabilidad.
  - i) Se han relacionado las existencias en bodega con los rendimientos del proceso.
  - j) Se ha almacenado el aceite de oliva virgen en atmósferas pobres en oxígeno, justificando su utilización.
  - k) Se han adoptado las medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.
3. Clasifica los aceites de oliva, realizando los análisis básicos que garantizan la calidad.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han descrito las características de los tipos de aceites de oliva.
  - b) Se han definido los criterios de calidad y los parámetros que la determinan.
  - c) Se han reconocido los fundamentos y metodología de los controles básicos.
  - d) Se han identificado los equipos e instrumentos de medida de los controles básicos.
  - e) Se ha determinado la acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas.
  - f) Se han interpretado los resultados de los controles básicos.
  - g) Se ha realizado el análisis sensorial del aceite y asignado la valoración organoléptica.
  - h) Se ha valorado la calidad del aceite de oliva virgen y sus beneficios para la salud.
4. Conduce las operaciones de filtración describiendo sus fundamentos e influencia en la conservación.
- Criterios de evaluación:
- a) Se ha realizado el "coupage" de los aceites de oliva de acuerdo con las especificaciones.
  - b) Se han identificado los tipos y sistemas de filtración.
  - c) Se han relacionado las características del aceite que se va a filtrar con el material filtrante que se tiene que utilizar.



- d) Se han reconocido las consecuencias de la filtración en la conservación del aceite.
- e) Se han identificado las operaciones de preparación de los filtros.
- f) Se han preparado los filtros y realizado las operaciones de filtración.
- g) Se han reconocido los parámetros y dispositivos de control.
- h) Se han identificado las desviaciones y sus medidas correctoras.
- i) Se ha valorado la influencia de la filtración en la imagen del producto y de la marca.

5. Envasa aceites de oliva justificando el material y el procedimiento seleccionado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los métodos de envasado y embalaje.
- b) Se han identificado los materiales de envasado y su influencia en la conservación.
- c) Se han regulado y manejado los equipos de envasado, etiquetado y embalaje.
- d) Se han realizado los controles sistemáticos de llenado y cierre.
- e) Se ha etiquetado el producto envasado.
- f) Se ha aplicado el método de identificación de la producción para garantizar la trazabilidad.
- g) Se han embalado y paletizado los productos envasados.
- h) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado.
- i) Se ha realizado la recogida selectiva y reutilización de los materiales de envasado y embalaje.

Duración: 170 horas.

Contenidos básicos:

1. Refinación de aceites de oliva:

- Fundamentos de la refinación física, química y físico-química.
- Tipo de refinación en función del tipo de aceite a refinar.
- Líneas de refinación. Equipos específicos: Decolorador, desodorizador, reactores, destiladores. Equipos genéricos: Tanques de tratamiento, mezclado y decantación. Dosificadores, centrifugadoras, filtros.
- Proceso de refinación. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación.
- Controles básicos en el proceso de refinado.
- Residuos de la refinería y tratamientos para su posterior utilización.
- Control de calidad durante la refinación. Medidas correctoras.
- Anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras.



- Norma de calidad de los aceites refinados.
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la refinación de aceites.

## 2. Almacenamiento de los aceites de oliva:

- Características de las bodegas para el almacenamiento de aceites. Funcionamiento.
- Trasiegos. Equipos de trasiego.
- Oxidación de aceites de oliva. Características fundamentales y factores.
- Almacenamiento en atmósferas pobres en oxígeno.
- Características de una bodega.
- Manejo de los equipos e instalaciones de la bodega.
- Control de calidad en bodega. Desviaciones y medidas correctivas.
- Operaciones de un sistema APPCC en almazara.
- Trazabilidad.
- Documentación y registros en bodega.
- Operaciones de limpieza de las instalaciones y equipos.

## 3. Clasificación de los aceites de oliva:

- Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva.
- El consejo oleícola internacional.
- Clasificación del aceite de oliva.
- Criterios de calidad. Parámetros que determinan la calidad.
- Fundamentos y metodología de los controles básicos (acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas).
- Registros e interpretación de los resultados de los controles básicos.
- Análisis sensorial y organoléptico del aceite.
- Beneficios del aceite de oliva para la salud.
- Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos.

## 4. Operaciones de filtración de aceite de oliva:

- Filtración. Fundamentos y tipos. Influencia en la conservación.
- Especificaciones para realizar el "coupage".
- Preparación y manejo de los filtros. Mantenimiento.
- Control de calidad en la filtración.
- Parámetros y dispositivos a controlar en la filtración de aceites.
- Influencia de la filtración en el producto final.
- Documentación y registros. Medidas correctoras.

## 5. Operaciones de envasado:

- Métodos de envasado y embalaje.
- Materiales de envasado. Influencia en la conservación de alimentos.





- Equipos de envasado, etiquetado y embalaje. Regulación y manejo.
- Llenado y cierre de los envases: Controles sistemáticos.
- Etiquetado. Normativa. Tipos y códigos. Productos adhesivos y otros auxiliares.
- Trazabilidad: Identificación de la producción. El lote.
- Embalado y paletizado de productos envasado.
- Higiene y seguridad durante el envasado.
- Materiales de envasado y embalaje: Recogida selectiva y reutilización de materiales.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de acondicionamiento de aceites de oliva y de orujo.

El acondicionamiento de aceites incluye aspectos como:

- Recepción de materia primas y auxiliares.
- Preparación y regulación de equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionamiento de materias primas y auxiliares.
- Ejecución del proceso productivo.
- Control del proceso productivo.
- Toma de muestras y control durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/o desviaciones del proceso productivo.
- Operaciones de almacenamiento.
- Operaciones de envasado y embalaje.
- Registro de parámetros de control.
- Prevención de riesgos laborales.

El mantenimiento de equipos e instalaciones incluye aspectos como:

- Preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones.
- Limpieza de equipos e instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en el acondicionamiento de:

- Aceites de oliva.
- Aceites de orujo de oliva.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), e), i), j), k), l), m), n), o), p) y q) del ciclo formativo, y las competencias b), d), h), i), j), k), l), n), ñ), o), p), q) y t) del título.



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

- Fundamentos de la refinación. Tipos y operaciones.
- Objetivos y factores de las diferentes etapas en la refinación.
- Almacenamiento y conservación del aceite de oliva.
- Operaciones de filtración, envasado y embalaje.
- Criterios de calidad y análisis del aceite de oliva.
- Adopción de medidas de seguridad y protección en el manejo de instalaciones y equipos.

#### MÓDULO PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE OTRAS BEBIDAS Y DERIVADOS

Código: 0320

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Recepciona las materias primas y auxiliares relacionándolos con los procesos de elaboración.

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 determinado las condiciones que deben cumplir los locales de almacenamiento.
- c) Se han recepcionado las materias primas y auxiliares.
- d) Se han reconocido los procedimientos utilizados en la identificación, clasificación y almacenamiento de materias primas y auxiliares.
- e) Se ha caracterizado la evolución y transformación de las materias primas durante su almacenamiento.
- f) Se han almacenado las materias primas y auxiliares de acuerdo a sus características.
- g) Se ha registrado y archivado la información generada durante la recepción.

2. Elabora destilados y licores identificando las operaciones, productos y medios empleados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos de destilería y licorería.
- b) Se han reconocido los fundamentos del proceso de destilación.
- c) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados en los procesos de destilación y elaboración de licores y aguardientes.
- d) Se ha realizado la destilación de vinos y orujos.



- e) Se ha caracterizado la evolución y transformación que puede producirse en los productos destilados durante su almacenamiento o envejecimiento.
- f) Se han caracterizado los subproductos de la destilación y su aprovechamiento.
- g) Se han identificado los residuos y vertidos obtenidos estableciendo su destino y los tratamientos que se van a emplear.
- h) Se han elaborado licores reconociendo los procesos y fórmulas de elaboración.
- i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.
- j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.

3. Elabora vinagre y sidra describiendo sus fundamentos tecnológicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la normativa asociada a los productos.
- b) Se han relacionado los productos que se desean obtener con las materias primas y auxiliares.
- c) Se han reconocido los fundamentos de la elaboración de vinagre, sus alteraciones y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado los métodos de obtención de vinagre.
- e) Se ha obtenido vinagre a partir de diferentes sustratos.
- f) Se ha obtenido sidra identificando las principales etapas de elaboración.
- g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.
- h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.

4. Obtiene bebidas espirituosas relacionando las materias primas con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la normativa asociada a las bebidas espirituosas.
- b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos que se desean obtener.
- c) Se han reconocido las principales bebidas espirituosas.
- d) Se han caracterizado los procesos de elaboración y envejecimiento de bebidas espirituosas.
- e) Se ha valorado la influencia del envejecimiento en las características finales de las bebidas espirituosas.
- f) Se han realizado las operaciones de fermentación, destilación, añejamiento y mezcla.



g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.

h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.

5. Realiza la elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros, describiendo sus fundamentos tecnológicos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la normativa de vinos aromatizados, aperitivos y otros.

b) Se han relacionado las materias primas y auxiliares con los productos a obtener.

c) Se han caracterizado los procesos de elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros.

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

e) Se han obtenido vinos aromatizados, aperitivos y otros según los criterios establecidos.

f) Se han identificado los defectos, alteraciones y sus medidas correctoras.

g) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.

h) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.

6. Elabora cerveza describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y recepcionado las materias primas y auxiliares.

b) Se ha identificado el funcionamiento y constitución de los equipos utilizados.

c) Se han aplicado los procesos de elaboración de la malta.

d) Se ha realizado la maceración y obtención del mosto.

e) Se han realizado los procesos de filtración, ebullición y clarificación del mosto.

f) Se ha conducido la fermentación inoculando levaduras y controlando la temperatura.

g) Se han aplicado los procesos de almacenamiento, maduración y guarda de la cerveza.

h) Se ha realizado la clarificación, filtración y pasteurización de la cerveza.

i) Se ha realizado la toma de muestras y los controles básicos.

j) Se han aplicado las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales.

7. Envasa vinos y otras bebidas, justificando el material y la técnica seleccionada.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las características de los locales o zonas destinados al envasado y embalaje.



- b) Se han caracterizado los diferentes tipos de líneas de envasado y embalaje.
- c) Se han reconocido las características de los materiales auxiliares de envasado y embalaje y su adecuación al producto.
- d) Se han seleccionado y regulado las máquinas, equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos de seguridad.
- e) Se han realizado las operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado y embalaje.
- f) Se ha realizado el control de calidad de los materiales auxiliares de envasado.
- g) Se ha realizado el envasado, etiquetado, embalado y codificado del producto, supervisando su colocación.
- h) Se han realizado los ensayos básicos necesarios para el control de calidad del producto envasado.
- i) Se ha registrado y archivado la información obtenida sobre el desarrollo del proceso para garantizar la trazabilidad.
- j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante el envasado.

Duración: 200 horas.

Contenidos básicos:

1. Recepción de materias primas y auxiliares:

- Normativa de calidad de las materias primas y auxiliares (normas, reglamentaciones técnico-sanitarias).
- Locales de almacenamiento. Características.
- Identificación y caracterización de las materias primas y auxiliares.
- Condiciones de almacenamiento. Clasificación.
- Transformaciones de la materia prima durante el almacenamiento.
- Registro de la información.

2. Destilación y elaboración de licores y aguardientes:

- Normativa.
- Fundamentos de la destilación. Evaporación y condensación.
- Tipos de destilados.
- Equipos de destilación: Componentes, funcionamiento, regulación.
- Destilación discontinua. Alambiques. Destilación continua. Columnas. Rectificación.
- Subproductos de destilería.
- Materias primas en licores y aguardientes.
- Métodos de elaboración de licores y aguardientes.



- Licores sin alcohol.
- Equipos para la elaboración de licores y aguardientes.
- Operaciones de acabado. Envejecimiento de los destilados.
- Uso eficiente de los recursos energéticos.
- Subproductos de la destilación, manejo.
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

### 3. Elaboración de vinagre y sidra:

- Historia y normativa.
- El vinagre. Origen. Fermentación acética.
- Diferentes sistemas de producción.
- Controles y condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética.
- Características de los diferentes tipos de vinagre.
- Elaboración y tipos de sidra.
- Prácticas y tratamientos permitidos. Operaciones de acabado.
- Composición química del vinagre y de la sidra. Determinaciones analíticas.
- Alteraciones del vinagre y de la sidra.
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

### 4. Obtención de bebidas espirituosas:

- Denominaciones de origen e identificaciones geográficas protegidas de bebidas espirituosas. Normativa.
- Materias primas y auxiliares.
- Elaboraciones. Tipos.
- Envejecimiento.
- Aguardientes de vino (Brandy, Cognac, Armagnac, y otros).
- Aguardientes de orujo de uva (orujo gallego, Marc y otros).
- Aguardientes de tubérculos y cereales (Akvavits, Snaps, ginebra, Vodka, Whisky, Sake).
- Aguardientes de caña de azúcar y sus residuos (Ron, Cachaca).
- Aguardientes de agave-maguey (tequila y mezcal).
- Aguardientes de frutas.
- Otras bebidas espirituosas.
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

### 5. Elaboración de vinos aromatizados, aperitivos y otros:

- Normativa.
- Origen: Vinos aromatizados, aperitivos vínicos, vinos quinados.
- Elaboración: Especies vegetales empleadas. Técnicas: Maceración, adición de extractos.
- Defectos y alteraciones.
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.



## 6. Elaboración de cerveza:

- Normativa.
- Materias primas y auxiliares. Cebada, Adjuntos, Lúpulo.
- Repercusión de la calidad del agua en la elaboración de la cerveza.
- Equipos utilizados en la elaboración de la cerveza.
- Malteado y maceración.
- Filtración, ebullición y clarificación del mosto.
- Microorganismos: Levaduras y bacterias.
- Fermentación del mosto.
- Tratamientos post-fermentativos: Clarificación, filtración, maduración.
- Composición y calidad de la cerveza. Controles físico-químicos, microbiológicos y organolépticos.
- Tipos de cervezas.
- Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales.

## 7. Envasado de vinos y otras bebidas:

- Características de los locales y zonas de envasado: Ambientales, higiénicas, seguridad.
- Propiedades de los envases de vidrio, plástico y cartón.
- Funciones del envase y embalaje: Fundamentos básicos. Protección, estética del envasado.
- Equipos de envasado: Enjuagadoras, llenadoras y taponadoras.
- Mantenimiento de primer nivel, regulación y dispositivo de seguridad de los equipos de envasado.
- Limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones de envasado.
- Controles durante el envasado.
- Equipos de etiquetado/capsulado. Mantenimiento de primer nivel.
- Equipos de embalaje, mantenimiento de primer nivel y regulación.
- Codificación de la información del lote. Legislación.
- Registro de la trazabilidad.
- Medidas de higiene y seguridad en los equipos de etiquetado, capsulado y embalaje.

### Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de elaboración/transformación y mantenimiento de equipos e instalaciones.

La elaboración de otras bebidas incluye aspectos como:

- Recepción, conservación, almacenamiento y preparación de la materia prima, auxiliares y productos.
- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones de los diferentes procesos.
- Ejecución de los procesos de destilación, obtención de vinagres y otros productos derivados.



- Ejecución de los procesos de elaboración de bebidas espirituosas, vinos aromatizados, aperitivos y otros.
- Aprovechamiento de los subproductos de la vinificación.
- Toma de muestras y control del producto durante el proceso.
- Aplicación de los productos específicos de limpieza.
- Control de los riesgos laborales en el manejo de los equipos e instalaciones.
- 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 la elaboración de:

- Aguardientes y licores.
- Vinagres.
- Malta y cervezas.
- Sidra.
- Bebidas espirituosas.
- Aromatizados, aperitivos y otros.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), f), g), h), i), k), l), m), n), o), p) y q) del ciclo formativo y las competencias a), b), e), f), g), h), j), k), l), n), ñ) y o) del título.

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

- Los procedimientos de elaboración de cervezas, sidras, 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, aperitivos, cervezas 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: ANÁLISIS SENSORIAL

Código: 0321

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Prepara los materiales e instalaciones del análisis sensorial valorando su influencia en la apreciación de los atributos organolépticos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las condiciones ambientales de la sala de cata y su influencia en el análisis sensorial.
- b) Se han identificado las instalaciones y equipamientos de la sala de cata.
- c) Se han reconocido los materiales auxiliares de la cata (decantadores, calentadores, escupidoras, termómetros, sacacorchos y otros).
- d) Se ha justificado la importancia de la forma y tamaño de la copa de cata en las percepciones sensoriales.
- e) Se ha valorado la temperatura en la apreciación de las características organolépticas.
- f) Se han identificado las pruebas sensoriales: Triangulares, pareadas, analíticas, de clasificación, de análisis gustativo, descriptivo y otras.
- g) Se ha reconocido el vocabulario técnico que describe las sensaciones organolépticas.
- h) Se han identificado las fichas de cata y las hojas de perfil.
- i) Se ha valorado el orden y limpieza en la ejecución de la cata.

2. Realiza el análisis sensorial describiendo las fases de la degustación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los sentidos que intervienen en la degustación.
- b) Se han identificado los atributos positivos y negativos del aceite de oliva.
- c) Se han caracterizado las principales sustancias del vino y otras bebidas.
- d) Se han reconocido los sabores y aromas fundamentales, las zonas de impacto y los equilibrios y refuerzos entre ellos.
- e) Se han reconocido los umbrales de percepción de los aromas y sabores.
- f) Se ha descrito la metodología para la cata de aceites de oliva, vinos y otras bebidas.



- g) Se ha realizado el análisis sensorial de aceites de oliva, vino y otras bebidas.
- h) Se ha efectuado una valoración global del conjunto de sensaciones.
- i) Se ha realizado el registro de las sensaciones organolépticas en la ficha de cata y hoja de perfil.

3. Relaciona los atributos sensoriales con la calidad del producto, valorando los factores implicados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito la evolución del concepto de calidad en aceites de oliva, vinos y otras bebidas.
- b) Se han relacionado las sensaciones organolépticas con la calidad de la materia prima.
- c) Se ha identificado la influencia del sistema de elaboración en los atributos sensoriales del producto.
- d) Se ha reconocido la influencia de las condiciones de conservación y almacenamiento en las características organolépticas.
- e) Se ha valorado la importancia del análisis sensorial en la clasificación de los aceites de oliva.
- f) Se han reconocido los defectos organolépticos originados durante el proceso productivo.
- g) Se ha valorado la evolución de las características organolépticas.
- h) Se ha comprobado la concordancia de las características organolépticas apreciadas con el producto catado.

4. Identifica el origen geográfico y varietal de los productos, reconociendo sus atributos específicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las diferentes regiones productoras (clima, suelo, variedades, técnicas de cultivo).
- b) Se ha valorado la influencia de las técnicas de cultivo.
- c) Se ha analizado la influencia de las condiciones climáticas en la calidad de la cosecha.
- d) Se han descrito las características organolépticas de los aceites de oliva virgen, vinos y otras bebidas.
- e) Se han tipificado los productos relacionados con un área geográfica determinada y con una denominación de origen.
- f) Se han identificado los descriptores propios de cada variedad y de cada denominación de origen.
- g) Se ha adoptado una actitud abierta e innovadora ante la aparición de nuevos productos, nuevas variedades y nuevas regiones productoras.



Duración: 90 horas.

Contenidos básicos:

1. Preparación de materiales e instalaciones de cata:

- Sala de cata. Instalaciones. Equipamiento. Condiciones ambientales.
- Identificación de los útiles y accesorios de cata. Copas normalizadas para cata de vinos y de aceites.
- Organización de la cata de aceites de oliva y de vinos:
  - Temperatura de servicio de aceites y de vinos.
  - Orden de presentación de vinos.
- Fichas de cata. Hojas de perfil.
- Tipos de cata. Vocabulario.
- Paneles de cata. Formación.

2. Análisis sensorial:

- Los sentidos. Funcionamiento.
- Atributos positivos y negativos de los aceites de oliva.
- Descripción de los componentes de los vinos y otras bebidas. Relación con las características organolépticas.
- Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas. Umbrales de percepción.
- Metodología de la cata de aceites de oliva. Fases de la degustación.
- Metodología de la cata de vinos. Fases de la degustación.
- Metodología de la cata de otras bebidas. Fases de la degustación.
- Descripción de las sensaciones organolépticas en la cata.
- Registro de las sensaciones organolépticas en fichas de cata y hojas de perfil.

3. Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto:

- Evolución del concepto de calidad.
- Relación entre las sensaciones organolépticas con los componentes, calidad de las materias primas y sistemas de elaboración.
- Influencia del almacenamiento y conservación en bodega.
- Valoración del estado de conservación de los productos.
- Aplicación de la cata en la conservación de los aceites de oliva.
- Evolución de los aceites de oliva, vinos y otras bebidas en el tiempo.
- Clasificación de los aceites según su valoración en cata.
- Concordancia de las características organolépticas con el producto catado.
- Valoración de la relación calidad/precio.

4. Identificación del origen geográfico y varietal:

- Caracterización de las regiones productoras y sus países de origen.



- Caracterización de las comarcas extremeñas productoras de vino y aceite.
- Denominaciones de origen. Normativa de aplicación.
- Denominaciones de origen extremeñas. Normativa de aplicación.
- Otras indicaciones geográficas de calidad extremeñas. Normativa de aplicación.
- Caracterización de los aguardientes y licores propios de Extremadura.
- Técnicas de cultivo. Influencia en las características organolépticas.
- Cosecha. Influencia del clima.
- Descriptores organolépticos asociados a las variedades de aceituna y uva.

#### Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de elaboración/transformación y control de calidad y comercio y promoción, en el sector oleícola, vinícola y de otras bebidas.

La elaboración/transformación de aceites de oliva, vinos y otras bebidas incluye aspectos como:

- Control organoléptico de la calidad de la materia prima.
- Control organoléptico del proceso de transformación de la materia prima.
- Control organoléptico de las desviaciones durante el proceso.

El control de calidad incluye aspectos como: Control organoléptico del producto final.

El comercio y la promoción incluye aspectos como:

- Conocimiento de las regiones productoras.
- Conocimiento de las denominaciones de origen.
- Conocimiento de nuevos productos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Aceites de oliva.
- Vinos.
- Cerveza.
- Sidra.
- Licores.
- Destilados.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), k) y u) del ciclo formativo, y las competencias j), o) y p) del título.

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

- Caracterización de los materiales e instalaciones utilizados en el análisis sensorial y su influencia.



- La metodología empleada en el análisis organoléptico.
- Relación de las características organolépticas del producto con su calidad.
- Relación de las características sensoriales con la materia prima y el origen geográfico.

**MÓDULO PROFESIONAL: VENTA Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

Código: 0146

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

**1. Establece los precios de los productos alimentarios elaborados, analizando costes y beneficios.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los tipos de costes existentes.
- b) Se han determinado las variables que intervienen en el coste y en el beneficio.
- c) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado.
- d) Se han interpretado las fórmulas y conceptos de interés, descuento y márgenes comerciales.
- e) Se ha fijado el precio de un producto con un beneficio establecido.
- f) Se han actualizado los precios a partir de la variación de los costes.
- g) Se han identificado los condicionantes de los precios de venta de los productos alimentarios.

**2. Aplica las técnicas de venta relacionándolas con los diferentes canales de comercialización.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características de los productos, la imagen de marca y el posicionamiento de la empresa y de la competencia.
- b) Se ha especificado la documentación necesaria de la operación de venta.
- c) Se han reconocido los sistemas de comunicación presencial y no presencial, aplicando las técnicas que facilitan la empatía con el cliente.
- d) Se han reconocido las variables que intervienen en la conducta y motivación de la compra por parte del cliente.
- e) Se ha identificado la tipología de cliente y sus necesidades de compra.
- f) Se han adaptado las técnicas de venta al medio de comunicación empleado (presencial, teléfono, Internet, televisión interactiva, telefonía móvil, correo postal, correo electrónico).

**3. Realiza la operación de venta, justificando las fases y variables que intervienen.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han enumerado las fases de la operación de venta.



- b) Se han descrito las variables que intervienen en el precio de venta.
- c) Se ha calculado el interés de aplazamiento, las cuotas de pago y el precio de la operación según las condiciones del proceso pactado.
- d) Se han calculado los descuentos, el precio de venta total y las ratios comerciales en función de las condiciones de pago e impuestos que gravan la operación de venta.
- e) Se ha identificado y cumplimentado la documentación asociada al cobro y al pago.
- f) Se ha descrito el proceso de anulación de operaciones de cobro.
- g) Se ha reconocido el potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo.

4. Atiende al cliente, describiendo las técnicas de comunicación empleadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las variables que influyen en el proceso de atención al cliente.
- b) Se ha descrito la forma y actitud en la atención y asesoramiento al cliente.
- c) Se han explicado las técnicas de venta básicas para captar la atención, y despertar el interés en función del tipo de cliente.
- d) Se han seleccionado los argumentos adecuados ante las objeciones planteadas por el cliente.
- e) Se han analizado las estrategias para identificar la satisfacción del cliente.
- f) Se han descrito las técnicas que potencian el vínculo con el cliente.
- g) Se ha valorado el potencial de las nuevas tecnologías en la atención al cliente.

5. Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las técnicas para prever conflictos.
- b) Se han descrito las técnicas utilizadas para afrontar quejas y reclamaciones de los clientes.
- c) Se ha reconocido el proceso que se debe seguir ante una reclamación.
- d) Se han identificado los elementos formales que contextualizan una reclamación.
- e) Se ha identificado la documentación asociada a las reclamaciones.
- f) Se han analizado las consecuencias de una reclamación no resuelta.
- g) Se ha valorado la importancia del servicio postventa en los procesos comerciales.

Duración: 60 horas.



### Contenidos básicos:

#### 1. Establecimiento de precios de los productos alimentarios:

- Costes y beneficios. Conceptos básicos y tipos.
- Cálculo del coste de las materias primas. Registro documental.
- Componentes del precio de venta y sus condicionantes.
- Métodos de fijación de precios.
- Márgenes y descuentos. Escandallo. Ratios.
- Cálculo de precios.

#### 2. Aplicación de las técnicas de venta:

- Posicionamiento e imagen de marca. Denominaciones de Origen.
- Canales de venta. Métodos de búsqueda.
- Organización de la venta. Agenda comercial.
- Fases de la venta presencial y no presencial.
- Identificación de las necesidades y gustos del cliente.
- Técnicas de comunicación oral y escrita.

#### 3. Realización de la operación de venta:

- Fases de la operación de venta.
- Precio de venta. Conceptos básicos y variables.
- Cálculo comercial en las operaciones de venta.
- Medios de pago. Efectivos, transferencias, talones, cheques, Tarjetas electrónicas, letras de cambio y otros.
- Interés simple. Descuento de efectos.
- Documentación del cobro y del pago. Albaranes. Facturas. Tipos de IVA aplicables.
- Aplicación de las nuevas tecnologías en las operaciones de venta. Introducción al comercio electrónico. Terminal punto de venta.

#### 4. Atención al cliente:

- Variables que intervienen.
- Proceso de comunicación.
- Técnicas de aplicación en la atención al cliente. Naturaleza.
- Efectos.
- Aplicación de las nuevas tecnologías en la atención al cliente.
- Estrategias de fidelización de clientes.

#### 5. Resolución de reclamaciones y quejas:

- Técnicas para prevenir conflictos.



- Técnicas para afrontar quejas y reclamaciones. Protocolo de actuación.
- Procedimiento de recogida de las reclamaciones/quejas presenciales y no presenciales.
- Elementos formales que contextualizan la reclamación.
- Configuración documental de la reclamación.
- Resolución de quejas y reclamaciones. Repercusiones económicas.
- Procedimientos utilizados en el servicio post-venta.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de comercio y promoción en pequeñas empresas.

El comercio y promoción en pequeñas empresas incluye aspectos como:

- Atención al cliente.
- Promoción y venta.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Aceites de oliva.
- Vinos.
- Cerveza.
- Sidra.
- Licores.
- Destilados.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales n), ñ), t), u) y v) del ciclo formativo, y las competencias m), p), q), s) y u) del título.

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

- Estimación de precios de productos y bebidas elaborados.
- Cálculo de costes de materias primas, de producción y el margen comercial o beneficio.
- Presentación y disposición de los productos en expositores que motiven su compra, aplicando las condiciones de conservación adecuadas.
- Resolución de conflictos y reclamaciones.
- Atención y asesoramiento a posibles clientes.





MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN  
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Código: 0030

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los tipos de stock y las variables que intervienen en su cálculo.
- b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario.
- c) Se ha seleccionado el tipo de inventario más adecuado para controlar el estado y la caducidad de lo almacenado en cada caso.
- d) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades adecuadas a las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de stocks previamente definidos.
- e) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos en función de las necesidades de los potenciales clientes, la estacionalidad y la disponibilidad del suministro de determinados productos.
- f) Se han caracterizado los medios de transporte interno.
- g) Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.
- h) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.
- i) Se han valorado nuevas tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de productos.

2. Recepciona las materias primas y auxiliares, describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.
- b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.
- c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.
- d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.
- e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.
- f) Se ha cotejado que el transporte de las materias primas y auxiliares se ha realizado conforme a las condiciones técnicas e higiénicas requeridas.
- g) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.



h) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.

3. Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los sistemas de almacenamiento.
- b) Se han descrito y aplicado los criterios de clasificación de mercancías (en función de la caducidad, utilidad, tamaño, resistencia, condiciones específicas de conservación y otras características).
- c) Se ha identificado la documentación asociada a la gestión de almacén.
- d) Se han interpretado los sistemas de codificación.
- e) Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.
- f) Se ha justificado la ubicación de las mercancías en el almacén.
- g) Se han identificado las condiciones de operatividad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.
- h) Se han valorado los costes de almacenaje.
- i) Se han determinado las normas de seguridad del almacén.

4. Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.
- b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando el stock.
- c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas (fragilidad, temperatura, humedad relativa y otras) para los distintos productos a expedir.
- d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.
- e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.
- f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.
- g) Se ha descrito la correcta colocación de las mercancías en el medio de transporte para asegurar su protección.

5. Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión de almacén.



- b) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.
- c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.
- d) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.
- e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.
- f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.

Duración: 60 horas.

Contenidos básicos:

#### 1. Aprovisionamiento del almacén:

- Tipos de stock (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables.
- Control de existencias. Inventario y sus tipos.
  - Rotaciones:
    - Periodo medio de almacenamiento.
    - Periodo medio de fabricación.
    - Periodo medio de venta.
    - Punto de pedido.
  - Valoración de existencias:
    - Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO, y otros.
  - Elaboración de fichas de almacén.
- Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.
  - Pedidos.
  - Notas de entrega interna.
  - Documentación de suministros (albaranes).
  - Documentos de control de almacén.
- Transporte interno. Procedimientos y equipos de carga-descarga.
- Tendencias actuales de almacenamiento.

#### 2. Recepción de mercancías:

- Documentación de entrada.
- Organización de la recepción.
- Operaciones y comprobaciones generales.
- Medición y pesaje de cantidades.
- Control de calidad (físico-químico, organoléptico y otros).

#### 3. Almacenamiento:

- Sistemas de almacenaje y tipos de almacén.



- Clasificación y codificación de mercancías.
- Documentación de gestión del almacén.
- Equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.
- Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.
- Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.
- Acondicionamiento y distribución del almacén.
- Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.
- Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén.

#### 4. Expedición de mercancías:

- Documentación de salida.
- Organización de la expedición.
- Operaciones y comprobaciones generales.
- Transporte externo.
  - Características más relevantes de cada medio de transporte.
  - Criterios de selección del medio de transporte.
  - Ubicación y protección de mercancías.

#### 5. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén:

- Operaciones básicas en el manejo del ordenador y periféricos.
- Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto, bases de datos y aplicaciones específicas de gestión).
- Transmisión de la información: Redes de comunicación y correo electrónico.

#### Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de logística en las industrias alimentarias.

La función de logística en industrias alimentarias incluye aspectos como:

- Control de aprovisionamientos.
- Control y manejo de almacenes.
- Control de expediciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos de la industria alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), i), k), m), o), p) y q) del ciclo formativo y las competencias a), h), j), m), n), o), p) y t) del título.



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

- Cumplimentar los documentos de control de almacén para su correcta gestión, empleando aplicaciones informáticas.
- Realizar supuestos prácticos de almacenamiento, recepción y control de existencias.

#### MÓDULO PROFESIONAL: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 0031

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación.

1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.



- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos de infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones y contaminaciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: Punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.



- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
- e) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Duración: 64 horas.



## Contenidos básicos:

### 1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
  - Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación.
  - Características de superficies, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación, servicios higiénicos.
  - Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.
  - Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
  - Materiales y construcción higiénica de los equipos.
- Procesos y productos de limpieza y desinfección. Sistemas y equipos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control.
- Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.

### 2. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH):
  - Medidas de higiene personal.
  - Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la manipulación de alimentos.
  - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
  - Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
  - Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza.

### 3. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
  - Concepto de alteración y de contaminación.
  - Tipos de contaminación.
  - Principales agentes causantes.
  - Mecanismos de transmisión.
  - Contaminación cruzada.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.
- Métodos de conservación de los alimentos.





- Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
- Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

#### 4. Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras. Concepto y supuestos prácticos de aplicación.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características, relación y procedimientos de aplicación.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación.

#### 5. Utilización eficiente de los recursos:

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la producción de alimentos.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- No-conformidades y acciones correctoras relacionadas en el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

#### 6. Recogida selectiva de residuos:

- Legislación ambiental en la industria alimentaria y de restauración.
- Descripción de los residuos generados en la producción de alimentos y sus efectos ambientales. Tipos de residuos.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en la gestión de residuos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

#### Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de seguridad alimentaria y ambiental.

La función de seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Aplicación de normas de higiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental.



Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos de la Industria Alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales j), k), m), o), p) y q) del ciclo formativo y las competencias i), k), m), n), o), p), r), s) y t) del título.

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

- Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- Limpieza/desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
- Aplicación del APPCC.
- Control de residuos.

#### MÓDULO PROFESIONAL: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

Código: 0322

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 determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
- b) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del elaborador de aceites de oliva, vinos y otros productos.
- c) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- d) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- e) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.
- g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones.

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 identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.



- b) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
  - c) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del elaborador de aceites de oliva, vinos y otras bebidas.
  - 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 ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- e) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- f) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- h) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- i) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.



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 identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
- c) Se han identificado las obligaciones del empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- d) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- e) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- 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 determinado las condiciones de trabajo, con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- d) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- e) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- f) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- 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 en Aceites de Oliva y Vinos.



6. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

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.

7. 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 determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- c) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- d) 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.
- 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 en Aceites de Oliva y Vinos.
- g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa (pyme) oleícola y vinícola.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos:

1. Búsqueda activa de empleo:

— Definición y análisis del sector profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.



- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- Identificación de itinerarios formativos-profesionales relacionados con el Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- La adaptación a la evolución de las exigencias del mercado de trabajo.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo. La preparación para la entrevista de trabajo.
- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.
- Nuevos yacimientos de empleo y de inserción laboral del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos. Intraemprendedores y autoempleo.
- Valoración del acceso al empleo en condiciones de no discriminación.
- El proceso de toma de decisiones.

## 2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- La comunicación eficaz como instrumento fundamental en la relación con los miembros del equipo. Barreras en la comunicación. Comunicación asertiva. Comunicación no verbal.
- Trabajo en equipo. Concepto. Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Tipos de equipos de trabajo. Características.
- Equipos en el sector de la industria oleícola o vinícola, según las funciones que desempeñan.
- La participación en el equipo de trabajo. Diversidad de roles. Tipología de los miembros de un equipo. Técnicas para dinamizar la participación en el equipo. Herramientas para trabajar en equipo.
- Conflictos interpersonales: Características, fuentes y etapas.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
- La negociación: Concepto, elementos, proceso y cualidades del negociador.

## 3. Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo. Concepto. Fuentes. Jerarquía Normativa.
- La Administración Laboral. La Jurisdicción Social.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- El tiempo de trabajo y su retribución. Jornada laboral. Análisis de la jornada determinada en Convenios Colectivos aplicables en sectores en los que pueden ser contratados. El salario: Elementos que lo integran. La nómina: Análisis de nóminas de acuerdo con las percepciones salariales determinadas en convenios colectivos que les sean de aplicación.
- Análisis de la relación laboral individual. Sujetos del contrato de trabajo. Forma, Duración, periodo de prueba.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación. Medidas establecidas para la conciliación de la vida laboral y familiar. Normativa autonómica.



- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Consecuencias económicas derivadas: El finiquito y la indemnización.
- El procedimiento para reclamar contra el despido: Órganos competentes, plazos, resoluciones y consecuencias económicas, indemnización y salarios de tramitación.
- Representación de los trabajadores. Participación de los trabajadores en la empresa.
- La Negociación Colectiva. Sindicatos y Asociaciones Empresariales. Conflictos colectivos. La huelga y el cierre patronal. Procedimientos legales de solución de conflictos colectivos.
- Nuevos entornos de organización del trabajo. Beneficios para los trabajadores: Flexibilidad y beneficios sociales entre otros. Posibilidades de aplicación en los puestos de trabajo correspondientes al perfil del título.
- Uso de una terminología adecuada.

#### 4. Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

- Estructura del Sistema de la Seguridad Social. Acción protectora y regímenes. El Servicio Extremeño de Salud.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: Afiliación, altas, bajas y cotización.
- La cotización a la Seguridad Social: Bases de cotización y cuotas, empresarial y del trabajador, resultantes según el tipo de contrato.
- Contingencias cubiertas por la Seguridad Social. Prestaciones asociadas a dichas contingencias.
- Las prestaciones económicas de la Seguridad Social: Requisitos y cuantía.
- Situaciones protegibles en la prestación por desempleo. Modalidades. Cálculo de la duración y cuantía.

#### 5. Evaluación de riesgos profesionales:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud. Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad. Sensibilización de la necesidad de hábitos y actuaciones seguras a través de las estadísticas de siniestralidad laboral nacional y en Extremadura.
- Condiciones de Trabajo y Salud. Riesgo y daños sobre la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional.
- Análisis de los factores de riesgo laboral y de sus efectos.
- 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.
- Análisis de riesgos ligados a la organización del trabajo: Carga de trabajo y factores psico-sociales.
- Riesgos específicos en el sector oleícola o vinícola.
- Principal normativa de aplicación directa en entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- La prevención: Significado y consecuencias.



- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. Técnicas de evaluación de riesgos. Aplicación en entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas en dichos entornos.

#### 6. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva para los diferentes tipos de riesgos.
- Señalización de Seguridad.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. Clasificación de emergencias y diferentes situaciones que las pueden provocar. Los equipos de emergencias.
- Técnicas de clasificación de heridos.
- Técnicas básicas de primeros auxilios.
- Composición y uso del botiquín.
- Vigilancia de la salud del trabajador. Los controles del estado de salud del trabajador: Obligatoriedad y contenido. La protección de la maternidad. Valoración del respeto a la intimidad. La vigilancia del estado de salud del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

#### 7. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- El marco normativo en materia de prevención de riesgos laborales.
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.
- Representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos laborales.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. El Centro Extremeño de Seguridad y Salud Laboral.
- Gestión de la prevención en la empresa. Documentación.
- Planificación de la prevención en la empresa. El contenido del Plan de Prevención.
- Análisis de un Plan de Prevención de una "pyme" relacionada con el sector profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una "pyme" relacionada con el ámbito profesional del Técnico en Aceites de Oliva y Vinos.

#### Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumno pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector oleícola o vinícola.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales q), r), s) y t) del ciclo formativo y las competencias o), p), q) r) s) y t) del título.





Las líneas de actuación en el proceso de 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 al sector del elaborador de aceites de oliva, vinos y otros productos.
- 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 que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo, y colaborar en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

#### MÓDULO PROFESIONAL: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

Código: 0323

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 pyme oleícola o vinícola.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector oleícola o vinícola.
- 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 oleícola o vinícola, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.
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 analizado las estrategias y técnicas comerciales en una empresa de sector oleícola y vinícola.
  - e) Se han identificado los elementos del entorno de una "pyme" oleícola o vinícola.
  - f) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
  - g) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
  - h) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
  - i) Se han identificado en empresas relacionadas con la elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
  - j) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas.
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 elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas 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 empresa.
4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- b) 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.
- c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa oleícola o vinícola.
- d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- e) Se han definido y diferenciado los principales instrumentos de financiación bancaria.
- 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 empresa del sector, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

Duración: 60 horas.

Contenidos básicos:

#### 1. Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas (materiales, tecnología, organización, etc.). Procesos de innovación sectorial en marcha en Extremadura.
- La cultura emprendedora.
- Factores claves de los emprendedores: Iniciativa, creatividad, formación y colaboración.
- Desarrollo del espíritu emprendedor a través del fomento de las actitudes de creatividad, iniciativa, autonomía y responsabilidad.



- La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme relacionada con la elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas. Concepto de intraemprendedor.
- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa del sector.
- El riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- La empresa como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- El empresario. Requisitos y actitudes para el ejercicio de la actividad empresarial.
- La estrategia empresarial como medio para conseguir los objetivos de la empresa.
- Búsqueda de ideas de negocio. Análisis y viabilidad de las oportunidades de negocio en el sector oleícola y vinícola.
- Plan de empresa: La idea de negocio en el ámbito de la elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas. Definición de una determinada idea de negocio.

## 2. La empresa y su entorno:

- La empresa. Concepto.
- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema. La estructura organizativa de la empresa.
- Análisis del entorno general de una pyme relacionada con la elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas. Entorno económico, social, demográfico y cultural.
- Análisis del entorno específico de una pyme relacionada con la elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas: Los clientes, los proveedores y la competencia. Variables del marketing mix: Precio, producto, comunicación y distribución.
- Relaciones de una pyme de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas con su entorno.
- Relaciones de una pyme de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas con el conjunto de la sociedad.
- Responsabilidad social de la empresa. Elaboración del balance social de la empresa: Descripción de los principales costes y beneficios sociales que produce. Viabilidad medioambiental.
- La cultura empresarial y la imagen corporativa como instrumentos para alcanzar los objetivos empresariales.
- La ética empresarial. Identificación de prácticas que incorporan valores éticos y sociales. Aplicación a empresas del sector en Extremadura.
- Estudio y análisis de la viabilidad económica y financiera de una "pyme" de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas.

## 3. Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa. Empresario individual y empresario social. La franquicia.
- Ventajas e inconvenientes de los distintos tipos de empresa. La responsabilidad de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica.
- La fiscalidad en las empresas. Impuesto de Sociedades e Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas.



- Elección de la forma jurídica.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa. Oficinas virtuales: Seg. Social, INEM, NNCC en Extremadura, etc.
- Subvenciones y ayudas para la creación de empresas en Extremadura.
- Asesoramiento y gestión administrativa externos. La ventanilla única.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una empresa relacionada con la elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas.
- Plan de empresa: Elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

#### 4. Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas. El registro de la información contable. Los libros contables.
- Análisis de la información contable. Cálculo e interpretación de los ratios de solvencia, liquidez y rentabilidad. Umbral de rentabilidad.
- Obligaciones fiscales de las empresas. Tipos de impuestos. Calendario fiscal.
- Principales instrumentos de financiación bancaria.
- Gestión administrativa de una empresa oleícola o vinícola: Cumplimentación de la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros). Descripción de los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- Plan de empresa: Documentación básica de las operaciones realizadas.

#### 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.

La formación del módulo permite alcanzar los objetivos generales q), r), s) y t) del ciclo formativo y las competencias o), p), q) r), s) y t) del título.

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

- Manejo de las fuentes de información sobre el sector, 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 industrial relacionado con los procesos de la elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas.
- La utilización de programas de gestión administrativa para pymes del sector.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas 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.

**MÓDULO PROFESIONAL: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO**

Código: 0324

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con la producción y comercialización de los productos que obtiene.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.
- c) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: Proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, entre otros.
- d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.
- e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.
- f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y justificado.
- b) La disponibilidad personal y temporal necesarias en el puesto de trabajo.
- c) Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.
- d) Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.
- e) Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
- f) Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.
- g) Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
- h) Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.
- i) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.



- j) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
  - k) Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.
  - l) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
  - m) Se ha responsabilizado del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.
  - n) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.
  - o) Se ha coordinado con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.
  - p) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.
  - q) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.
3. Recepciona y almacena materias primas y auxiliares, según los procedimientos e instrucciones establecidas, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los procedimientos, instrucciones, documentación y registros de la recepción, almacenamiento y control de existencias de las materias primas y auxiliares establecidos.
- b) Se han identificado los equipos de traslado interno de materias primas y auxiliares.
- c) Se ha comprobado que el transporte externo de las materias primas y auxiliares se ha realizado según los procedimientos e instrucciones recibidas.
- d) Se ha verificado que los envases y embalajes de las materias primas y auxiliares se encuentran en correcto estado y son los adecuados según las instrucciones recibidas.
- e) Se ha controlado la descarga y distribución de las materias primas y auxiliares en tolvas y almacenes, empleándose los equipos correspondientes.
- f) Se han recogido selectivamente los materiales de envasado y embalaje de las materias auxiliares de fabricación, respetando el medio ambiente.
- g) Se han realizado los controles básicos de entrada (estado, cantidad y calidad) de las materias primas y auxiliares recibidas, según lo establecido en las instrucciones y procedimientos de la empresa.
- h) Se han interpretado los resultados de los controles básicos y se han cumplimentado los registros.



- i) Se han realizado los inventarios según las instrucciones recibidas y se han notificado las desviaciones.
  - j) Se ha tramitado la documentación según lo especificado en los procedimientos e instrucciones.
4. Prepara equipos y servicios auxiliares, ajustando sus dispositivos y accesorios, según los procedimientos establecidos y aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los equipos y servicios auxiliares para la elaboración de los aceites de oliva, vinos y otras bebidas.
  - b) Se ha comprobado que la limpieza de los equipos e instalaciones es la indicada en las instrucciones y procedimientos establecidos.
  - c) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los equipos y servicios auxiliares, según las instrucciones y procedimientos establecidos.
  - d) Se han seleccionado los accesorios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar.
  - e) Se ha verificado que el estado de los equipos y servicios auxiliares es el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento.
  - f) Se han adaptado los parámetros de control a las especificaciones del proceso.
  - g) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el desarrollo de las fases de preparación.
5. Realiza las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las características del producto que se va a elaborar, el proceso productivo y la secuencia de operaciones.
- b) Se han identificado los sistemas de control de procesos empleados en la industria oleícola y vinícola.
- c) Se han reconocido las materias primas y auxiliares, características y calidades según la ficha de fabricación.
- d) Se han asignado y regulado los parámetros de control durante todo el proceso productivo.
- e) Se han realizado las operaciones de elaboración de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
- f) Se han conducido las operaciones de acondicionado y estabilización según las instrucciones y procedimientos establecidos.





- g) Se han realizado las comprobaciones de parámetros de control del proceso y cumplimentado los registros.
- h) Se han detectado desviaciones del proceso comunicando las incidencias.
- i) Se han efectuado las pruebas o ensayos básicos al producto en curso y al elaborado, respetando la técnica de muestreo y aplicando el protocolo analítico.
- j) Se han utilizado los equipos de tratamiento de la información y de la comunicación.
- k) Se han adoptado las medidas estipuladas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos y de protección ambiental durante el proceso de elaboración.
- l) Se han realizado las operaciones de limpieza de equipos e instalaciones.

6. Realiza operaciones de almacenamiento, filtración, envasado, etiquetado, embalaje y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los procedimientos e instrucciones para el almacenamiento, envasado, etiquetado, embalaje y expedición.
- b) Se ha caracterizado la bodega de almacenamiento y crianza, así como los depósitos y otros equipos auxiliares.
- c) Se han seleccionado e identificado los envases y embalajes que se deben emplear según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
- d) Se ha envasado y embalado el producto elaborado, aplicando medidas de higiene y seguridad durante el proceso.
- e) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante el almacenamiento, envasado, etiquetado, embalaje y expedición.
- f) Se han corregido las desviaciones del proceso y se han comunicado las incidencias.
- g) Se ha comprobado que las características y tipo de transporte externo son los establecidos en los procedimientos e instrucciones.
- h) Se ha efectuado la expedición y cumplimentado la documentación y los registros según lo establecido.
- i) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas y accesorios de envasado y embalaje para dejarlos en estado óptimo de operatividad.

Duración: 400 horas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y objetivos generales, propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

**ANEXO II****ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS**

Espacios.

<b>Espacio formativo</b>	<b>Superficie m<sup>2</sup> 30 alumnos</b>	<b>Superficie m<sup>2</sup> 20 alumnos</b>
Aula Polivalente.	60	40
Sala de Cata Vinos.	80	60
Taller-Almazara	250	170
Taller Bodega	250	170
Sala de Cata de Aceites.	120	80
Laboratorio	80	60
Almacén	40	30

Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Equipamientos.

<b>Espacio formativo</b>	<b>Equipamientos recomendados</b>
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"><li>- Equipamiento informático.</li><li>- Conexión a Internet.</li><li>- Mobiliario convencional.</li></ul>
Salas de cata	<ul style="list-style-type: none"><li>- Puestos individuales de cata y utillaje específico</li><li>- Utillaje y accesorios para catas.</li><li>- Equipos de frío.</li><li>- Mobiliario convencional.</li></ul>
Taller-Bodega	<ul style="list-style-type: none"><li>- Depósitos.</li><li>- Equipos para el estrujado y el prensado de la uva</li><li>- Equipos de frío</li><li>- Equipos para el trasiego y llenado.</li><li>- Equipos para el embotellado y la destilación.</li></ul>
Taller-Almazara	<ul style="list-style-type: none"><li>- Equipos para la limpieza y pesado de la aceituna.</li><li>- Equipos y sistemas auxiliares para la extracción de aceite</li><li>- Depósitos</li><li>- Equipos para el envasado y etiquetado.</li></ul>
Laboratorio	<ul style="list-style-type: none"><li>- Material y equipo básico de laboratorio para análisis físico-químico y microbiológico.</li><li>- Molino de laboratorio</li><li>- Aparatos y equipos de medida.</li><li>- Equipos para lavado, refrigeración y almacenamiento.</li></ul>
Almacén	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estanterías</li><li>- Armarios para productos enológicos</li></ul>

**ANEXO III**

DISTRIBUCIÓN HORARIA SEMANAL, POR CURSOS ACADÉMICOS, DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS

Módulos Profesionales	Primer Curso		Segundo Curso	
	Horas Anuales	Horas Semanales	Horas Anuales	Horas Semanales
0316 Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.	224	7		
0317 Extracción de aceites de oliva.	192	6		
0318 Elaboración de vinos.	288	9		
0116 Principios de mantenimiento electromecánico.	96	3		
0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.			170	8
0320 Elaboración de otras bebidas y derivados.			200	9
0321 Análisis sensorial.			90	4
0146 Venta y comercialización de productos alimentarios.			60	3
0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria			60	3
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		
0322 Formación y orientación laboral.	96	3		
0323 Empresa e iniciativa emprendedora.			60	3
0324 Formación en centros de trabajo.			400	
<b>TOTAL</b>	<b>960</b>	<b>30</b>	<b>1040</b>	<b>30</b>

**ANEXO IV A)**

CORRESPONDENCIA DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA ACREDITADAS DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 8 DE LA LEY ORGÁNICA 5/2002, DE 19 DE JUNIO, CON LOS MÓDULOS PROFESIONALES PARA SU CONVALIDACIÓN

Unidades de Competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.	0317 Extracción de aceites de oliva. 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.	0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.
UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega. UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos. UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.	0318 Elaboración de vinos. 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores. UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.	0320 Elaboración de otras bebidas y derivados. 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

**ANEXO IV B)**CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE  
COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN

<b>Módulos profesionales superados</b>	<b>Unidades de competencia acreditables</b>
0317 Extracción de aceites de oliva. 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	UC0029_2: Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.
0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.	UC0030_2: Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.
0318 Elaboración de vinos. 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	UC0548_2: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega. UC0549_2: Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos. UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.
0320 Elaboración de otras bebidas y derivados. 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	UC0551_2: Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores. UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.

**ANEXO V A)**ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS  
PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS

<b>Módulo profesional</b>	<b>Especialidad</b>	<b>Cuerpo</b>
0316 Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.	Procesos en la industria alimentaria.	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
0317 Extracción de aceites de oliva.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesores Técnicos de F.P.
0318 Elaboración de vinos.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesores Técnicos de F.P.
0116 Principios de mantenimiento electromecánico.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. Mecanizado y mantenimiento de máquinas.	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesores Técnicos de F.P.
0320 Elaboración de otras bebidas y derivados.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesores Técnicos de F.P.
0321 Análisis sensorial.	Procesos en la industria alimentaria.	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
0146 Venta y comercialización de productos alimentarios.	Procesos en la industria alimentaria.	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.



0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesores Técnicos de F.P.
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	Procesos en la industria alimentaria.	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
0322 Formación y orientación laboral.	Formación y orientación laboral.	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
0323 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
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.
Profesores Técnicos de Formación Profesional.	Mecanizado y mantenimiento de máquinas.	Técnico Superior en Producción por Mecanizado u otros títulos equivalentes.

**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 DE LA EDUCATIVA Y ORIENTACIONES PARA LA ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA

Módulos profesionales	Titulaciones
0317 Extracción de aceites de oliva. 0318 Elaboración de vinos. 0319 Acondicionamiento de aceites de oliva. 0320 Elaboración de otras bebidas y derivados. 0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	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.
0116 Principios de mantenimiento electromecánico.	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 Producción por Mecanizado u otros títulos equivalentes.



0316 Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas. 0321 Análisis sensorial. 0146 Venta y comercialización de productos alimentarios. 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 0322 Formación y orientación laboral. 0323 Empresa e iniciativa emprendedora.	Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
--	--

**ANEXO VI**

CONVALIDACIONES ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES ESTABLECIDOS EN LOS TÍTULOS DE TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE ACEITES Y JUGOS Y TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS, AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 1/1990 Y LOS ESTABLECIDOS EN EL TÍTULO DE TÉCNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 2/2006

<b>Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE I/1990):</b>	<b>Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE I/1990):</b>	<b>Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006):</b>
Elaboración de Aceites y Jugos	Elaboración de Vinos y Otras Bebidas	Aceites de Oliva y Vinos
	Operaciones de vinificación.	0318 Elaboración de vinos.
Materias primas, productos y procesos en la industria oleícola y extractiva.	Materias primas, productos y procesos en la industria de bebidas.	0316 Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas. 0321 Análisis sensorial.
Operaciones de proceso de extracción de aceites y jugos.		0317 Extracción de aceites de oliva.
Operaciones de proceso de acondicionamiento de aceites y jugos		0319 Acondicionamiento de aceites de oliva.
	Destilería-licorería.	0320 Elaboración de otras bebidas y derivados.
Higiene y seguridad en la industria alimentaria.	Higiene y seguridad en la industria alimentaria.	0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
Operaciones y control de almacén.	Operaciones y control de almacén.	0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
Sistemas de control y auxiliares de los procesos.	Sistemas de control y auxiliares de los procesos.	0116 Principios de mantenimiento electromecánico.
Formación en centros de trabajo.	Formación en centros de trabajo.	0324 Formación en centros de trabajo



## **CONSEJERÍA DE SANIDAD Y DEPENDENCIA**

*ORDEN de 4 de noviembre de 2009 por la que se convoca la edición 2009 del Certamen de narraciones cortas en la Comunidad Autónoma de Extremadura.* (2009050491)

Mediante Orden de la extinta Consejería de Sanidad y Consumo de 25 de julio de 2005 (Diario Oficial de Extremadura número 88, de 30 de julio) se crea el Certamen Literario de Narraciones Cortas, Pintura y Fotografía dirigido a las personas que desarrollan su actividad laboral en el ámbito del Sistema Sanitario Público en Extremadura con el fin de fomentar y estimular la actividad artística y cultural de los mismos.

La Ley 1/2008, de 22 de mayo, de creación de Entidades públicas de la Junta de Extremadura, crea al Servicio Extremeño de Promoción de la Autonomía y Atención a la Dependencia (en adelante SEPAD) como Ente Público adscrito a la Consejería competente en materia de dependencia, con el fin de ejercer las competencias de administración y gestión de servicios, prestaciones y programas socio-sanitarios que le encomiende la Administración de la Comunidad Autónoma.

La citada Orden de 25 de julio de 2005 contempla, asimismo, la posibilidad de determinar en cada convocatoria anual del Certamen, otros posibles criterios de participación.

En virtud de lo expuesto en la citada Orden,

### DISPONGO :

Primero. Convocar el Certamen de Narraciones Cortas para la edición 2009.

Segundo. Aprobar las siguientes Bases que regirán el Certamen de Narraciones Cortas para la edición 2009:

### BASES

Primera. Destinatarios.

1. Se establecen dos modalidades:

- Modalidad A: Dirigida a todas las personas que presten sus servicios tanto en centros, establecimientos y servicios sanitarios públicos como en centros integrados en el Sistema para la Autonomía y Atención a la Dependencia, todos ellos radicados en la Comunidad Autónoma de Extremadura, con independencia de la Administración Pública de la que dependan y de la vinculación laboral que mantengan, incluidos aquellos que habiendo prestado servicios, estén actualmente jubilados.
- Modalidad B: Dirigida a todas las personas que quieran concurrir al Certamen aunque no tengan ningún tipo de vinculación laboral con los anteriores e independientemente de su lugar de residencia.



2. A la presente edición no podrán presentarse los ganadores de la anterior, edición 2008, que serán invitados a formar parte, como vocales, del jurado para la valoración de los trabajos presentados en esta edición 2009.
3. La participación en el presente Certamen supone el sometimiento y aceptación íntegra de las bases del mismo.

#### Segunda. Requisitos.

1. Los participantes podrán presentar una única obra escrita en lengua castellana, rigurosamente original, no publicada por ningún medio ni pendiente de resolución en otro certamen mientras se desarrolla esta convocatoria.
2. Los participantes deberán ser autores y propietarios de sus obras, circunstancias que acreditarán mediante la correspondiente declaración jurada.
3. La temática será libre y tendrá una extensión mínima de tres páginas y máxima de cinco, conteniendo cada página un mínimo de 23 y un máximo de 26 líneas, escritas a doble espacio, con letra Times New Roman, en tamaño 12.
4. Cada concursante deberá presentar la narración por triplicado en soporte papel, sin firmar, con un lema e indicando la modalidad a la que se opta.

En sobre cerrado aparte, en cuyo exterior figurará igualmente el lema anterior y la modalidad a la que opta, se incluirán los datos personales del autor, nombre, apellidos, domicilio y teléfono, y, en su caso, vinculación profesional con la administración pública de la que dependa, así como fotocopia del Documento Nacional de Identidad y una fotografía tipo carnet del autor/a.

#### Tercera. Lugar y plazo de presentación.

1. La obra presentada con su correspondiente documentación debe dirigirse al Servicio Extremeño de Salud, Avda. de las Américas n.º 2 (C.P. 06800) Mérida, indicando en el sobre "Certamen de Narraciones Cortas" y podrán ser presentadas en el Registro del Servicio Extremeño de Salud, o en cualquiera de los Registros y Oficinas 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.
2. El plazo de presentación de las obras finalizará el día 15 de diciembre de 2009.

#### Cuarta. Jurado.

1. El Jurado de Selección estará constituido por los siguientes miembros actuando el Secretario con voz pero sin voto:

Presidente: D. José Luis Bernal Salgado.

Secretaria: D.ª Gloria González Conde.

Vocales:

— D. Jesús Barriuso Gutiérrez.





- D.<sup>a</sup> María Felicidad Barroso Pinilla.
- D.<sup>a</sup> Pilar Bacas Leal.
- D.<sup>a</sup> Isabel M.<sup>a</sup> Pérez González.
- D. José Calderón González.

2. La participación como miembro del Jurado no dará lugar a retribución de clase alguna, sin perjuicio de la percepción de indemnizaciones a que hubiere lugar según el Decreto 287/2007, de 3 de agosto, sobre indemnizaciones por razón de servicio, en cuyo caso los gastos anteriormente mencionados provenientes de la modalidad A serán a cargo de la correspondiente partida incluida en los presupuestos del Servicio Extremeño de Salud, y los originados en la modalidad B serán a cargo de la Consejería de Sanidad y Dependencia.

Quinta. Criterios de selección y adjudicación de los premios.

1. Finalizado el plazo de presentación, las obras presentadas se clasificarán de acuerdo con su modalidad de participación y desde la secretaría del Certamen se enviarán a los miembros del Jurado para su lectura y valoración.
2. Tras esta fase y previa convocatoria de su Presidente, el Jurado se reunirá para emitir el fallo, conforme a criterios de calidad literaria, de los premios correspondientes a la Modalidad A. Una vez seleccionadas las obras premiadas, se procederá a la identificación de sus autores por la secretaria del Jurado, que abrirá los sobres que identifican los trabajos premiados con el lema o seudónimo de cada autor.

Una vez fallados los premios de la Modalidad A, se procederá de igual manera para la Modalidad B.

3. Las decisiones del Jurado serán adoptadas por mayoría simple, teniendo el Presidente voto de calidad en caso de empate.
4. El fallo del jurado será inapelable y se hará público una vez finalizada la sesión decisoria publicándose en los tablones de anuncios del Servicio Extremeño de Salud, del Servicio Extremeño de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a la Dependencia, de la Consejería de Sanidad y Dependencia y en el periódico "Salud Extremadura".
5. El fallo del Jurado se comunicará a la Consejería de Sanidad y Dependencia.
6. Las obras no premiadas que, a criterio del Jurado, tengan suficiente calidad podrán ser publicados por el Servicio Extremeño de Salud, previa conformidad de sus autores.

Sexta. Premios.

1. Para la Modalidad A se establecen tres premios: El primero dotado con 1.500 €, el segundo con 1.000 € y el tercero con 750 €.
2. Para la Modalidad B se establece un único premio dotado con 1.500 €.
3. Los premios podrán ser declarados desiertos.



4. El premio de la Modalidad A se concederá con cargo a la aplicación presupuestaria 3901.411C.162.09 del Servicio Extremeño de Salud. El premio de la modalidad B se concederá con cargo a la aplicación presupuestaria 18.02.313D.22706 de la Consejería de Sanidad y Dependencia.

Séptima. Reglas generales.

1. Las obras premiadas pasarán a ser titularidad de la Junta de Extremadura, incluidos los derechos de autor que se entienden cedidos por su participación.
2. Las obras presentadas y no premiadas podrán ser retiradas por sus autores en el plazo de tres meses a partir del fallo del jurado. Transcurrido este tiempo, la Junta de Extremadura podrá decidir el fin y destino de las mismas.

Octava. Recursos.

Contra la presente Orden de convocatoria, que agota la vía administrativa, los interesados podrán interponer, con carácter potestativo, recurso de reposición ante la Consejera de Sanidad y Dependencia, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, según lo previsto en el artículo 102 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura. Asimismo, podrán interponer recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su publicación en el DOE, conforme a lo establecido en el artículo 46 de la Ley 29/1998, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, sin perjuicio de que los interesados puedan ejercitar cualquier otro que consideren procedente.

Mérida, a 4 de noviembre de 2009.

La Consejera de Sanidad y Dependencia,  
MARÍA JESÚS MEJUTO CARRIL

• • •



*ORDEN de 4 de noviembre de 2009 por la que se convoca la edición 2009 del Certamen de fotografía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.* (2009050492)

Mediante Orden de la extinta Consejería de Sanidad y Consumo de 25 de julio de 2005 (Diario Oficial de Extremadura número 88, de 30 de julio) se crea el Certamen Literario de Narraciones Cortas, Pintura y Fotografía dirigido a las personas que desarrollan su actividad laboral en el ámbito del Sistema Sanitario Público en Extremadura con el fin de fomentar y estimular la actividad artística y cultural de los mismos.

La Ley 1/2008, de 22 de mayo, de creación de Entidades públicas de la Junta de Extremadura, crea al Servicio Extremeño de Promoción de la Autonomía y Atención a la Dependencia (en adelante SEPAD) como Ente Público adscrito a la Consejería competente en materia de dependencia, con el fin de ejercer las competencias de administración y gestión de servicios, prestaciones y programas sociosanitarios que le encomiende la Administración de la Comunidad Autónoma.

La citada Orden de 25 de julio de 2005 contempla, asimismo, la posibilidad de determinar en cada convocatoria anual del Certamen, otros posibles criterios de participación.

En virtud de lo expuesto en la citada Orden,

**DISPONGO :**

Primero. Convocar el Certamen de Fotografía para la edición 2009.

Segundo. Aprobar las siguientes Bases que regirán el Certamen de Fotografía para la edición 2009:

**BASES**

Primera. Destinatarios.

1. Podrán concurrir a este Certamen de Fotografía todas las personas que presten sus servicios tanto en centros, establecimientos o servicios sanitarios públicos como en centros integrados en el Sistema para la autonomía y Atención a la Dependencia, todos ellos radicados en la Comunidad Autónoma de Extremadura, con independencia de la Administración Pública de la que dependan y de la vinculación laboral que mantengan, incluidos aquellos que habiendo prestado dichos servicios estén actualmente jubilados.
2. A la presente edición no podrá presentarse el ganador de la anterior, edición 2008, que será invitado a formar parte, como vocal, del jurado para la valoración de los trabajos presentados en esta edición 2009.
3. La participación en el presente Certamen supone el sometimiento y aceptación del contenido de la presente Orden.

Segunda. Requisitos.

1. Los participantes podrán presentar un máximo de tres fotografías, pudiendo tratarse de temática variada.



2. Los participantes deberán ser autores y propietarios de sus obras, circunstancias que acreditarán mediante la correspondiente declaración jurada.
3. Las fotografías serán rigurosamente originales e inéditas; no podrán haber sido premiadas en otros concursos y no podrán encontrarse pendiente de resolución en otro certamen mientras se desarrolla esta convocatoria.
4. Las fotografías se presentarán en blanco y negro o en color y el formato tendrá unas dimensiones de 20 x 30 cm.
5. Las fotografías han de presentarse para su exposición montadas en paspartú de 30 x 40 cm.
6. Las fotografías se presentarán bajo un mismo lema. Cuando se presente más de una fotografía, además del lema, que deberá ser igual para todas, deberá asignársele a cada una su título. El lema y, en su caso, el título se consignarán en la parte posterior de las mismas, sin la identificación del autor.

En sobre cerrado aparte, en cuyo anverso figurará igualmente el lema elegido, se incluirán los datos personales del autor, nombre, apellidos, domicilio, teléfono de contacto, así como su vinculación profesional con la administración pública de la que dependa, acompañado de fotocopia del Documento Nacional de Identidad y de una fotografía tamaño carnet.

Tercera. Lugar y plazo de presentación.

1. Las fotografías deben dirigirse al Servicio Extremeño de Promoción de la Autonomía y Atención a la Dependencia, Avda. de las Américas, n.º 4 (C.P. 06800), Mérida, indicando en el sobre "Certamen de Fotografía" y podrán ser presentadas en el registro del Servicio Extremeño de Promoción de la Autonomía y Atención a la Dependencia, o en cualquiera de los registros y oficinas 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.
2. El plazo de presentación de las obras finalizará el día 11 de diciembre de 2009.

Cuarta. Jurado.

1. El Jurado de Selección estará constituido por los siguientes miembros, actuando el Secretario con voz pero sin voto:

Presidente: D. Plácido Alejandro Bueno.

Secretaria del Jurado: D.ª Matilde Vivas Matas.

Vocales:

- D. Ceferino López Reyes.
- D. Luis Casero Morato.
- D. José Manuel Romero Cerrato.
- D. Jerónimo Morales Flores.
- D. Juan José Rubio Pascual.



2. La participación como miembro del Jurado no dará lugar a retribución de clase alguna, sin perjuicio de la percepción de indemnizaciones a que hubiere lugar según el Decreto 287/2007, de 3 de agosto, sobre indemnizaciones por razón de servicio.
3. Los gastos anteriormente mencionados serán a cargo de la correspondiente partida incluida en los presupuestos de la Consejería de Sanidad y Dependencia.

Quinta. Criterios de selección y adjudicación de premios.

1. Finalizado el plazo de presentación, se reunirá el conjunto de las obras en una sala apropiada para ser expuesta y evaluada por el Jurado de Selección que, convocado al efecto por su Presidente, procederá a la valoración de las obras presentadas conforme a criterios de calidad artística y técnica.
2. Una vez seleccionadas las obras premiadas, se procederá a la identificación de sus autores por la Secretaria del Jurado, que abrirá los sobres que identifican los trabajos premiados con el lema o seudónimo de cada autor. Seguidamente se procederá a la exposición pública de las obras durante un periodo de quince días.
3. Las decisiones del Jurado serán adoptadas por mayoría simple teniendo el Presidente voto de calidad en caso de empate.
4. El fallo del jurado será inapelable y se hará público una vez finalizada la sesión decisoria, publicándose en el tablón de anuncios del Servicio Extremeño de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a la Dependencia, del Servicio Extremeño de Salud, de la Consejería de Sanidad y Dependencia y en el periódico "Salud Extremadura".
5. El fallo del jurado se comunicará a la Consejería de Sanidad y Dependencia.

Sexta. Premios.

1. Se establecen tres premios, pudiendo ser declarados desiertos indistintamente.
2. El primer premio se dota con 1.500 €, el segundo con 1.000 € y el tercero con 750 €.
3. Un mismo autor sólo podrá obtener un premio, con independencia del número de fotografías que presente.
4. Los premios se concederán con cargo a la aplicación presupuestaria 18.02.313D.227.06 de la Consejería de Sanidad y Dependencia.

Séptima. Reglas generales.

1. Desde su presentación, por cualquiera de los medios establecidos, hasta su devolución, la Consejería de Sanidad y Dependencia no asume ninguna responsabilidad por daños, robo, pérdida u otros riesgos similares sobre las obras de los concursantes.
2. Las obras premiadas pasarán a ser titularidad de la Junta de Extremadura, incluidos los derechos de autor que se entienden cedidos por su participación.
3. Las obras no premiadas deberán ser retiradas por sus autores en el plazo de tres meses a partir del fallo del jurado, o en su caso a partir de la finalización de la exposición pública a



que hace referencia la Base V. Transcurrido este tiempo la Junta de Extremadura podrá decidir el fin y destino de las mismas.

Octava. Recursos.

Contra la presente Orden de convocatoria, que agota la vía administrativa, los interesados podrán interponer, con carácter potestativo, recurso de reposición ante la Consejera de Sanidad y Dependencia, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, según lo previsto en el artículo 102 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura. Asimismo, podrán interponer recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su publicación en el DOE, conforme a lo establecido en el artículo 46 de la Ley 29/1998, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, sin perjuicio de que los interesados puedan ejercitar cualquier otro que consideren procedente.

Mérida, a 4 de noviembre de 2009.

La Consejera de Sanidad y Dependencia,

MARÍA JESÚS MEJUTO CARRIL

• • •



*ORDEN de 4 de noviembre de 2009 por la que se convoca la edición 2009 del Certamen de pintura en la Comunidad Autónoma de Extremadura.* (2009050493)

Mediante Orden de la extinta Consejería de Sanidad y Consumo de 25 de julio de 2005 (Diario Oficial de Extremadura número 88, de 30 de julio) se crea el Certamen Literario de Narraciones Cortas, Pintura y Fotografía dirigido a las personas que desarrollan su actividad laboral en el ámbito del Sistema Sanitario Público en Extremadura con el fin de fomentar y estimular la actividad artística y cultural de los mismos.

La Ley 1/2008, de 22 de mayo, de creación de Entidades públicas de la Junta de Extremadura, crea el Servicio Extremeño de Promoción de la Autonomía y Atención a la Dependencia (en adelante SEPAD) como Ente Público adscrito a la Consejería competente en materia de dependencia, con el fin de ejercer las competencias de administración y gestión de servicios, prestaciones y programas sociosanitarios que le encomiende la Administración de la Comunidad Autónoma.

La citada Orden de 25 de julio de 2005 contempla, asimismo, la posibilidad de determinar en cada convocatoria anual del Certamen, otros posibles criterios de participación.

En virtud de lo expuesto en la citada Orden,

**D I S P O N G O :**

Primero. Convocar el Certamen de Pintura para la edición 2009.

Segundo. Aprobar las siguientes Bases que regirán el Certamen de Pintura para la edición 2009:

**BASES**

Primera. Destinatarios.

1. Podrán concurrir a este Certamen de Pintura todas las personas que presten sus servicios tanto en centros, establecimientos o servicios sanitarios públicos como en centros integrados en el Sistema para la Autonomía y Atención a la Dependencia, todos ellos radicados en la Comunidad Autónoma de Extremadura, con independencia de la Administración Pública de la que dependan y de la vinculación laboral que mantengan, incluidos aquellos que habiendo prestado dichos servicios estén actualmente jubilados.
2. A la presente edición no podrá presentarse el ganador de la anterior, edición 2008, que será invitado a formar parte, como vocal, del jurado para la valoración de los trabajos presentados en esta edición 2009.
3. La participación en el presente Certamen supone el sometimiento y aceptación del contenido de la presente Orden.

Segunda. Requisitos.

1. Los participantes deberán ser autores y propietarios de sus obras, circunstancias que acreditarán mediante la correspondiente declaración jurada.
2. Los participantes deberán presentar una única obra.
3. Las obras presentadas serán rigurosamente originales, inéditas, no premiadas en otros concursos y no podrán encontrarse pendientes de resolución en otro certamen mientras se desarrolla esta convocatoria.



4. La temática, forma y técnica de las obras son libres.
5. Las obras se entregarán protegidas por un soporte que asegure su correcta conservación y manipulación.
6. Las obras se presentarán sin firmar y con una etiqueta identificativa al dorso, en la que figure un lema o seudónimo elegido por el autor.

En sobre cerrado aparte, en cuyo exterior figurará igualmente el seudónimo, se incluirán los datos personales del autor, su vinculación profesional con la administración pública de la que dependa, domicilio, teléfono de contacto, fotocopia del Documento Nacional de Identidad y una fotografía tamaño carnet.

Tercera. Lugar y plazo de presentación.

1. Las obras deben dirigirse al Servicio Extremeño de Salud, Avda. de las Américas, n.º 2 (C.P. 06800) Mérida, indicando en el sobre "Certamen de Pintura" y podrán ser presentadas en el registro del Servicio Extremeño de Salud o en cualquiera de los registros y oficinas 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.
2. El plazo de presentación de las obras finalizará el día 30 de diciembre de 2009.

Cuarta. Jurado.

1. El Jurado de Selección estará constituido por los siguientes miembros, actuando el Secretario con voz pero sin voto:

Presidenta: D.ª María José Rebollo Ceballos.

Secretario: D. Pedro Marco Macarro.

Vocales:

- D.ª M.ª Victoria Caballero Guill.
- D. Juan Carlos Núñez Crespo.
- D. José Manuel Gamero Gil.
- D.ª Beatriz Crespo Candelas.
- D. Jesús Manuel Méndez Iglesias.

2. La participación como miembro del Jurado no dará lugar a retribución de clase alguna, sin perjuicio de la percepción de indemnizaciones a que hubiere lugar según el Decreto 287/2007, de 3 de agosto, sobre indemnizaciones por razón de servicio.
3. Los gastos anteriormente mencionados serán a cargo de la correspondiente partida incluida en los presupuestos del Servicio Extremeño de Salud.

Quinta. Criterios de selección y adjudicación de premios.

1. Finalizado el plazo de presentación, se reunirá el conjunto de las obras en una sala apropiada para su exposición y evaluación por el Jurado de Selección, que, convocado al efecto por su Presidente, procederá a la valoración de las obras presentadas conforme a criterios de calidad artística y técnica.





2. Una vez seleccionadas las obras premiadas, se procederá a la identificación de sus autores por el Secretario del Jurado, que abrirá los sobres que identifican los trabajos premiados con el lema o seudónimo de cada autor. Seguidamente se procederá a la exposición de las obras durante un periodo de quince días.
3. Las decisiones del Jurado serán adoptadas por mayoría simple teniendo el Presidente voto de calidad en caso de empate.
4. El fallo del jurado será inapelable y se hará público una vez finalizada la sesión decisoria, publicándose en los Tablones de Anuncios del Servicio Extremeño de Salud, del Servicio Extremeño de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a la Dependencia, de la Consejería de Sanidad y Dependencia y en el periódico "Salud Extremadura".
5. El fallo del jurado se comunicará a la Consejería de Sanidad y Dependencia.

#### Sexta. Premios.

1. Se establecen tres premios, pudiendo ser declarados desiertos independientemente.
2. El primer premio se dota con 1.500 €, el segundo con 1.000 € y el tercero con 750 €.
3. Los premios se concederán con cargo a la aplicación presupuestaria 3901.411C.16209 del Servicio Extremeño de Salud.

#### Séptima. Reglas generales.

1. Desde su presentación, por cualquiera de los medios establecidos, hasta su devolución, la Consejería de Sanidad y Dependencia no asume ninguna responsabilidad por daños, robo, pérdida u otros riesgos similares sobre las obras de los concursantes.
2. Las obras premiadas pasarán a ser titularidad de la Junta de Extremadura, incluidos los derechos de autor que se entienden cedidos por su participación.
3. Las obras no premiadas deberán ser retiradas por sus autores en el plazo de tres meses a partir del fallo del jurado, o en su caso a partir de la finalización de la exposición pública a que hace referencia la Base Quinta. Transcurrido este tiempo la Junta de Extremadura podrá decidir el fin y destino de las obras.

#### Octava. Recursos.

Contra la presente Orden de convocatoria, que agota la vía administrativa, los interesados podrán interponer, con carácter potestativo, recurso de reposición ante la Consejera de Sanidad y Dependencia, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, según lo previsto en el artículo 102 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura. Asimismo, podrán interponer recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su publicación en el DOE, conforme a lo establecido en el artículo 46 de la Ley 29/1998, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, sin perjuicio de que los interesados puedan ejercitar cualquier otro que consideren procedente.

Mérida, a 4 de noviembre de 2009.

La Consejera de Sanidad y Dependencia,  
MARÍA JESÚS MEJUTO CARRIL



## **CONSEJERÍA DE LOS JÓVENES Y DEL DEPORTE**

*DECRETO 234/2009, de 6 de noviembre, por el que se regula la Acampada Juvenil como actividad de ocio y tiempo libre juvenil en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2009040259)*

El Estatuto de Autonomía de Extremadura, en su artículo 7.1.18 y 7.1.19, confiere competencias exclusivas a la Comunidad Autónoma en materia de promoción de la participación libre y eficaz de la juventud en el desarrollo político, social, económico y cultural, así como la promoción del deporte y la adecuada utilización del ocio.

En este marco, se aprueba el Decreto 52/1998, de 21 de abril, publicado el 28 de abril en el Diario Oficial de Extremadura, por el que se regulan las instalaciones y actividades de ocio y tiempo libre juvenil en la Comunidad Autónoma de Extremadura. En el artículo 9 del mencionado Decreto se regulan las siguientes actividades: Los Campamentos Juveniles, Campos de Trabajo, Rutas y Marchas y el resto de actividades organizadas y realizadas por niños y jóvenes en el medio urbano o en el medio natural de Extremadura.

Las numerosas iniciativas y acciones en materia de ocio y tiempo libre, canalizadas a través del Decreto 52/1998 y desarrolladas por diferentes colectivos y entidades juveniles demuestran el momento de auge y expansión que están viviendo, ya que cada día existen más propuestas de este tipo que intentan dar respuesta a la demanda que se ha generado en torno a ellas.

Sin embargo, llegados a este punto, entre las aportaciones que han hecho los jóvenes de nuestra Comunidad Autónoma en los diferentes debates creados para desarrollar los correspondientes Planes de Juventud, encargados de unificar y consensuar las políticas de juventud en Extremadura, destaca una nueva propuesta de ocio: La Acampada Juvenil.

La Administración regional, a través del Instituto de la Juventud de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte, como promotora de un ocio constructivo y educativo, es sensible a las demandas de los colectivos juveniles y propone la regulación de este tipo de actividades para poner al alcance de dichos colectivos el desarrollo de sus propuestas.

Según se establece en el artículo 9.2 del Decreto 52/1998, de 21 de abril, se faculta a la Dirección General de Juventud, actualmente Instituto de la Juventud de Extremadura, a programar otro tipo de actividades distintas de las establecidas en el mencionado Decreto.

En su virtud, a propuesta del Consejero de los Jóvenes y del Deporte, de acuerdo con el Consejo Consultivo de Extremadura, y previa deliberación del Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura en su reunión de 6 de noviembre de 2009,

D I S P O N G O :

### **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.**

1. El presente Decreto tiene por objeto la regulación de la Acampada Juvenil como nueva actividad de ocio y tiempo libre en la Comunidad Autónoma de Extremadura.



2. Quedan fuera del ámbito de aplicación de este Decreto las Acampadas a que se hace referencia en el Decreto 170/1999, de 19 de octubre, por el que se regulan los Campamentos Públicos de Turismo, Campamentos Privados y Zonas de Acampada Municipal.
3. Igualmente, quedarán fuera del ámbito de aplicación de este Decreto las actividades realizadas por los diferentes colectivos y entidades en instalaciones permanentes reconocidas oficialmente por los órganos competentes en materia de Turismo, Juventud o Medio Ambiente.

**Artículo 2. Definición.**

1. Se define la Acampada Juvenil como aquella actividad que se desarrolla en un entorno natural, rural o urbano, realizada por grupos organizados de niños y jóvenes, bajo la supervisión de un equipo técnico compuesto por directores y monitores de ocio y tiempo libre, siempre que conlleve pernoctación, tenga un proyecto educativo definido y no tenga carácter familiar.
2. Estas actividades podrán ser organizadas por organismos públicos, asociaciones, colectivos juveniles o cualquier otra entidad, siempre que no tenga fines lucrativos.

**Artículo 3. Modalidades de Acampada Juvenil.**

Se establecen dos Modalidades:

Modalidad A: Acampada con pernoctaciones inferiores a tres noches.

Modalidad B: Acampada con pernoctaciones de tres a cinco noches.

**Artículo 4. Emplazamientos.**

1. La Acampada Juvenil conllevará la pernoctación en instalaciones, permanentes o no permanentes, dotadas de los servicios higiénico-sanitarios necesarios establecidos por la normativa vigente que garanticen las necesidades básicas de los asistentes.
2. Las Acampadas Juveniles, cuando se desarrollen en instalaciones no permanentes en un entorno natural no podrán realizarse en ningún caso:
  - a) A una distancia inferior a 50 metros de los márgenes de los ríos, embalses, carreteras y vías de ferrocarril.
  - b) En terrenos situados en cauces secos o zonas susceptibles de ser inundadas.
  - c) En terrenos sobre los que discurran líneas de alta tensión, o que, por la proximidad de líneas eléctricas de alta tensión, vías de comunicación, industrias o instalaciones insalubres o nocivas o, por cualquier otra causa, resulten peligrosos.
  - d) A menos de 300 metros de los lugares de captación de agua potable para el abastecimiento de poblaciones, ni a menos de 500 metros de los lugares de vertido de aguas residuales domésticas o industriales.
  - e) A una distancia inferior a la establecida para cada monumento o conjunto de interés histórico-artístico legalmente declarado.



3. Y en ningún caso podrá realizarse, ya sea en una edificación permanente o cerrada, como en espacios al aire libre en instalaciones no permanentes:
- a) En cualquier Área Protegida sin la preceptiva autorización (Espacio Natural Protegido) o informe de afección (Red Natura 2000) del organismo con competencias en materia de medio ambiente.
  - b) En terrenos situados junto a taludes u otros elementos que pudieran ocasionar derrumbamientos o caídas sobre la zona donde se practica la actividad.
  - c) En terrenos cuyos accesos no fueran adecuados para garantizar la evacuación de las personas participantes o la llegada de los servicios de emergencia.
  - d) En general, en aquellos lugares que por cualquier causa resulten peligrosos o insalubres o que, por exigencias del interés público estén afectados por prohibiciones o limitaciones en este sentido, o por servidumbres expresamente establecidas, mediante disposiciones legales o reglamentarias, salvo que se obtenga la oportuna autorización de los organismos competentes.

#### **Artículo 5. Equipamientos.**

1. En la modalidad A) el equipamiento necesario será el siguiente:
- Una instalación fija o móvil, habilitada para pernoctar.
  - Un evacuatorio y lavabo para cada diez personas o fracción.
  - En los casos en los que la entidad organizadora sea la que suministre los alimentos, deberá contar con una instalación, fija o no, habilitada para la elaboración, manipulación, preservación y/o servicio de comidas y alimentos, según los casos y siempre de acuerdo a los principios generales de higiene de los alimentos.
2. En la modalidad B) el equipamiento necesario será el siguiente:
- Una instalación fija o móvil, habilitada para pernoctar.
  - Una instalación, fija o no, habilitada para la elaboración, manipulación, preservación y/o servicio de comidas y alimentos, según los casos y siempre de acuerdo a los principios generales de higiene de los alimentos.
  - Una instalación fija o móvil habilitada con mesas y asientos suficientes para los asistentes con el objeto de servir de comedor.
  - Un evacuatorio, lavabo y ducha para cada diez personas o fracción.

#### **Artículo 6. Requisitos de la Acampada Juvenil.**

1. Requisitos generales:
- 1.1. Para organizar y desarrollar este tipo de actividad será requisito previo y necesario solicitar al Instituto de la Juventud de Extremadura autorización para la realización



de la Acampada Juvenil mediante el modelo normalizado que se establece en este Decreto, adjuntando la documentación obligatoria que se especifica en el artículo siguiente.

- 1.2. La organización de una Acampada Juvenil deberá contar con un equipo compuesto por un Director de Tiempo Libre Infantil y Juvenil, y un monitor de Tiempo Libre por cada 10 participantes o fracción de estos.
  - 1.3. El número de participantes para la realización de la Acampada Juvenil será igual o superior a diez. En el proyecto que se adjunte a la solicitud de la actividad constará el número estimado de asistentes a la misma.
  - 1.4. El plazo para la presentación de solicitudes será de 30 días naturales para la modalidad A y de 60 días naturales para la modalidad B, antes del día de inicio de la Acampada Juvenil.
  - 1.5. En las dos modalidades de Acampada Juvenil, la entidad deberá aportar informe sobre la memoria higiénico sanitaria, revisada por los Servicios Oficiales Veterinarios y Farmacéuticos de los Equipos de Atención Primaria de la Zona Básica de Salud perteneciente al lugar previsto del emplazamiento. Este informe, en el caso de modalidad B, tendrá carácter vinculante. En ambos casos el solicitante entregará este informe al Instituto de la Juventud en cuanto disponga del mismo, y siempre antes de notificarse la Resolución de la Directora General del Instituto de la Juventud.
2. Requisitos higiénico-sanitarios:
- 2.1. Para los casos en los que el organizador de la actividad tenga previsto el suministro de alimentos elaborados por un tercero, éste deberá estar inscrito en el Registro General Sanitario de Alimentos.
  - 2.2. Para los casos en los que la Organización de la actividad tenga previsto el suministro de alimentos a la colectividad por sí misma, deberá cumplir las siguientes condiciones:
    - a) Las comidas y alimentos utilizados y destinados al consumo humano, preferiblemente deberán estar constituidos por productos estables a temperatura no regulada, que requieran una mínima manipulación para ser consumidos y que su adquisición se haya producido en establecimientos legalmente establecidos desde el punto de vista sanitario.
    - b) Las comidas preparadas o alimentos manipulados para ser destinados al consumo en una ocasión, no podrán ser reutilizadas para sucesivas comidas u ocasiones.
    - c) Al personal encargado de la manipulación de alimentos les será exigible lo establecido en la legislación vigente en esta materia en lo relativo a formación, su acreditación y aplicación de prácticas higiénicas.
    - d) En los casos en los que los usuarios aporten la comida para autoconsumo no se les aplicarán los requisitos expuestos anteriormente.
  - 2.3. El agua destinada tanto al consumo humano como a la preparación de alimentos, limpieza y desinfección de útiles y equipos de comidas deberá ser apta para el consumo.



- 2.4. La organización deberá elaborar una memoria de condiciones higiénico-sanitarias, que se presentará con la solicitud de autorización de la Acampada Juvenil dirigida al titular de la Dirección General del Instituto de la Juventud, que deberá incluir como mínimo el desarrollo de los siguientes apartados (Anexo II):
- Plano de situación del emplazamiento exacto de la Acampada Juvenil con las formas de acceder al lugar.
  - Origen, suministro, manipulaciones y naturaleza de los alimentos, comidas y agua para el consumo de los participantes.
  - Almacenamiento y recogida de basuras.
  - Eliminación de excrementos.
  - Evacuación de aguas residuales.
  - En el caso de que esté contemplado el baño como actividad en el Programa de Actividades, indicación expresa de la zona pública habilitada para este fin.
  - Croquis con las ubicaciones de las diferentes dependencias y modo de acceder a las mismas.
  - Plan de emergencia elaborado por la entidad organizadora de acuerdo con el lugar, días y número de asistentes, donde consten como mínimo el Plan de Evacuación y los medios telefónicos y/o radiofónicos que permitan, en caso de grave emergencia, el contacto inmediato con los servicios de urgencia. Se indicarán los Centros Sanitarios más cercanos y la forma de acceder a los mismos desde el lugar donde esté ubicada la instalación.

#### **Artículo 7. Tramitación de las solicitudes.**

1. Las solicitudes, junto con la documentación que se establece en el punto siguiente, se realizarán conforme al modelo que figura en el Anexo I de este Decreto y serán dirigidas al titular de la Dirección General del Instituto de la Juventud, de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte. Podrán presentarse en la sede de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte, en el Instituto de la Juventud de Extremadura, en los Servicios Territoriales de la citada Consejería, en los Centros de Atención Administrativa y las Oficinas de Respuesta Personalizada, así como en los demás 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.
2. A la solicitud se acompañará la siguiente documentación, que habrá de presentarse en original o copia compulsada.
  - a) Consentimiento expreso de la persona interesada autorizando al Instituto de la Juventud de Extremadura a comprobar sus datos identificativos. La prestación de este consentimiento es voluntaria, por lo que, de no prestarse, será necesario aportar copia compulsada del DNI o pasaporte.
  - b) Acreditación de la representación en la que actúa.
  - c) Título del Director de Tiempo Libre responsable de la actividad y de los monitores de Tiempo Libre.



- d) Titulación, según legislación vigente, del personal de apoyo encargado de manipulación de alimentos, en los casos en los que la Organización tenga previsto el suministro de alimentos a la colectividad por sí misma.
  - e) Programa de actividades donde se contemplen la fundamentación, objetivos, metodología, planificación, temporalización y medios de los que dispone la entidad para el buen desarrollo del programa.
  - f) Descripción de la instalación, fija o móvil, en la que se desarrollará la Acampada Juvenil, con indicación del lugar exacto del emplazamiento, adjuntando permiso firmado por el propietario para utilizar las instalaciones o terrenos, en su caso.
  - g) Memoria sobre condiciones higiénico-sanitarias (Anexo II).
  - h) Justificante de haber solicitado informe sanitario al órgano competente en materia de Sanidad, sobre la memoria expresada en el apartado anterior.
  - i) En el caso de que la Organización tenga previsto el suministro de alimentos elaborados listos para su consumo por un tercero, documento que acredite su inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.
  - j) Póliza de seguro de responsabilidad civil y justificante del último pago.
  - k) En su caso, autorización o informe de afección del organismo con competencias en materia de medio ambiente.
3. Si la solicitud o documentación presentada fuese incompleta o no reuniese los requisitos establecidos en el presente Decreto, se requerirá al interesado para que, en el plazo de diez días subsane el defecto o acompañe la documentación preceptiva, de acuerdo con el artículo 71.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, con indicación de que, si así no se hiciera, se le tendrá por desistido de su petición, previa resolución que deberá ser dictada en los términos previstos en el artículo 42 de la mencionada Ley.
4. El responsable de la actividad deberá comunicar con carácter urgente cualquier modificación respecto a la solicitud inicial, siempre con anterioridad a que recaiga resolución del procedimiento de autorización de la Acampada Juvenil.

#### **Artículo 8. De las competencias.**

1. Corresponderá al titular de la Dirección General del Instituto de la Juventud la resolución y notificación del procedimiento en el plazo máximo de 15 días antes de la fecha señalada para el desarrollo de la actividad. En el caso de no dictar y notificar resolución en dicho plazo, la solicitud se entenderá estimada.
2. El Instituto de la Juventud de Extremadura tramitará las solicitudes para la realización de Acampadas Juveniles, sin perjuicio de lo cual, los organismos competentes en las materias respectivas organizarán los servicios de inspección, vigilancia y control de estas actividades con el objeto de comprobar el adecuado cumplimiento de los requisitos y condiciones mínimas exigibles.
3. El Instituto de la Juventud, mediante resolución motivada, podrá revocar la autorización de la Acampada Juvenil en los supuestos de incumplimiento de las obligaciones y requisitos establecidos en este Decreto, en los términos establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.



4. El Instituto de la Juventud, una vez resuelta la solicitud autorizando la Acampada Juvenil, comunicará su realización a la Delegación del Gobierno en la Comunidad Autónoma, a los Ayuntamientos afectados y a los diferentes órganos administrativos competentes.

#### **Artículo 9. Funciones del Director de la Acampada.**

1. Deberá velar por el cumplimiento de las normas establecidas en el presente Decreto.
2. Igualmente deberá adoptar las medidas necesarias para evitar el deterioro de las propiedades e instalaciones donde se desarrollen las Acampadas Juveniles, prevenir sobre los riesgos de incendios que puedan producirse, impedir que se viertan o depositen residuos en lugares no autorizados para este fin, evitar que se produzcan alteraciones en el entorno donde se desarrollen las actividades, atendiendo en todo momento a las indicaciones de las autoridades competentes en cada caso.
3. El Director de la actividad, durante el desarrollo de la misma, deberá estar en posesión de la siguiente documentación:
  - 3.1. Programa de actividades donde se contemplen la fundamentación, objetivos, metodología, planificación, temporalización y medios de los que dispone la entidad.
  - 3.2. Relación detallada del Equipo Técnico y del personal de apoyo, indicando nombre, apellidos, domicilio y DNI, así como original o copia compulsada de la titulación correspondiente.
  - 3.3. Relación nominal de los participantes en la que se haga constar su nombre, apellidos, dirección, edad y número de teléfono, cartilla de asistencia sanitaria pública o privada, DNI en caso de tenerlo y autorización paterna por escrito en los supuestos de menores de edad.
  - 3.4. Hojas de Incidencias cumplimentadas diariamente.

#### **Artículo 10. Hojas de Incidencias.**

1. El responsable de la Acampada Juvenil deberá cumplimentar diariamente las Hojas de Incidencias mediante el modelo oficial establecido en el Anexo III. En ellas figurará el nombre y apellidos del responsable de la actividad, emplazamiento y las fechas de realización.
2. En las Hojas de Incidencias se detallarán todas las actividades desarrolladas a lo largo del día, así como las incidencias ocurridas durante las mismas, modificación de actividades previstas, problemas de salubridad alimenticia, accidentes acaecidos, especificando causas y gravedad de los mismos, las ausencias o incorporaciones en los equipos o participantes, especificando días, horas y motivos de las mismas.
3. El contenido de las Hojas de Incidencias no podrá ser difundido ni publicado por ningún órgano administrativo ni persona alguna sin autorización de la entidad organizadora de la Acampada Juvenil, salvo disposición contraria de los Tribunales de Justicia.
4. Se indicarán los días y horas de las marchas realizadas, especificando los lugares de paso.
5. El responsable deberá tener a disposición de la inspección las Hojas de Incidencias, que serán en su caso, comprobadas, visadas y selladas por los inspectores en materia de Juventud.





6. Será obligación de la persona responsable remitir las Hojas de Incidencias al Instituto de la Juventud de Extremadura dentro del plazo de 10 días desde la finalización de la Acampada Juvenil.

**Disposición adicional primera.**

Se modifica el artículo 9.1 apartado a) y apartado c) del Decreto 52/1998, de 21 de abril, por el que se regulan las instalaciones y actividades de ocio y tiempo libre juvenil en la Comunidad Autónoma de Extremadura, cuya nueva redacción es la siguiente:

“Artículo 9.

1. Son actividades de ocio y tiempo libre las siguientes:

- a) Acampadas Juveniles: Se define la Acampada Juvenil como aquella actividad que se desarrolla en un entorno natural, rural o urbano, realizada por grupos organizados de niños y jóvenes, bajo la supervisión de un equipo técnico compuesto por directores y monitores de ocio y tiempo libre, siempre que conlleve pernoctación, tenga un proyecto educativo definido y no tenga carácter familiar.
- b) Albergues Juveniles: La actividad de Albergue se destina fundamentalmente al desarrollo de actividades dirigidas a grupos de jóvenes a los que se les mantiene albergados en dichas instalaciones durante el desarrollo de las mismas. Ocasionalmente, servirá para alojar a jóvenes como lugar de paso, y de manera excepcional, podrán ser utilizados con la misma finalidad, por familias, adultos o grupos de niños.
- c) Campamentos Juveniles: Se entiende por actividad de Campamento Juvenil la que, teniendo como asentamiento una instalación, en terreno debidamente delimitado y acondicionado, con alojamiento en tiendas de campaña, barracones, etc., dotada de equipamientos básicos, tiene por objeto satisfacer necesidades colectivas, de convivencia educativa y al aire libre de grupos de niños o jóvenes, con una duración superior a cinco noches.
- d) Campos de trabajo: Se entiende por Campo de Trabajo las actividades que reúnan las condiciones establecidas en el Servicio Voluntario Internacional, desarrollen un programa de trabajo de carácter social, sea de carácter voluntario, tengan un horario de trabajo mínimo y cuenten con el equipo de personal técnico y de animación necesario para la clase de actividad que se realice, sin que el número de plazas sea superior a 30.
- e) Granjas Escuelas y Aulas de Naturaleza: Se entiende por tales las actividades dirigidas al conocimiento del medio rural y educación medioambiental, con grupos de niños y jóvenes y en las que se programen y desarrollen trabajos didáctico en técnicas agrarias y ganaderas.
- f) Colonias Infantiles: Se entiende por actividad de Colonia la dirigida a la población infantil con fines recreativos, educativos y de descansos”.

**Disposición adicional segunda.**

Se modifica el artículo 11.1 del Decreto 52/1998, de 21 de abril, por el que se regulan las instalaciones y actividades de ocio y tiempo libre juvenil en la Comunidad Autónoma de Extremadura, cuya nueva redacción es la siguiente:



“Artículo 11.

1. Son requisitos necesarios para obtener la autorización de actividades de Aire Libre con niños y jóvenes presentar la solicitud dirigida a la Dirección General de la Juventud, treinta días naturales antes de la fecha prevista para el inicio de la misma, salvo en el caso de Acampada Juvenil, que se registrará por lo establecido en el Decreto 234/2009, de 6 de noviembre, por el que se regula la Acampada Juvenil como actividad de ocio y tiempo libre juvenil en la Comunidad Autónoma de Extremadura”.

***Disposición adicional tercera.***

Se suprime el apartado 4 del artículo 11 del Decreto 52/1998, de 21 de abril, por el que se regulan las instalaciones y actividades de ocio y tiempo libre juvenil en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

***Disposición adicional cuarta.***

Se modifica el artículo 4.º del Decreto 170/1999, de 19 de octubre, por el que se regulan los Campamentos Públicos de Turismo, Campamentos Privados y Zonas de Acampada Municipal, añadiéndose al párrafo primero: “Y lo establecido en el Decreto 234/2009, de 6 de noviembre, por el que se regula la Acampada Juvenil como actividad de ocio y tiempo libre juvenil en la Comunidad Autónoma de Extremadura”.

***Disposición adicional quinta.***

El Instituto de la Juventud de Extremadura podrá autorizar Acampadas Juveniles en modalidad A excepcionando algún requisito de los previstos en el presente Decreto cuando se trate de actividades de interés general.

***Disposición derogatoria única.***

Quedan derogadas las disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a lo establecido en el presente Decreto.

***Disposición final primera.***

Se faculta al Consejero de los Jóvenes y del Deporte para dictar cuantos actos y disposiciones sean necesarios para el desarrollo y ejecución de este Decreto.

***Disposición final segunda.***

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

En Mérida, a 6 de noviembre de 2009.

El Presidente de la Junta de Extremadura,  
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

El Consejero de los Jóvenes y del Deporte,  
CARLOS JAVIER RODRÍGUEZ JIMÉNEZ

INSTITUTO DE LA JUVENTUD  
DE EXTREMADURAJUNTA DE EXTREMADURA  
Consejería de  
los Jóvenes y del Deporte**ANEXO I. SOLICITUD PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES.****MODALIDAD DE LA ACAMPADA JUVENIL**MODALIDAD A: MODALIDAD B: **1.- DATOS DE LA PERSONA SOLICITANTE.**

NOMBRE		DNI	
ACTUANDO EN REPRESENTACIÓN DE			
DOMICILIO NOTIFICACIONES			C.P.
LOCALIDAD		PROVINCIA	
E-MAIL		TELÉFONO MÓVIL	

**2.- DATOS DE LA ENTIDAD**

NOMBRE		CIF	
DOMICILIO		C.P.	
LOCALIDAD		PROVINCIA	
E-MAIL		TELÉFONO MÓVIL	
NÚMERO DEL REGISTRO GENERAL DE ASOCIACIONES			

**3.- DATOS DE LAS ACTIVIDADES**

DIRECTOR/A		TELÉFONO MÓVIL	
FECHA INICIO		FECHA FINALIZACIÓN	
NÚMERO DE MONITORES/AS		OTROS/AS COLABORADORES/AS N° -	
NÚMERO DE PARTICIPANTES		EIDADES DE LOS/AS PARTICIPANTES	
Nº TOTAL DE PERSONAS EN LA ACAMPADA JUVENIL:			

**4.- DATOS DE LA INSTALACIÓN**

NOMBRE			
PROPIETARIO/A			
LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA			
TÉRMINO MUNICIPAL			CÓDIGO POSTAL
PROVINCIA			

**5.- DOCUMENTACIÓN QUE SE ADJUNTA**

- |   |
|---|
| <input type="checkbox"/> CONSENTIMIENTO EXPRESO AUTORIZANDO AL IJEX A COMPROBAR LOS DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA PERSONA SOLICITANTE (*) |
| <input type="checkbox"/> ACREDITACIÓN REPRESENTACIÓN DE LA PERSONA SOLICITANTE  |
| <input type="checkbox"/> TITULACIÓN DEL DIRECTOR/A DE ACTIVIDADES Y DE LOS MONITORES/AS DE TIEMPO LIBRE.                                |
| <input type="checkbox"/> TITULACIÓN, SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE, DEL PERSONAL DE APOYO ENCARGADO DE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS(**) |
| <input type="checkbox"/> PROGRAMA DETALLADO DE ACTIVIDADES  |
| <input type="checkbox"/> AUTORIZACIÓN DEL PROPIETARIO/A CON INDICACIÓN EXACTA DEL EMPLAZAMIENTO DE LA ACAMPADA JUVENIL                  |
| <input type="checkbox"/> JUSTIFICANTE DE HABER SOLICITADO INFORME SANITARIO AL ÓRGANO COMPETENTE EN MATERIA DE SANIDAD                  |
| <input type="checkbox"/> MEMORIA HIGIÉNICO – SANITARIA.   |
| <input type="checkbox"/> AUTORIZACIÓN ORGANO COMPETENTE EN MATERIA DE MEDIO AMBIENTE**  |
| <input type="checkbox"/> POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL Y JUSTIFICANTE DEL ÚLTIMO PAGO                                       |
| <input type="checkbox"/> DOCUMENTO JUSTIFICATIVO DEL "REGISTRO HIGIENICO SANITARIO DE ALIMENTOS" **                                     |

(\*) Si no se presentara este consentimiento, deberá aportarse fotocopia compulsada del DNI o pasaporte de la persona solicitante.

(\*\*) Sólo en los casos establecidos.

**6.- SOLICITA**

LA AUTORIZACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES MENCIONADAS ANTERIORMENTE, DECLARANDO QUE SON CIERTOS LOS DATOS QUE FIGURAN EN LA PRESENTE SOLICITUD, ASÍ COMO LA DOCUMENTACIÓN QUE SE ACOMPAÑA, Y QUE POSEE Y TIENE A DISPOSICIÓN DE LA AUTORIDAD COMPETENTE TODA LA DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA QUE SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DECRETO.

EN \_\_\_\_\_, A \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 200

EL REPRESENTANTE LEGAL  
(FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD)

**DIRECCIÓN GENERAL DEL INSTITUTO DE LA JUVENTUD.**

De conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se garantizará el tratamiento confidencial de los datos de carácter personal contenidos en el formulario, y en su caso, de los que recaben durante la tramitación del procedimiento, así como el adecuado uso de los mismos por parte del órgano gestor para las funciones propias que tiene atribuidas en el ámbito de sus competencias. El/la interesado/a podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición de los datos que suministre.



JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejería de  
los Jóvenes y del Deporte

**ANEXO II. MODELO DE MEMORIA DE CONDICIONES HIGIÉNICO –  
SANITARIAS. (\*)**

(\*)ADJUNTAR ESTE ANEXO CON LA SOLICITUD DE ACAMPADA JUVENIL.

**1.- PLANO DE SITUACIÓN DEL EMPLAZAMIENTO DE LA ACAMPADA JUVENIL CON  
LAS FORMAS DE ACCESO AL LUGAR.**

Empty box for the site plan and access forms.

**2.- ORIGEN, SUMINISTRO, MANIPULACIONES Y NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y  
AGUA PARA EL CONSUMO DE LOS/LAS PARTICIPANTES.**

Empty box for food and water supply details.

**3.- ALMACENAMIENTO Y RECOGIDA DE BASURAS.**

Empty box for waste management details.

**4.- ELIMINACIÓN DE EXCREMENTOS.**

Empty box for excrement disposal details.



**5.- EVACUACIÓN DE AGUAS RESIDUALES**

**6.- ZONA PÚBLICA HABILITADA PARA EL BAÑO.**

**7.- CROQUIS DE LAS DIFERENTES DEPENDENCIAS Y FORMA DE ACCESO A ELLAS.**



**8.- PLAN DE EMERGENCIA.**

[Empty box for the Emergency Plan content]

EL/LA ABAJO FIRMANTE DECLARA QUE SON CIERTOS TODOS LOS DATOS CONSIGNADOS EN ESTE ANEXO II.

EN \_\_\_\_\_ A DE \_\_\_\_\_ DE 200

EL/LA REPRESENTANTE LEGAL  
(FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD)







## II AUTORIDADES Y PERSONAL

### 1.— NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

#### **CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y HACIENDA**

*CORRECCIÓN de errores a la Resolución de 8 de octubre de 2009, del Consejero, por la que se procede al cese y nombramiento de Vocales del Jurado Autonómico de Valoraciones de la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2009063311)*

Advertidos errores en la Resolución de 8 de octubre de 2009 (DOE n.º 207, de 27 de octubre), del Consejero de Administración Pública y Hacienda, por la que se procede al cese y nombramiento de Vocales del Jurado Autonómico de Valoraciones de la Comunidad Autónoma de Extremadura, se procede a efectuar las oportunas rectificaciones.

En el nombramiento del funcionario del Cuerpo de Titulados Superiores de la Comunidad Autónoma de Extremadura, como Vocal titular del Jurado Autonómico de Valoraciones para la categoría de bienes de naturaleza industrial:

Donde dice:

"D. José Antonio Fernández Roncero".

Debe decir:

"D. Miguel Ángel Sánchez Rivas".

En el nombramiento del funcionario del Cuerpo de Titulados Superiores de la Comunidad Autónoma de Extremadura, como Vocal suplente del Jurado Autonómico de Valoraciones para la categoría de bienes de naturaleza industrial:

Donde dice:

"D. Miguel Ángel Sánchez Rivas".

Debe decir:

"D. Francisco M.<sup>a</sup> Cáceres Galán".



## **CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL**

*ORDEN de 19 de octubre de 2009 por la que se da publicidad a la Resolución de 25 de septiembre de 2009, por la que se efectúa la formalización definitiva de adjudicaciones del concurso ordinario de provisión de puestos de trabajo reservados a funcionarios con habilitación de carácter estatal. (2009050494)*

La Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público, en su disposición transitoria séptima, establece que en tanto no se aprueben las normas de desarrollo de la disposición adicional segunda del estatuto, sobre el régimen jurídico de los funcionarios con habilitación de carácter estatal, continuarán en vigor las disposiciones que en la actualidad regulan la escala de Funcionarios de Administración Local con habilitación de carácter nacional, que se entenderán referidas a la escala de Funcionarios con habilitación de carácter estatal.

El Real Decreto 1732/1994, de 29 de julio, que regula la provisión de puestos de trabajo reservados a funcionarios de Administración Local con Habilitación de carácter nacional establece en su artículo 22.2 que la Dirección General de la Función Pública, transcurrido el plazo establecido en el artículo 22.1, procederá a efectuar la coordinación de las resoluciones coincidentes de los concursos y formalizará, en el plazo de un mes, los nombramientos procedentes, que serán objeto de publicación en los diarios oficiales de las Comunidades Autónomas y en el Boletín Oficial del Estado.

En su virtud, y en uso de las atribuciones que tengo conferidas,

D I S P O N G O :

### **Artículo único.**

Dar publicidad a la Resolución de 25 de septiembre de 2009, de la Dirección General de Cooperación Local del Ministerio para las Administraciones Públicas, por la que se efectúa la formalización definitiva de adjudicaciones del concurso ordinario de funcionarios de Administración Local con habilitación de carácter estatal, convocado por Resolución de 22 de mayo de 2009 (Boletín Oficial del Estado núm. 145, de 16 de junio de 2009), y posterior corrección de errores efectuada por Resolución de 1 de julio de 2009 (Boletín Oficial del Estado núm. 174, de 20 de julio de 2009), y en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Mérida, a 19 de octubre de 2009.

El Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural  
(P.D. Resolución de 12-11-2007, DOE n.º 137, de 27-11-2007),  
El Secretario General de Agricultura y Desarrollo Rural,  
FRANCISCO A. MENDOZA SÁNCHEZ



RESOLUCIÓN DE 25 DE SEPTIEMBRE DE 2009, DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE COOPERACIÓN LOCAL, POR LA QUE SE EFECTÚA LA FORMALIZACIÓN DEFINITIVA DE ADJUDICACIONES DEL CONCURSO ORDINARIO DE PROVISIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO RESERVADOS A FUNCIONARIOS CON HABILITACIÓN DE CARÁCTER ESTATAL

Los Presidentes de las Corporaciones Locales con puestos incluidos en el concurso ordinario de provisión de puestos de trabajo reservados a funcionarios con habilitación de carácter estatal, cuyas bases y convocatorias específicas fueron publicadas conjuntamente, en extracto, por Resolución de esta Dirección General de 22 de mayo de 2009 (Boletín Oficial del Estado núm. 145, de 16 de junio de 2009), y posterior corrección de errores efectuada por Resolución de 1 de julio de 2009 (Boletín Oficial del Estado núm. 174, de 20 de julio de 2009), han remitido en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 22.1 del Real Decreto 1732/1994, de 29 de julio, de provisión de puestos de trabajo reservados a funcionarios de Administración Local con habilitación de carácter nacional, las resoluciones de adjudicación correspondientes.

Observadas, tras el estudio conjunto de dichas resoluciones, múltiples adjudicaciones a favor de un mismo concursante, y una vez llevado a cabo el preceptivo proceso de coordinación, según dispone el artículo 22.2 del Real Decreto 1732/1994, de 29 de julio, al objeto de evitar nombramientos simultáneos en más de una Entidad Local, esta Dirección General, en uso de las atribuciones que le confiere el Real Decreto 10401/2009, de 29 de junio, mediante la presente,

HA RESUELTO:

Primero. Efectuar la asignación final de puestos a los concursantes que hubieran obtenido más de una adjudicación, atendiendo a su orden de preferencia.

Segundo. Formalizar, en los términos contemplados en el Anexo de la presente Resolución, los nombramientos definitivos de los concursantes en los puestos adjudicados, de acuerdo con las resoluciones de las respectivas Entidades Locales.

Tercero. Los puestos convocados y no relacionados en el Anexo de la presente Resolución han quedado desiertos tras la fase de coordinación o no han sido adjudicados por las Corporaciones Locales convocantes conforme a la normativa vigente.

Cuarto. El plazo de toma de posesión en los nuevos destinos será de tres días hábiles, si se trata de puestos en la misma localidad, o de un mes, si se trata de primer destino o de puestos de trabajo en localidad distinta.

El plazo de toma de posesión empezará a contarse a partir del día siguiente al del cese, que deberá efectuarse dentro de los tres días hábiles siguientes a la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial del Estado. Si la Resolución comporta el reingreso al servicio activo, el plazo de toma de posesión deberá computarse desde dicha publicación.

Por necesidades del servicio, mediante acuerdo de los Presidentes de las Corporaciones en que haya de cesar y tomar posesión el concursante, se podrá diferir el cese y la toma de posesión hasta un máximo de tres meses, debiendo el segundo de ellos dar cuenta del acuerdo al órgano correspondiente de la/s Comunidad/es Autónoma/s respectiva/s.

Quinto. Las Entidades Locales deberán remitir al órgano correspondiente de la Comunidad Autónoma respectiva, copia del acta de toma de posesión y cese dentro de los tres días hábiles siguientes a aquél en que se produzcan.



Sexto. Los puestos que han quedado desiertos o no se han adjudicado se incluirán en el próximo concurso unitario de provisión de puestos reservados a funcionarios con habilitación de carácter estatal, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 25.1.b) y c) del Real Decreto 1732/1994, de 29 de julio, modificado por el Real Decreto 834/2003, de 27 de junio.

Séptimo. Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse, potestativamente, recurso de reposición, en el plazo de un mes, ante esta Dirección General o recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, a elección de los interesados, ante el Tribunal Superior de Justicia de Madrid o el correspondiente a la circunscripción donde tengan su domicilio, de conformidad con lo dispuesto 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, según la redacción dada por la Ley 4/1999, así como en los artículos 10.1.i) y 14 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, se pudiera interponer.

Madrid, a 25 de septiembre de 2009. La Directora General de Cooperación Local, Fdo.: María Tena García.

#### ANEXO

#### COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA

##### SECRETARÍA, CATEGORÍA DE ENTRADA:

###### Provincia de Cáceres:

Ayuntamiento de Coria	1026401
Vázquez Martín, Alicia	DNI 28945488

##### SECRETARÍA-INTERVENCIÓN:

###### Provincia de Badajoz:

Diputación Provincial de Badajoz	0600101 (SAT Secretaría)
Díaz Risco, Fernando	DNI: 76228242

Diputación Provincial de Badajoz	0600102 (SAT Secretaría)
Rubio Cortés, María Fernanda	DNI: 76245735

Ayuntamiento de Herrera del Duque	0631001
Liñares Limeres, Noelia	DNI: 76870546

###### Provincia de Cáceres:

Diputación Provincial de Cáceres	1000101 SAT (Secretaría)
Figueroa Pérez, Teresa	DNI: 6991740



## **SERVICIO EXTREMEÑO DE SALUD**

*RESOLUCIÓN de 28 de octubre de 2009, de la Secretaría General, por la que se nombra personal estatutario fijo a los aspirantes que han elegido plaza como Técnico Especialista en Anatomía Patológica, en las Instituciones Sanitarias del Servicio Extremeño de Salud. (2009063297)*

Por Resolución de 25 de abril de 2007 (DOE núm. 54, de 12 de mayo), de la Dirección Gerencia, se convoca proceso selectivo para el acceso a la condición de personal estatutario fijo, en plazas de Técnico Especialista en Anatomía Patológica, en las Instituciones Sanitarias del Servicio Extremeño de Salud de la Junta de Extremadura.

Con el fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en la base decimocuarta de la referida convocatoria, esta Secretaría General del Servicio Extremeño de Salud, en uso de las atribuciones que tiene conferidas,

### RESUELVE:

Primero. Nombrar como personal estatutario fijo a los aspirantes que han elegido plaza como Técnico Especialista en Anatomía Patológica, con expresión del destino elegido, según relación adjunta.

Segundo. Los aspirantes nombrados dispondrán del plazo de un mes a partir del siguiente al de la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial de Extremadura para efectuar la toma de posesión e incorporación a la plaza adjudicada.

Tercero. La falta de incorporación en el plazo referido, cuando sea imputable al interesado y no responda a causas justificadas, producirá el decaimiento de su derecho a obtener la condición de personal estatutario fijo como consecuencia del proceso selectivo, quedando sin efecto su nombramiento.

Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, los interesados podrán interponer recurso potestativo de reposición ante este mismo órgano, en el plazo de un mes a partir del día siguiente a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, según disponen 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.

Asimismo, podrá interponerse directamente recurso contencioso-administrativo ante el órgano jurisdiccional competente de conformidad con lo establecido en la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses contados a partir del siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura. Todo ello, sin perjuicio de que el interesado pueda ejercitar cualquier otro recurso que estime procedente.

Mérida, a 28 de octubre de 2009.

El Secretario General del  
Servicio Extremeño de Salud,  
RAFAEL RODRÍGUEZ BENÍTEZ CANO

**CATEGORÍA. TECNICO ESPECIALISTA EN ANATOMÍA  
PATOLÓGICA**

<b>Nº</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>D.N.I.</b>	<b>UBICACIÓN/HOSPITAL</b>
1	GARCIA	DE LA VERA	MARINA	33976242-K	Complejo Hospitalario de BADAJOZ
3	ANAYA	MANZANO	JOSE	25107352-T	Complejo Hospitalario de BADAJOZ
4	LANZO	SÁNCHEZ	ENCARNACIÓN	80051410-W	Hospital DON BENITO-VILLANUEVA
2	BLÁZQUEZ	BALSERA	INES	75705404-F	Complejo Hospitalario de CACERES
5	PEREZ-FONTAN	FERNÁNDEZ	JOSE FERNANDO	32874847-G	Hospital de PLASENCIA

• • •



*RESOLUCIÓN de 28 de octubre de 2009, de la Secretaría General, por la que se nombra personal estatutario fijo a los aspirantes que han elegido plaza como Técnico Especialista en Medicina Nuclear, en las Instituciones Sanitarias del Servicio Extremeño de Salud. (2009063299)*

Por Resolución de 25 de abril de 2007 (DOE núm. 54, de 12 de mayo), de la Dirección Gerencia, se convoca proceso selectivo para el acceso a la condición de personal estatutario fijo, en plazas de Técnico Especialista en Medicina Nuclear, en las Instituciones Sanitarias del Servicio Extremeño de Salud de la Junta de Extremadura.

Con el fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en la base decimocuarta de la referida convocatoria, esta Secretaría General del Servicio Extremeño de Salud, en uso de las atribuciones que tiene conferidas,

**RESUELVE :**

Primero. Nombrar como personal estatutario fijo a los aspirantes que han elegido plaza como Técnico Especialista en Medicina Nuclear, con expresión del destino elegido, según relación adjunta.

Segundo. Los aspirantes nombrados dispondrán del plazo de un mes a partir del siguiente al de la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial de Extremadura para efectuar la toma de posesión e incorporación a la plaza adjudicada.

Tercero. La falta de incorporación en el plazo referido, cuando sea imputable al interesado y no responda a causas justificadas, producirá el decaimiento de su derecho a obtener la condición de personal estatutario fijo como consecuencia del proceso selectivo, quedando sin efecto su nombramiento.

Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, los interesados podrán interponer recurso potestativo de reposición ante este mismo órgano, en el plazo de un mes a partir del día siguiente a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, según disponen 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.

Asimismo, podrá interponerse directamente recurso contencioso-administrativo ante el órgano jurisdiccional competente de conformidad con lo establecido en la Ley 29/1998, de 13 de julio reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses contados a partir del siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura. Todo ello, sin perjuicio de que el interesado pueda ejercitar cualquier otro recurso que estime procedente.

Mérida, a 28 de octubre de 2009.

El Secretario General del SES,  
RAFAEL RODRÍGUEZ BENÍTEZ CANO

**CATEGORÍA:TÉCNICO ESPECIALISTA EN MEDICINA NUCLEAR**

Nº	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	NOMBRE	D.N.I.	UBICACIÓN/HOSPITAL
1	AGUILAR	QUEVEDO	SHEILA MARIA	30952910-Q	Complejo Hospitalario de BADAJOZ
2	RODRÍGUEZ	DÍAZ	ANA BELÉN	30968020-S	Complejo Hospitalario de BADAJOZ
3	JORDANO	FONTALBA	JULIAN	45738399-R	Complejo Hospitalario de CACERES



## 2.— OPOSICIONES Y CONCURSOS

### **UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA**

*RESOLUCIÓN de 26 de octubre de 2009, de la Gerencia, por la que se anuncia la publicación de las listas provisionales de aspirantes admitidos y excluidos a las pruebas selectivas para integración en el régimen administrativo funcional del personal laboral al servicio de la Universidad de Extremadura adscritos a los Grupos IVA y IVB, convocadas por Resolución de 10 de septiembre de 2009, del Rector. (2009063283)*

De acuerdo con la base 4.1, procede la publicación de las listas provisionales de aspirantes admitidos y excluidos a las pruebas selectivas para integración en el régimen administrativo funcional del personal laboral al servicio de la Universidad de Extremadura adscrito a los Grupos IVA y IVB de esta Universidad de Extremadura.

Las listas estarán expuestas al público en los tablones de anuncios del Rectorado de esta Universidad en Cáceres y Badajoz (Plaza de los Caldereros, n.º 2 y Avenida de Elvas, s/n., respectivamente), y en el servidor de internet de esta Universidad ([http://www.unex.es/unex/servicios/servicio\\_recursos\\_humanos/funciones/concursos\\_pas/](http://www.unex.es/unex/servicios/servicio_recursos_humanos/funciones/concursos_pas/)).

Los aspirantes excluidos expresamente, así como los que no figuren en la relación de admitidos ni en la de excluidos, disponen de un plazo de diez días, contados a partir del siguiente al de la publicación de esta Resolución en el Diario Oficial de Extremadura, para subsanar los defectos que hayan motivado su no admisión o su omisión en las relaciones de admitidos y excluidos.

La presente Resolución se dicta en ejercicio de la delegación de competencias del Rector en el Gerente establecidas en el artículo 100 de los Estatutos de la Universidad de Extremadura y Resolución de 20 de septiembre de 2007 (DOE núm. 113, de 29), pudiendo ser impugnada en el plazo y forma establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Cáceres, a 26 de octubre de 2009.

El Gerente,  
LUCIANO CORDERO SAAVEDRA





## **III OTRAS RESOLUCIONES**

### **CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MEDIO AMBIENTE**

*RESOLUCIÓN de 29 de octubre de 2009, de la Dirección General de Evaluación y Calidad Ambiental, por la que se otorga autorización ambiental integrada y se formula declaración de impacto ambiental para la adaptación de la explotación avícola de pollos de engorde "Dehesa Los Molinos", promovida por Aves Camar, S.L., en el término municipal de Salvatierra de los Barros. (2009063248)*

#### ANTECEDENTES DE HECHO

Primero. Con fecha 31 de octubre de 2007 tiene entrada en el Ayuntamiento de La Morera (Badajoz), la solicitud de Autorización Ambiental Integrada (AAI) para la adaptación de una explotación avícola de pollos de engorde que se ubica en el término municipal de Salvatierra de los Barros (Badajoz), a nombre de Aves Camar, S.L., con CIF n.º B-061219489.

Segundo. El proyecto contempla la adaptación de una explotación avícola de broilers, inscrita en el Registro Avícola con n.º 117/BA/0221 y con sistema de cría convencional con capacidad para realizar 5 ciclos de 105.000 broilers. Esta actividad industrial está incluida en el ámbito de aplicación de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación y del Real Decreto Legislativo 1/2008, de 11 de enero, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Evaluación de Impacto Ambiental de Proyectos.

La explotación avícola de engorde de pollos se encuentra en el paraje conocido como "Dehesa Los Molinos" se ubica en el término municipal de Salvatierra de los Barros (Badajoz), concretamente en la parcela 3 del polígono 6 y parcela 8 del polígono 5. La superficie total de la finca es de 34,0272 hectáreas. Las características esenciales del proyecto están descritas en el Anexo I de la presente Resolución.

Tercero. En cumplimiento de lo establecido en el artículo 16 de la Ley 16/2002, la solicitud de AAI fue sometida al trámite de información pública, mediante Anuncio de 15 de abril de 2009, que se publicó en el DOE n.º 88, de 11 de mayo de 2009. Dentro del periodo de información pública no se han recibido alegaciones por parte de ningún interesado.

Cuarto. Dentro del procedimiento administrativo de autorización, se han recabado los siguientes informes:

1. En virtud del cumplimiento del artículo 15 de la Ley 16/2002, previa solicitud del interesado el día 15 de abril de 2009, la Arquitecto Técnico de la Diputación de Badajoz expide, con fecha 29 de septiembre de 2009, y según el nuevo Plan General Municipal del término municipal de Salvatierra de los Barros, informe acreditativo de la compatibilidad de la actividad proyectada con los usos autorizados por el planeamiento urbanístico.



2. Mediante escrito de 15 de abril de 2009, la Dirección General de Evaluación y Calidad Ambiental (DGECA) remitió al Ayuntamiento de Salvatierra de los Barros copia de la solicitud de AAI con objeto de que este Ayuntamiento manifestara si la documentación presentada por Aves Camar, S.L., era conforme para que pudiera informar, cuando se le solicitara por parte de la DGECA una vez transcurrida la información pública, sobre la adecuación de las instalaciones descritas en la solicitud de AAI a todos aquellos aspectos que fueran de su competencia según lo estipulado en el artículo 18 de la Ley 16/2002. Además en este escrito la DGECA solicitaba que, en virtud del artículo 14 de la Ley 16/2002, en su redacción establecida por la Ley 27/2006, de 18 de julio, promoviese la participación real y efectiva de las personas interesadas, en todo caso de los vecinos inmediatos, en el procedimiento de concesión de esta AAI mediante notificación por escrito a los mismos y, en su caso, recepción de las correspondientes alegaciones.

Mediante escrito de 20 de julio de 2009, la DGECA solicitó informe al Ayuntamiento de Salvatierra de los Barros sobre la adecuación de las instalaciones descritas en la solicitud de AAI a todos aquellos aspectos que fueran de su competencia según lo estipulado en el artículo 18 de la Ley 16/2002, a fecha de hoy no se ha recibido documentación alguna que haga referencia al respecto. Conforme a lo establecido por el citado artículo, se ha proseguido con las actuaciones.

3. Informe técnico y declaración de impacto ambiental elaborados con fecha 23 de octubre de 2009, por el Servicio de Evaluación y Autorización Ambiental de la DGECA.

Quinto. Para dar cumplimiento al artículo 20 de la Ley 16/2002, y al artículo 84 de la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, esta DGECA se dirigió con fecha 27 de octubre de 2009 a Aves Camar, S.L., con objeto de proceder al trámite de audiencia a los interesados, un representante del promotor de la actividad industrial se personó en las dependencias de la DGECA con objeto de retirar dicho trámite de audiencia, indicando su intención de no realizar alegaciones o aportar documentación alguna durante el plazo establecido al efecto.

Sexto. Con fecha 28 de octubre de 2009 la DGECA elaboró propuesta de resolución, según lo establecido en el artículo 20 de la Ley 16/2002.

#### FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. La Dirección General de Evaluación y Calidad Ambiental de la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente es el órgano competente para la resolución del presente expediente en virtud de lo dispuesto en el artículo 3.h) de la Ley 16/2002, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación, y según el artículo 5 del Decreto 187/2007, de 20 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente.

Segundo. La instalación de referencia se encuentra en la categoría 9.3.a del Anexo I de la Ley 16/2002 relativa a "instalaciones destinadas a la cría intensiva de aves en explotaciones avícolas de corral que dispongan de más de 40.000 emplazamientos si se trata de gallinas ponedoras o del número equivalente para otras orientaciones productivas de aves, siendo los 85.000 pollos de engorde la equivalencia correspondiente tal y como establece el Real Decreto 509/2007, de 20 de abril, por el que se aprueba el Reglamento para el desarrollo y ejecución



de la Ley 16/2002" y en el grupo 1.e) del Real Decreto Legislativo 1/2008, de 11 de enero, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Evaluación de Impacto Ambiental de Proyectos relativo a "instalaciones de ganadería intensiva, que superen las 55.000 plazas para pollos".

A la vista de los anteriores antecedentes de hecho y fundamentos de derecho, y una vez finalizados los trámites reglamentarios para el expediente de referencia, por la presente,

**S E R E S U E L V E :**

OTORGAR la AUTORIZACIÓN AMBIENTAL INTEGRADA y FORMULAR DECLARACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL a favor de Aves Camar, S.L., para la adaptación de la explotación avícola de pollos de engorde con capacidad para realizar 5 ciclos de 105.000 broilers, la instalación se ubica en el término municipal de Salvatierra de los Barros (Badajoz), a los efectos recogidos en la Ley 16/2002, de 1 de julio, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación, y en el Real Decreto Legislativo 1/2008, de 11 de enero, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Evaluación de Impacto Ambiental de Proyectos, respectivamente, señalando que en el ejercicio de la actividad se deberá cumplir el condicionado fijado a continuación y el recogido en la documentación técnica entregada, excepto en lo que ésta contradiga a la presente autorización, sin perjuicio de las prescripciones de cuantas normativas sean de aplicación a la actividad industrial en cada momento. El n.º de expediente del complejo industrial es el AAI 07/9.3.a/3.

- a - Tratamiento y gestión del estiércol sólido y licuado

1. El tratamiento y gestión de los estiércoles que se generen en esta explotación avícola se llevará a cabo mediante la aplicación de los mismos como abono orgánico. Para el control de la gestión de los estiércoles, la instalación deberá disponer de un Libro de Registro de Gestión y de un Plan de Aplicación Agrícola conforme a lo establecido en el apartado - i - "Control y seguimiento" de esta Resolución, de forma que todas las deyecciones generadas sean gestionadas adecuadamente, conforme al Plan de Aplicación Agrícola elaborado, y dejando constancia de esta gestión en el Libro de Registro de Gestión de Estiércoles.

Este residuo podrá aparecer mezclado con materiales biodegradables empleados usualmente como cama para los animales: Mezcla de virutas más serrín, cascarilla de arroz, paja de cereales troceada, papel troceado, etc.

La generación de estiércoles asociada al funcionamiento normal de la instalación se estima en 875 m<sup>3</sup>/año, que suponen unos 23.100 kg de nitrógeno/año.

2. La explotación avícola dispone de un estercolero de 216 m<sup>3</sup> de capacidad para el almacenamiento de los estiércoles mezclados con la cama, generados en las naves de engorde, el mismo deberá cumplir los siguientes requisitos:
  - Esta infraestructura consistirá en una superficie estanca e impermeable, que evite el riesgo de filtración y contaminación de las aguas superficiales y subterráneas por los lixiviados que pudieren producirse.
  - Deberá contar con un sistema de recogida de lixiviados conectado a una fosa estanca de almacenamiento de aguas residuales.



- Para disminuir las emisiones gaseosas se deberá cubrir el estiércol, bien mediante la construcción de un cobertizo o bien mediante la colocación de una cubierta flexible (plástico).

El estercolero deberá tener el tamaño adecuado para la retención de la producción de al menos un mes, que permita llevar a cabo la gestión adecuada de los mismos. A estos efectos, la capacidad total de retención del estercolero deberá ser, al menos, de 72,9 m<sup>3</sup>.

El estercolero deberá vaciarse antes de superar los 2/3 de su capacidad. No obstante cada 20 días como máximo se deberá retirar completamente su contenido, momento que se aprovechará para el mantenimiento de esta infraestructura, comprobando que se encuentra en condiciones óptimas, y reparando cualquier deficiencia en caso de una evaluación desfavorable de la instalación.

3. La ubicación definitiva de la fosa que albergará los lixiviados del estercolero deberá contar con la aprobación de esta DGECA. Previamente el Titular de la Autorización Ambiental Integrada (TAAI) deberá proponer las alternativas correspondientes.
4. En la aplicación de los estiércoles como abono orgánico en superficies agrícolas, se tendrán en cuenta las siguientes limitaciones:

La aplicación total de kilogramos de nitrógeno por hectárea y año (kg N/ha x año) será inferior a 170 kg N/ha x año en regadío, y a 80 kg N/ha x año en cultivos de secano. Las aplicaciones se fraccionarán de forma que no se superen los 45 kg N/ha por aplicación en secano y los 85 kg N/ha en regadío. Para los cálculos se tendrán en cuenta, tanto la aportaciones de los estiércoles avícolas, como otros aportes de nitrógeno en la finca (estiércol procedente de ganado distinto del avícola, fertilizantes con contenido en nitrógeno). De forma que, en el caso de que los estiércoles sólidos generados en esta actividad fuesen la única fuente de nitrógeno para el suelo en el que se fuese a realizar la valorización agrícola de estos residuos y teniendo en cuenta su contenido de nitrógeno, indicado en el apartado a.3, se precisarían un mínimo de 135,88 ha de regadío o 288,75 ha de secano para la aplicación de los estiércoles generados en un año.

A fin de reducir las emisiones al aire, principalmente de amoníaco, la aplicación en terrenos cultivables se realizará mediante esparcimiento y enterramiento posterior, en menos de 24 horas, mediante arado de vertedera, grada o cultivador. En otros tipos de terrenos el empleo de esta técnica será obligatorio cuando sea aplicable.

No se harán aplicaciones sobre suelo desnudo, se buscarán los momentos de máxima necesidad del cultivo, no se realizarán aplicaciones en suelos con pendientes superiores al 10%, ni en suelos inundados o encharcados, ni antes de regar ni cuando el tiempo amenace lluvia. No se aplicará de forma que causen olores u otras molestias a los vecinos.

Se dejará una franja de 100 m de ancho sin abonar alrededor de todos los cursos de agua, no se aplicarán a menos de 300 m de una fuente, pozo o perforación que suministre agua para el consumo humano, ni tampoco si dicha agua se utiliza en naves de ordeño. La distancia mínima para la aplicación respecto de núcleos de población será de 1.000 metros y respecto de otras explotaciones ganaderas, de 200 metros.



- b - Tratamiento y gestión de otros residuos y subproductos animales

1. La presente Resolución autoriza la generación de los siguientes residuos peligrosos:

RESIDUO	ORIGEN	CÓDIGO LER*
Envases que contienen restos de sustancias peligrosas	Residuos de envases de sustancias utilizadas en el tratamiento o la prevención de enfermedades de animales	15 01 10
Aceites minerales no clorados de motor, de transmisión mecánica y lubricantes	Trabajos de mantenimiento de maquinarias	13 02 05
Productos químicos que consisten en, o contienen sustancias peligrosas	Tratamiento o prevención de enfermedades de animales	18 02 05
Filtros de aceite	Trabajos de mantenimiento de maquinarias	16 01 07
Baterías de plomo	Trabajos de mantenimiento de maquinarias	16 06 01
Tubos fluorescentes	Trabajos de mantenimiento de la iluminación de las instalaciones	20 01 21

2. Los residuos no peligrosos que se generarán con mayor frecuencia son los siguientes:

RESIDUO	ORIGEN	CÓDIGO LER
Objetos cortantes punzantes y	Tratamiento y prevención de enfermedades de animales	18 02 01
Residuos cuya recogida y eliminación no son objeto de requisitos especiales para prevenir infecciones	Tratamiento o prevención de enfermedades de animales	18 02 03
Medicamentos distintos de los especificados en el 18 02 07	Tratamiento o prevención de enfermedades de animales	18 02 08
Papel y cartón	Residuos asimilables a los municipales	20 01 01
Plástico	Residuos asimilables a los municipales	20 01 39
Mezcla de residuos municipales	Residuos orgánicos y materiales de oficina asimilables a residuos municipales	20 03 01
Residuos de construcción y de demolición	Operaciones de mantenimiento o nuevas infraestructuras	17 01 07
Lodos de fosas sépticas	Residuos almacenados en las fosas estancas que recogen las aguas de limpieza de las naves de engorde y estercolero	20 03 04



3. La gestión y generación de cualquier otro residuo no mencionado en esta autorización, deberá ser comunicada a esta DGECA, con objeto de evaluarse la gestión más adecuada que deberá llevar a cabo el TAAI.
4. Junto con el certificado final de obra el TAAI deberá indicar a esta DGECA qué tipo de gestión y qué Gestores Autorizados se harán cargo de los residuos generados por la actividad con el fin último de su valorización o eliminación, incluyendo los residuos asimilables a urbanos. Éstos deberán estar registrados como Gestores de Residuos en la Comunidad Autónoma de Extremadura, según corresponda. La DGECA procederá entonces a la inscripción del complejo industrial en el Registro de Productores de Residuos Peligrosos.
5. Los residuos peligrosos generados en las instalaciones deberán envasarse, etiquetarse y almacenarse conforme a lo establecido en los artículos 13, 14 y 15 del Real Decreto 833/1988, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución de la Ley 20/1986, Básica de Residuos Tóxicos y Peligrosos. El tiempo máximo para el almacenamiento de residuos peligrosos no podrá exceder de seis meses y este almacenamiento deberá efectuarse separadamente del almacenamiento de piensos, tal y como establece el Reglamento 183/2005, de 12 de enero de 2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.
6. Los residuos no peligrosos generados en el complejo industrial podrán depositarse temporalmente en las instalaciones, con carácter previo a su eliminación o valorización, por tiempo inferior a 2 años. Sin embargo, si el destino final de estos residuos es la eliminación mediante vertido en vertedero, el tiempo permitido no podrá sobrepasar el año, según lo dispuesto en el Real Decreto 1481/2001, de 27 de diciembre, por el que se regula la eliminación de residuos mediante depósito en vertedero.
7. La eliminación de cadáveres se efectuará conforme a las disposiciones del Reglamento (CE)1774/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 3 de octubre de 2002, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano y conforme a las disposiciones del Real Decreto 1429/2003, de 21 de noviembre, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la Normativa Comunitaria en materia de subproductos animales no destinados a consumo humano, no admitiéndose el horno crematorio, ni el enterramiento con cal viva. Se observará que el almacenamiento de los cadáveres se realice en condiciones óptimas y fuera del recinto de la instalación. Si la instalación no dispone de instalación autorizada para la eliminación de cadáveres, se requerirá la presentación del contrato de aceptación por empresa autorizada.

- c - Medidas de protección del suelo y de las aguas

1. Las principales emisiones líquidas y sus respectivos focos de emisión serán los siguientes:

EMISIÓN	FOCO DE EMISIÓN
Lixiviados	Estercolero y, en menor medida, naves de engorde, durante el almacenamiento del estiércol mezclado con la cama
Aguas de limpieza	Naves de engorde, durante las tareas de limpieza de las naves de engorde tras la salida de los animales para sacrificio y la retirada del estiércol y de la cama



2. Ninguna de las emisiones indicadas en el apartado anterior se podrán verter ni directa ni indirectamente al dominio público hidráulico. Las aguas de limpieza vendrán recogidas en fosas estancas cuyas características y dimensiones vienen recogidas en el punto c.4 y Anexo I de la presente Resolución.

El dimensionamiento de estas fosas deberán contar con la aprobación de esta DGECA. Previamente el TAAI deberá remitir la documentación técnica correspondiente.

3. Las aves permanecerán en todo momento en las siete naves de engorde de la instalación, cuyas paredes y soleras deberán ser impermeables para evitar infiltraciones, y el estiércol mezclado con la cama será gestionado conforme a lo establecido en el apartado - a - "Tratamiento y gestión del estiércol".
4. Para el almacenamiento de las aguas de limpieza de las naves de engorde y lixiviados del estercolero deberán construirse fosas estancas. A estos efectos, las fosas deberán:
  - Ser impermeables y cerradas para evitar infiltraciones o vertidos que pudieran contaminar las aguas subterráneas o superficiales.
  - Estar conectadas mediante una red de saneamiento adecuada al estercolero y las naves de engorde más próximas.
  - Contar con un volumen total mínimo de almacenamiento de 91,74 m<sup>3</sup>.

No obstante, este volumen de almacenamiento podrá dividirse entre distintas fosas estancas que cuenten con las características constructivas anteriores (a excepción de su capacidad) siempre y cuando el volumen total de las mismas sea 91,74 m<sup>3</sup> y el volumen de cada una respecto al total esté en la misma proporción que la superficie en planta de la/s nave/s de engorde a la/s que está/n conectada/s y la suma de las superficie en planta de todas las naves de engorde (8.340 m<sup>2</sup>).

5. La gestión de los residuos acumulados en las fosas estancas del apartado c.4 deberá realizarla un gestor autorizado para la gestión de los residuos no peligrosos de código LER 20 03 04.
6. Periódicamente deberán vigilarse los niveles de las fosas estancas para evitar que pudieran rebosar. La vigilancia deberá extremarse en los momentos de máximo caudal de vertido, como puede ser durante las tareas de limpieza de las naves de engorde tras la salida de los animales para sacrificio y la retirada del estiércol y de la cama.

Después de la limpieza de las instalaciones que sucede a cada ciclo de engorde, las fosas que recojan las aguas de limpieza de las naves de engorde deberán vaciarse completamente, momento que se aprovechará para el mantenimiento de estas infraestructuras, comprobando que se encuentran en condiciones óptimas, y reparando cualquier deficiencia en caso de una evaluación desfavorable.

7. No se permitirá la construcción de otras instalaciones para la recogida y almacenamiento de aguas de limpieza, lixiviados o cualquier otra agua residual procedente de las instalaciones de la explotación, mientras éstas no cuenten con las mismas características establecidas para la fosa estanca indicada en el apartado c.4.



8. El TAAI deberá favorecer que las aguas pluviales no contaminadas se evacuen de forma natural, hasta la parte exterior de las instalaciones, haciéndose especial mención a aquéllas que caigan sobre el techo de las naves. A tales efectos, se considerarán aguas pluviales no contaminadas las que no entren en contacto con los animales o con sus deyecciones.

- d - Medidas de protección y control de la contaminación de la atmósfera

1. Los contaminantes emitidos a la atmósfera y sus respectivos focos de emisión serán los siguientes:

CONTAMINANTE	ORIGEN
N <sub>2</sub> O	Almacenamientos exteriores de estiércoles
NH <sub>3</sub>	Volatilización en el estabulamiento
	Almacenamientos exteriores de estiércoles
CH <sub>4</sub>	Volatilización en el estabulamiento
	Almacenamientos exteriores de estiércoles

Dado el marcado carácter difuso de las emisiones de estos contaminantes y, por tanto, la enorme dificultad existente en el control de las emisiones mediante valores límite de emisión, en consonancia con lo establecido en la disposición adicional primera del Real Decreto 509/2007, de 20 de abril, por el que se aprueba el Reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación, los valores límite de emisión de contaminantes a la atmósfera indicados en el artículo 22 de la Ley 16/2002, se sustituyen por la obligada aplicación de mejores técnicas disponibles.

- e - Medidas de protección y control de la contaminación acústica

1. Las instalaciones se emplazarán en una zona que a los efectos del cumplimiento del Decreto 19/1997, de 4 de febrero, de Reglamentación de Ruidos y Vibraciones y según Acuerdo de la Comisión de Actividades Clasificadas en reunión celebrada el día 18 de diciembre de 2008, se clasifica como zona industrial y zonas de preferente localización industrial.
2. A efectos de la aplicación de los niveles de ruido y vibraciones admisibles, la instalación funcionará tanto en horario diurno como en horario nocturno.
3. No se permitirá el funcionamiento de ninguna fuente sonora cuyo nivel de recepción externo sobrepase a límite de propiedad los valores establecidos en el artículo 12.3 del Decreto 19/1997: 70 dB (A) durante el horario diurno y 55 dB (A) durante el horario nocturno.

- f - Condiciones de diseño y manejo de la explotación

1. Respecto a la explotación de la instalación, se atenderá al cumplimiento de los requisitos establecidos por el Real Decreto 1084/2005, de 16 de septiembre, de ordenación de la avicultura de carne. En particular, en las naves de engorde se respetará la superficie mínima establecida para el bienestar de las aves de corral para la producción de carne y el Real





Decreto 348/2000, de 10 de marzo, por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 98/58/CE, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.

2. La explotación deberá contar con instalaciones y equipos adecuados en su acceso, que aseguren una limpieza y desinfección eficaz de las ruedas de los vehículos que entren o salgan de la explotación. Asimismo, dispondrá de un sistema apropiado para la desinfección del calzado de los operarios y visitantes, o sistema equivalente.
3. Los tanques de almacenamiento de propano deberán cumplir con la ITC-ICG 03, relativa a instalaciones de almacenamiento de gases licuados del petróleo (GLP) en depósitos fijos, aprobada por Real Decreto 919/2006, de 28 de julio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11.

- g - Plan de ejecución

1. Las obras, instalaciones y medidas necesarias para que la instalación que se autoriza cumpla con el condicionado fijado en esta Resolución deberán ejecutarse en un plazo máximo de seis meses, contados a partir del día siguiente a la fecha en la que se comunique la resolución por la que se otorgue la AAI.
2. Dentro del plazo indicado, el TAAI deberá aportar certificado, suscrito por técnico competente y visado por el Colegio Profesional correspondiente, que acredite que las obras e instalaciones realizadas para el tratamiento y evacuación adecuados de las aguas residuales, emisiones atmosféricas, residuos o cualquier otro condicionado reflejado en esta AAI, se han ejecutado conforme a lo establecido en la documentación presentada y en las condiciones de la AAI, de forma que la DGECA gire una visita de comprobación y se extienda un acta de puesta en servicio que apruebe favorablemente las obras e instalaciones autorizadas.
3. El TAAI deberá impedir mediante los medios y señalización adecuados, el libre acceso a las obras e instalaciones de recogida y tratamiento de las aguas residuales o residuos, del personal ajeno a la operación y control de las mismas, siendo responsable de cuantos daños y perjuicios puedan ocasionarse.

- h - Medidas preventivas y correctoras durante la fase de obra

1. En la ejecución de las obras se pondrá especial atención en la retirada de cualquier material no biodegradable, contaminante o perjudicial para la fauna que se obtenga a la hora de realizar los trabajos (plásticos, metales, etc.). Estos sobrantes deberán depositarse en vertederos autorizados.
2. Se evitará en todo momento, adoptando las medidas que sean necesarias, el vertido a los cauces de aceites y/o grasas de la maquinaria empleada en la ejecución de las obras.
3. Con el fin de minimizar la ocupación del suelo y la afección a la vegetación y al suelo, se jalonará la zona de obras antes del inicio de las mismas. De esta manera se evitará que la maquinaria circule fuera del área de ocupación.
4. Para evitar elevados niveles de emisión de partículas en suspensión en la fase de obras, se procederá al riego sistemático de las superficies que puedan provocar este tipo de contaminación.



5. Se controlará la emisión de gases y contaminantes de los vehículos y maquinaria con su continua puesta a punto, así como la generación de ruidos con la utilización de silenciadores.
6. Los aceites usados y residuos peligrosos que pueda generar la maquinaria de la obra y los transformadores, se recogerán y almacenarán en recipientes adecuados para su evacuación y tratamiento por gestor autorizado. Se habilitarán contenedores para los residuos no peligrosos generados durante las obras para su retirada por gestor autorizado. En todo caso se cumplirá toda la normativa relativa a residuos.
7. El TAAI deberá impedir mediante los medios y señalización adecuados, el libre acceso a las obras e instalaciones de recogida, tratamiento y evacuación de las aguas residuales, del personal ajeno a la operación y control de las mismas, siendo responsable de cuantos daños y perjuicios puedan ocasionarse.
8. Si durante la ejecución de las obras se hallasen restos u objetos con valor arqueológico, el promotor y/o la dirección facultativa de la misma paralizarán inmediatamente los trabajos, tomarán las medidas adecuadas para la protección de los restos y comunicarán su descubrimiento en el plazo de cuarenta y ocho horas a la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Extremadura.
9. Junto con el certificado requerido en el punto g.2) se deberá aportar un informe de seguimiento de las medidas preventivas y correctoras incluidas en el presente apartado.

- i - Control y seguimiento durante la fase de explotación

1. Una vez en la fase de explotación, para el control y seguimiento de la actividad, y siempre entre el 1 de enero y el 31 de marzo siguiente al periodo anual al que estén referidos los datos, deberán entregar a esta DGECA la siguiente documentación:
  - Los datos establecidos en el artículo 3 del Real Decreto 508/2007, de 20 de abril, por el que se regula el suministro de información sobre emisiones del Reglamento E-PRTR y de las autorizaciones ambientales integradas. Esta remisión deberá realizarse a instancia de la DGECA o, en su defecto, en el periodo establecido anteriormente. Ello, al objeto de la elaboración del Registro Europeo PRTR regulado en el Reglamento CE 166/2006, de 18 de enero de 2006, relativo al establecimiento de un registro europeo de emisiones y transferencias de contaminantes (Reglamento E-PRTR). Estos datos serán validados por la DGECA antes de su remisión al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.
  - Informe de seguimiento de las medidas preventivas y correctoras incluidas en la presente Resolución.
2. Con independencia de los controles referidos en los apartados siguientes, la DGECA podrá efectuar y requerir cuantos análisis e inspecciones estime convenientes para comprobar el rendimiento y funcionamiento de las instalaciones que resulten de su competencia.
3. El TAAI deberá prestar al personal acreditado por la administración competente toda la asistencia necesaria para que ésta pueda llevar a cabo cualquier inspección de las instalaciones relacionadas con la presente AAI, así como tomar muestras y recoger toda la información necesaria para el desempeño de su función de control y seguimiento del cumplimiento del condicionado establecido.

**Estiércoles:**

4. La explotación avícola deberá disponer de Libro de Gestión del Estiércol en el que se anotarán, con un sistema de entradas (producción) y salidas (abono orgánico, gestor autorizado de estiércol), los distintos movimientos del estiércol generado por la explotación porcina. En cada movimiento figurarán: Cantidad, contenido en nitrógeno, fecha del movimiento, origen y destino, especificándose las parcelas y el cultivo en que este estiércol se ha utilizado.
5. El Plan de Aplicación Agrícola de Estiércoles será de carácter anual, por lo que, cuando la DGECA lo estime conveniente, y de cualquier modo entre el 1 de enero y el 31 de marzo de cada año, deberá enviarse esta documentación.

**Residuos:**

6. El TAAI deberá llevar un registro de todos los residuos generados:
  - En el contenido del libro de registro de Residuos No Peligrosos deberá constar la cantidad, naturaleza, identificación del residuo, origen y destino de los mismos.
  - El contenido del registro, en lo referente a Residuos Peligrosos, deberá ajustarse a lo establecido en el artículo 17 del Real Decreto 833/1988, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución de la Ley 20/1986, Básica de Residuos Tóxicos y Peligrosos. Asimismo deberá registrar y conservar los documentos de aceptación de los residuos en las instalaciones de tratamiento, valorización o eliminación y los ejemplares de los documentos de control y seguimiento de origen y destino de los residuos por un periodo de cinco años.
7. Antes de dar traslado de los residuos a una instalación para su valorización o eliminación deberá solicitar la admisión de los residuos y contar con el documento de aceptación de los mismos por parte del gestor destinatario de los residuos.
8. El TAAI deberá realizar anualmente la Declaración Anual de Productores de Residuos Peligrosos conforme a lo previsto en el artículo 18 del Real Decreto 833/1988, de 20 de julio, y conservar copia de la misma por un periodo de cinco años. Asimismo, junto con esta documentación remitirá a la DGECA copia del libro de registro de residuos no peligrosos relativa al año inmediatamente anterior. Toda esta documentación se presentará antes del 1 de marzo de cada año.
9. Conforme a lo establecido en la disposición adicional segunda del Real Decreto 952/1997, de 20 de junio, por el que se modifica el Reglamento para la ejecución de la Ley 20/1986, Básica de Residuos Tóxicos y Peligrosos, el TAAI deberá presentar, cada cuatro años, un estudio de minimización de residuos peligrosos, en el que se considerarán las Mejores Técnicas Disponibles (MTD).
10. En caso de desaparición, pérdida o escape de residuos, el TAAI deberá:
  - Comunicarlo a la DGECA en el menor tiempo posible, mediante los medios más eficaces a su alcance, sin perjuicio de la correspondiente comunicación por escrito adicional.



- Adoptar las medidas necesarias para evitar la repetición del incidente y para la recuperación y correcta gestión del residuo.

Vertidos:

11. En relación con la vigilancia de la afección de las aguas, junto con la documentación a entregar en el certificado del acta de puesta en servicio, el TAAI propondrá y justificará la ubicación de pozos testigos que permitan estudiar la evolución de la calidad de las aguas subterráneas y la no afección de éstas debido a fugas de lixiviados o de infiltraciones desde los sistemas de almacenamiento de aguas residuales y de estiércoles. Se planteará, junto con la localización de los puntos de muestreo, la periodicidad de los controles analíticos precisos para estudiar la evolución de la calidad de las aguas y la no afección de éstas debido al ejercicio de la actividad.

- j - Cierre, clausura y desmantelamiento

1. Si una vez finalizada la actividad, se pretendiera el uso de las instalaciones para otra distinta, deberán adecuarse las instalaciones y contar con todas las autorizaciones exigidas para el nuevo aprovechamiento.
2. Al finalizar las actividades, tras la comunicación de tal circunstancia a la DGECA, se deberá dejar el terreno en su estado natural, demoliendo adecuadamente las instalaciones, y retirando los escombros a vertedero autorizado.
3. La superficie agrícola afectada por la actividad, deberá mejorarse mediante las técnicas agronómicas adecuadas, de manera que el suelo consiga tener las condiciones requeridas para ser agronómicamente útil.

- k - Prescripciones finales

1. La AAI objeto de la presente Resolución tendrá una vigencia de 8 años, en caso de no producirse antes modificaciones sustanciales en las instalaciones que obliguen a la tramitación de una nueva autorización, o se incurra en alguno de los supuestos de revisión anticipada de la presente Autorización previstos en la Ley 16/2002, de 1 de julio, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación. El TAAI deberá solicitar la renovación de la AAI 10 meses antes, como mínimo, del vencimiento del plazo de vigencia de la actual Resolución.
2. Se dispondrá de una copia de la presente Resolución en el mismo complejo industrial a disposición de los agentes de la autoridad que lo requieran.
3. El único órgano competente para introducir cambios en la declaración de impacto ambiental que se formula en la presente Resolución es la DGECA.
4. El apartado - i - Control y seguimiento durante la fase de explotación de la presente Resolución, es conforme con el artículo 18 "Seguimiento y vigilancia del cumplimiento de la declaración de impacto ambiental" del Real Decreto Legislativo 1/2008, de 11 de enero, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Evaluación de Impacto Ambiental de Proyectos.



5. Las prescripciones establecidas en el apartado - j - de la presente Resolución, se considera adecuada por la DGECA como propuesta de reforestación y plan de restauración conforme a la Ley 15/2001, de 14 de diciembre, del Suelo y Ordenación Territorial de Extremadura.
6. Además del condicionado particular establecido en esta Resolución, se considerarán las siguientes medidas generales de eficiencia en el consumo de recursos: Limpieza de las instalaciones mediante sistemas de agua a presión, revisión periódica de las conducciones de agua y saneamiento para detectar y reparar posibles pérdidas, registrar y controlar el agua consumida; seleccionar productos de limpieza y desinfección biodegradables, emplear ventilación natural cuando sea posible y aplicar sistemas de iluminación de bajo consumo.
7. El incumplimiento de las condiciones de la resolución constituye una infracción que irá de grave a muy grave, según el artículo 31 de la Ley 16/2002, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación, sancionable con multas que van desde 20.001 hasta 2.000.000 euros.
8. Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso de alzada ante el Consejero de Industria, Energía y Medio Ambiente, en el plazo de un mes, a partir del día siguiente a su notificación, en virtud de lo dispuesto en los artículos 114 y 115 de la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, sin perjuicio de que pueda ejercitar, en su caso, cualquier otro que estime procedente.

Mérida, a 29 de octubre de 2009.

La Directora General de Evaluación  
y Calidad Ambiental,  
MARÍA A. PÉREZ FERNÁNDEZ

## **A N E X O I**

### DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto contempla la adaptación de una explotación avícola de broilers, inscrita en el Registro Avícola con n.º 117/BA/0221 y con sistema de cría convencional con capacidad para realizar 5 ciclos de 105.000 broilers

La explotación avícola de engorde de pollos se encuentra en el paraje conocido como "Dehesa Los Molinos" se ubica en el término municipal de Salvatierra de los Barros (Badajoz), concretamente en la parcela 3 del polígono 6 y parcela 8 del polígono 5. La superficie total de la finca es de 34,0272 hectáreas.

Las instalaciones cuentan con 6 naves de 1.040 m<sup>2</sup> cada una y una de 2.100 m<sup>2</sup>, todas ellas de producción, para albergue de los animales. El proceso productivo se realiza en naves cerradas con solera de hormigón con cama de yacija (mezcla de virutas más serrín, cascarilla de arroz, paja de cereales troceada, papel troceado) sobre la que se asentarán las aves. La gallinaza se retira al término de cada periodo de crecimiento. Se utilizan sistemas automáticos de alimentación y abrevado, de altura ajustable.



La granja avícola deberá disponer de un contenedor homologado para el almacenamiento de los cadáveres que se produzcan en las naves de engorde y se entregarán a través de un circuito de recogida para su transformación en una planta autorizada.

La explotación avícola, una vez adaptada a la presente AAI, contará además con las siguientes instalaciones y equipos:

- Fosas estancas con una capacidad total mínima de 91,74 m<sup>3</sup> para el almacenamiento de aguas de limpieza de las naves y lixiviados del estercolero.
- Sistemas automáticos de alimentación y abrevado.
- El sistema de calefacción será a base de gas propano mediante campanas de 10.000 Kcal. La explotación cuenta con 3 depósitos de propano con las siguientes capacidades: 2 de 6.650 l y uno de 19.070 l.
- Sistema de ventilación forzada, mediante 5 ventiladores por nave en las naves de 1.040 m<sup>2</sup> y 10 en la de 2.100 m<sup>2</sup>. Con sistema de microaspersión para refrigerar y controlar la humedad.
- Estercolero con una capacidad de 216 m<sup>3</sup> (12 m x 9 m x 2 m), con sistema de recogida de lixiviados conectado a una fosa estanca de almacenamiento de lixiviados.
- 6 silos de pienso de 14.000 kg y 2 de 17.000 kg cada uno, repartidas entre las diferentes naves de producción.
- Depósitos de agua.
- Vestuario sin aseos.
- Vado de desinfección de vehículos y pediluvios.



## **CONSEJERÍA DE IGUALDAD Y EMPLEO**

*RESOLUCIÓN de 27 de octubre de 2009, de la Dirección General de Trabajo, por la que se ordena la inscripción en el Registro y se dispone la publicación del acta de la Comisión Paritaria del Convenio Colectivo de Trabajo de "Limpieza pública, riegos y recogida de basuras, tratamiento y eliminación de residuos, y limpieza y conservación de alcantarillado en la provincia de Cáceres", por la que se establecen las tablas salariales definitivas para el año 2008. Expte.: 10/017/2009. (2009063261)*

Visto el contenido del acta de la Comisión Paritaria del Convenio Colectivo de Trabajo de "Limpieza pública, riegos y recogida de basuras, tratamiento y eliminación de residuos, y limpieza y conservación de alcantarillado de la provincia de Cáceres", por la que se establecen las tablas salariales definitivas para el año 2008 (código de Convenio n.º 10/0018/5), suscrita con fecha 13 de marzo de 2009 y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90, apartados 2 y 3 del Real Decreto Legislativo 1/1995, de 24 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores (BOE de 29 de marzo); artículo 2 del Real Decreto 1040/1981, de 22 de mayo, sobre Registro y Depósito de Convenios Colectivos de Trabajo (BOE de 6 de junio) y el Decreto 22/1996, de 19 de febrero, de distribución de competencias en materia laboral (DOE de 27 de febrero), esta Dirección General de Trabajo,

### **A C U E R D A :**

Primero. Ordenar su inscripción en el Registro de Convenios de la Dirección General de Trabajo de la Consejería de Igualdad y Empleo, con notificación de ello a las partes firmantes.

Segundo. Disponer su publicación en el boletín oficial correspondiente.

Mérida, a 27 de octubre de 2009.

El Director General de Trabajo,  
JUAN MANUEL FORTUNA ESCOBAR

ACTA DE LA REUNIÓN DEL CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO DE LIMPIEZA PÚBLICA,  
RIEGOS Y RECOGIDA DE BASURAS, TRATAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS Y  
LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE ALCANTARILLADO DE LA PROVINCIA CÁCERES

DÍA 13 DE MARZO DE 2009

ASISTENTES:

Por CCOO:

- D. Serafín Martín Peña.
- D. Alfredo Sánchez Alonso.
- D. Manuel Durán Moreno.



Por UGT:

- D. José M.<sup>a</sup> Tornero Hernández.
- D. Roberto Soto Juárez.
- D. José Martín Gil.
- D.<sup>a</sup> Noelia Morgado Pulido (asesora UGT).
- D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> Eugenia Martín Andrada (asesora UGT).
- D.<sup>a</sup> Isabel Simón de Sande (asesora de UGT).
- D. Luis Fernando Alfonso Álvarez.

Por la empresa y FEP:

- D. Abel Olivares Murillo.
- D. Rafael Infante López.
- D. Carlos Amaro Rueda.
- D. Carlos Baz Módenes.
- D. Francisco Sánchez Guijo.

En Plasencia, siendo las 11,00 horas del día más arriba indicado, se reúnen las partes anteriormente mencionadas, representando según se indica a las centrales sindicales CCOO, UGT y Federación Empresarial Placentina, adoptándose los siguientes acuerdos.

- A) Proceder a la revisión de las tablas salariales del Convenio Colectivo en vigor. Se procede a la firma de las tablas definitivas del año 2008, que quedan como sigue:

TABLA DEFINITIVA 2008  
1,40% SOBRE LAS TABLAS DEFINITIVAS DE 2007

**ANEXO I**

	SALARIO BASE	PLUS TÓXICOS	PLUS FERIAS	PLUS ASISTENCIA
Categorías	EUROS	EUROS	EUROS	EUROS
Jefe de servicio	936,44	140,86	34,90	21,15
Capataz	924,86	136,74	34,90	21,15
Mecánico conductor	894,27	130,45	34,90	21,15
Auxiliar Administrativo	894,27	130,45	34,90	21,15
Conductor noche	894,27	130,45	34,90	21,15
Conductor día	894,27	130,45	34,90	21,15
Peón noche	854,21	122,98	34,90	21,15
Peón día	854,21	122,98	34,90	21,15

- B) Proceder a la homologación, registro y publicación de las mismas en el correspondiente Registro Público, para lo que se faculta a D. Francisco Sánchez Guijo, a fin de que, como Secretario del Convenio realice cuantas gestiones sean oportunas.

Sin más asuntos que tratar, finaliza la reunión a las 12 horas del día y mes al principio indicados.





## **CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN**

*RESOLUCIÓN de 30 de octubre de 2009, de la Consejera, por la que se resuelve la convocatoria de subvenciones a entidades privadas sin ánimo de lucro, de la Comunidad Autónoma de Extremadura, dedicadas a la atención de minorías étnicas y/o inmigrantes, durante el curso 2009/2010. (2009063258)*

De conformidad con lo dispuesto en la Orden de 15 de junio de 2009, de la Consejería de Educación, por la que fueron convocadas subvenciones a entidades privadas sin ánimo de lucro de la Comunidad Autónoma de Extremadura, dedicadas a la atención de minorías étnicas y/o inmigrantes, durante el curso 2009/2010 (DOE núm. 120, de 24 de junio de 2009), a tenor de lo dispuesto en el artículo 10, y a propuesta de la Dirección General de Calidad y Equidad Educativa, en uso de las atribuciones que tengo conferidas,

### RESUELVO :

Conceder subvenciones a las entidades que se especifican en el Anexo de la presente Resolución, por un importe total de 57.635 euros con cargo a la aplicación presupuestaria 2009 13 03 423B 489 00, Superproyecto 2006 13 06 9010, Proyecto 2006 13 06 0013, de los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Extremadura para 2009.

Contra la presente Resolución, que es definitiva en vía administrativa, podrá interponerse potestativamente recurso de reposición ante la Consejera de Educación en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente a la publicación en el Diario Oficial de Extremadura, tal y como disponen 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.

Podrá también interponerse directamente el correspondiente recurso contencioso-administrativo ante la Sala de la Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la publicación de la presente Resolución. Todo ello, sin perjuicio de que el interesado pueda ejercitar cualquier otro recurso que estime procedente.

Mérida, a 30 de octubre de 2009.

La Consejera de Educación,  
EVA MARÍA PÉREZ LÓPEZ

**A N E X O**ENTIDADES BENEFICIARIAS DE LAS AYUDAS DEDICADAS A LA ATENCIÓN DE  
MINORÍAS ÉTNICAS Y/O INMIGRANTES, DURANTE EL CURSO 2009/2010

## MODALIDAD A

<b>ENTIDAD</b>	<b>CUANTÍA</b>
Asociación Cultural de Danzas "Mandala" de Cáceres "Crotalunas Danza Cuento Oriental"	1.750 €
AMPA CP "Conquistador Loaysa" de Jarandilla de la Vera. "Todos los usos de las palabras para todos. Todos y todas somos personas"	1.750 €
AMPA CP "Virgen de Argeme" de Coria "Educación Intercultural"	1.750 €
Fundación Cultural "Ruy López" de Almendralejo "Proyectos interculturales en Educación Primaria y Secundaria".	6.000 €
Asociación de Mujeres Inmigrantes "Campo Arañuelo" de Navalmoral de la Mata. "La mediación intercultural: un paso de integración"	8.000 €
Fundación Radio ECCA en Cáceres "Taller intercultural de animación a la lectura"	2.000 €
Asociación "Mujeres Gitanas" AMUGIBA de Badajoz "Semana cultural"	2.000 €
Asociación "Investigación y mediación para la promoción, empleo e igualdad" de Zafrá "Igualdad + diferencia = interculturalidad"	3.500 €
Cruz Roja Española. Comité Provincial de Cáceres "Cultura hispano-árabe para todos y todas"	1.750 €
Asociación "Cáceres acoge" de Navalmoral de la Mata "Construimos la escuela intercultural"	12.000 €
Asociación "Puente intercultural" de Badajoz "Mírame II"	1.750 €
Fundación "Igualdad ciudadana" de Cáceres "Taller de aprendizaje de Educación intercultural"	1.750 €
AMPA I.E.S. "Valle del Alagón" de Coria "Interculturalidad en el centro educativo"	2.000 €
AMPA "San José Obrero" de Rincón del Obispo (Cáceres) "Interculturalidad en el centro educativo"	635 €
Asociación "Conciencia Gitana" de Villafranca de los Barros. "Acompañamiento a las familias gitanas"	2.000 €

## MODALIDAD B

<b>ENTIDAD</b>	<b>CUANTÍA</b>
Federación de Enseñanza de UGT en Mérida "Diversidad de culturas"	3.000 €
Asociación "Taller de educación en valores alternativos" de Albuquerque "Cuentos y actividades para la educación intercultural".	6.000 €



## **SERVICIO EXTREMEÑO DE SALUD**

*RESOLUCIÓN de 29 de octubre de 2009, de la Secretaría General, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo, procedimiento abreviado n.º 348/2009, interpuesto ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo n.º 2 de Badajoz, y se emplaza a los posibles interesados en el mismo. (2009063253)*

Ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo n.º 2 de Badajoz se ha interpuesto el recurso contencioso-administrativo, procedimiento abreviado n.º 348/2009, promovido por D.ª Joaquina Guisado Corrales, contra Resolución de 15 de junio de 2009, del Director Gerente del Servicio Extremeño de Salud, por la que se desestima su recurso potestativo de reposición contra la Resolución de 20 de abril de 2009, de la Dirección Gerencia, por la que se hacen públicas las adjudicaciones definitivas en el concurso de traslado para la provisión de plazas básicas vacantes en la Categoría de ATS/DUE, en las Instituciones Sanitarias del Servicio Extremeño de Salud.

En consecuencia, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 48 y 49 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa y dando cumplimiento al requerimiento efectuado por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo n.º 2 de Badajoz, se acuerda la remisión del expediente administrativo y se emplaza a los posibles interesados en el mismo, para que puedan personarse ante dicho Juzgado, si a su derecho conviniera, en el plazo de nueve días, a contar desde el día siguiente a la publicación de la presente Resolución.

De personarse fuera del plazo indicado, se les tendrá por parte para los trámites no precluidos, continuando el procedimiento por sus trámites sin que haya lugar a practicarles notificación de clase alguna.

Mérida, a 29 de octubre de 2009.

El Secretario General,  
RAFAEL RODRÍGUEZ BENÍTEZ-CANO

**V ANUNCIOS****CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, COMERCIO E INNOVACIÓN**

*ANUNCIO de 28 de octubre de 2009 sobre notificación de petición de documentación. Expte.: RF-09-0011-RP. (2009084148)*

Habiéndose intentado, sin resultado, notificación al interesado de la petición de documentación del expediente RF-09-0011-RP sobre concesión de subvención en el tipo de interés en línea de refinanciación de pasivos, tramitado en esta Dirección General a instancia de Galavís Cebria Asesores, S.L., se comunica a los efectos previstos en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común:

“Para completar y poder resolver su solicitud de subvención de interés en línea de refinanciación de pasivos (Decreto 64/2009, de 27 de marzo, de Reestructuración Financiera a las PYMES) deberá remitirnos los siguientes documentos acompañando un escrito debidamente firmado en el que haga constar los documentos aportados y el número de expediente que corresponde a su solicitud, que es el RF-09-0011-RP:

- Anexo I, cumplimentando todos los apartados, ya que en el que aporta no incluye el número de préstamo formalizado ni la breve exposición por la que solicita la ayuda, el Anexo II no procede.
- Escritura de constitución de la empresa y sus modificaciones posteriores compulsados y poder de representante legal.
- Fotocopia compulsada del CIF de la empresa.
- Fotocopia compulsada del DNI del representante legal.
- Documento original de Alta de Terceros de la Junta de Extremadura.
- Copia compulsada de la póliza o escritura de préstamos subsidiado.
- Certificación bancaria de la disposición total del préstamo subsidiado.
- Copia compulsada de la póliza correspondiente a la operación cancelada o modificada.
- Certificado Bancario de la cancelación o modificación de la operación cancelada o modificada.

Lo que se le comunica para que en el plazo de 10 días, a contar desde el siguiente a la publicación del escrito, presente la documentación solicitada, indicándole que si así no lo hiciera se le tendrá por desistido de su petición, archivándose su solicitud sin más trámite, todo ello de conformidad con el artículo 71.1 de la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, con efectos previstos en el artículo 42.1 de la misma”.

El texto íntegro de la notificación se encuentra archivado en la Dirección General de Empresa, en el Servicio de Incentivos y Financiación Empresarial, sito en Paseo de Roma, s/n., Mérida, donde podrá dirigirse para su constancia.

Mérida, a 28 de octubre de 2009. El Jefe de Servicio de Incentivos y Financiación Empresarial, JUAN ÁNGEL CALDERÓN GARCÍA.



## **CONSEJERÍA DE FOMENTO**

*RESOLUCIÓN de 5 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se somete a información pública la relación de bienes y derechos, así como sus propietarios, afectados por la obra de "Emisario y colectores en Montijo y Puebla de la Calzada". (2009063292)*

Para la ejecución de la obra de: "Emisario y colectores en Montijo y Puebla de la Calzada", es necesario proceder a la expropiación de los terrenos cuya ubicación y propietarios se relacionan en el correspondiente Anexo.

Aprobado técnicamente el proyecto con fecha 30 de octubre de 2009, conforme a lo dispuesto en la Ley de Expropiación Forzosa, de 16 de diciembre de 1954, y su Reglamento, se abre un periodo de información pública por término de 15 días para que cualquier persona pueda aportar los datos oportunos, por escrito, para rectificar posibles errores en la relación que se publica, u oponerse por razones de fondo o de forma, a la necesidad de ocupación. En este caso indicará los motivos por los que debe considerarse preferente la ocupación de otros bienes o la adquisición de otros derechos distintos y no comprendidos en la relación.

El presente anuncio y la relación que se acompaña se publicarán en el DOE, prensa regional y BOP y será expuesto al público en el tablón de anuncios de los Ayuntamientos de los municipios afectados, pudiendo, asimismo, consultar los datos en la siguiente página web:

[www.juntaex.es/consejerias/idt/sg/expropiaciones/expropiaciones.html](http://www.juntaex.es/consejerias/idt/sg/expropiaciones/expropiaciones.html)

Las citadas publicaciones, a tenor de lo dispuesto en el art. 59.5 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, servirán como notificación a los posibles interesados no identificados, a los titulares de bienes y derechos afectados que sean desconocidos y a aquellos de los que se ignore su paradero.

Los interesados podrán enviar cuantas alegaciones estimen convenientes por escrito, dirigiéndolas, en el plazo de 15 días, a la Secretaría General de la Consejería de Fomento, en Mérida, Avda. de las Comunidades, s/n., pudiendo asimismo examinar el proyecto, que se encuentra a su disposición en la citada dirección. A efectos de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se pone en conocimiento de todos los interesados que sus datos personales serán incorporados a un fichero automatizado titularidad de la Consejería de Fomento de la Junta de Extremadura, siendo tratados por ésta con la finalidad de gestionar los expedientes de expropiación. Dichos datos serán cedidos a la Consejería de Administración Pública y Hacienda.

Asimismo, se pone en conocimiento de los afectados la posibilidad de ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo una notificación a la dirección anteriormente citada.

Mérida, a 5 de noviembre de 2009. El Secretario General (P.D. Resolución de 24 de julio de 2007), ANTONIO PABLO SÁNCHEZ LOZANO.

**RELACIÓN DE AFECTADOS INFORMACIÓN PÚBLICA N° 1**EXPEDIENTE: **OBR0510031** Emisario y colectores en Montijo y Puebla de la Calzada**TÉRMINO MUNICIPAL:** **610.300,00** **PUEBLA DE LA CALZADA** ( **BADAJOS** )

Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
1/0	1	122	<b>GIRALDO ARMESTO, CÁNDIDO (HRDRÓS.)</b>	1.220	TOT	Labor o labradío regadío		
2/0	1	121	C/ SAGUNTO,16 06480 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOS <b>SÁNCHEZ GRAJERA, SERVIO (HRDRÓS.)</b>	1.080 630	TEM TOT	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío		
3/0	1	120	C/ PUENTE,29 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOS <b>SÁNCHEZ GRAJERA, SERVIO (HRDRÓS.)</b>	1.520 5.260	TEM TOT	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío	ALAMBRADA 1ª	35,00
4/0	1	110	C/ PUENTE,29 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOS <b>NOGALES CARRILLO S.L.,</b>	2.450 1.180	TOT TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío		
5/0	1	109	C/ GABRIEL Y GALÁN,30 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOS <b>REDONDO LEÓN, ANDREA (HRDRÓS.)</b>					



EXPEDIENTE:	OBR0510031	Emisario y colectores en Montijo y Puebla de la Calzada	TOT TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
6/0	1	108	790 380	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
		C/ MARÍA CRISTINA.26 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ QUINTANA REDONDO, LUISA	1.580 760	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
7/0	1	107	10 120	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
		C/ MARÍA CRISTINA.26 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ RIÑONES RICO, ALEJO		
8/0	1	104	700 400	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
		C/ GABRIEL Y GALÁN.3 37700 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ OLIVA DONAIRE, FRANCISCO		
9/0	1	103	2.000 990	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
		C/ FELIPE TRIGO.124 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ OLIVA NARANJO, ANTONIO		
10/0	1	85		
		AVDA. CARMEN AMIGO.9 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ RODAO GUIASADO, TORIBIO		



EXPEDIENTE:	OBR0510031	Emisario y colectores en Montijo y Puebla de la Calzada					
11/0	1	C/ MARÍA CRISTINA,36 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ	87	420 210	TOT TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío	
12/0	1	RODRÍGUEZ CAMPOS, JOSÉ LUÍS (Y OTRO)		960 380	TOT TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío	
13/0	1	C/ ALBAICÍN,3 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ	88	360	TOT	Labor o labradío regadío	
13/0	1	C/ NUEVA,72 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ	97	10	TEM	Labor o labradío regadío	
14/0	1	C/ MINA,24 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ	96	860 670	TOT TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío	ALAMBRADA I <sup>a</sup>
15/0	1	C/ MINA,24 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ	95	390 190	TOT TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío	115.00
		PIZARRO PIÑERO, MANUEL					





EXPEDIENTE: OBR0510031 Emisario y colectores en Montijo y Puebla de la Calzada

16/0	1	94	AV.CARMEN,49 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ <b>FERNÁNDEZ MENDOZA, FRANCISCO</b>	330 160	TOT TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
17/0	1	93	C/ MINA,24 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ <b>CARRILLO ANGUIANO, BLAS</b>	1.860 890	TOT TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
18/0	1	92	C/ NUEVA,6 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ <b>RICO SÁNCHEZ, FRANCISCO (HRDROS.)</b>	1.540 750	TOT TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
19/0	1	91	C/ BADAJOZ,85 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ <b>PIÑERO CASCO, AMALIA</b>	540 260	TOT TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
20/0	1	48	C/ BADAJOZ,85 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ <b>AYTO. PUEBLA CALZADA ,</b>	660 240	TOT SER	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío



EXPEDIENTE: OBR0510031 Emisario y colectores en Montijo y Puebla de la Calzada

21/0	1	47	PLAZA ESPAÑA,1 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ SANCHEZ GARCIA, CECILIO	820 390	TOT TEM	Labor o labrado regadio Labor o labrado regadio	
22/0	1	46	C/ CONDE VALLELLANO,102 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ SANCHEZ VIANA, CECILIO (HRDROS.)	2.560 1.060	TOT TEM	Labor o labrado regadio Labor o labrado regadio	
23/0	2	208	C/ CONDE VALLELLANO,100 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ RICO SUAREZ, ANTONIO	1.032 622 3.778	TOT SER TEM	Labor o labrado regadio Labor o labrado regadio Labor o labrado regadio	
24/0	2	65	C/ CONDE VALLELLANO,44 Pt A 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ VARA ABADÍA, FRANCISCO	10 70	SER TEM	Labor o labrado regadio Labor o labrado regadio	ALAMBRADA 1ª
25/0	2	34	C/ VELÁZQUEZ,91 PI 2 Pt B 12594 OROPESA CASTELLON RICO ZAMORA, LORENZO	24	TOT	Labor o labrado regadio	12.00



EXPEDIENTE:	OBR0510031	Emissario y colectores en Montijo y Puebla de la Calzada							
26/0	2	33	C/ NUEVA,68 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ <b>RICO ZAMORA, LORENZO</b>	12 460 1.600	TOT SER TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío	1.360 4.470	SER TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
27/0	2	32	C/ NUEVA,68 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ <b>RICO ZAMORA, LORENZO</b>	60 230	SER TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío		SER TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
28/0	2	6	C/ NUEVA,68 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ <b>ÁLVAREZ BARROSO, JUAN MARÍA</b>	20 1.430 3.940	TOT SER TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío		TOT SER TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
29/0	2	7	C/ CONSTANTINO LÁZARO,10 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ <b>MARTÍNEZ DURÁN, LEONOR (HRDROS.)</b>	4 690 1.240	TOT SER TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío		TOT SER TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
			C/ CONSTANTINO LÁZARO,9						

**EXPEDIENTE: OBR0510031 Emisario y colectores en Montijo y Puebla de la Calzada**

<b>30/0</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ, MARTÍNEZ DURÁN, CATALINA	16 2.211 2.976	TOT SER TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
<b>31/0</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	MIN MUNICIPIO 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ RICO SUAREZ, ANTONIO	33 940 835	TOT SER TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
<b>32/0</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	C/ CONDE VALLELLANO,44 Pt.A 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ SASTRE IGLESIAS, EMILIANO	30 477 836	TOT SER TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
<b>33/0</b>	<b>2</b>	<b>31</b>	C/ ALBAICÍN,29 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ RICO ZAMORA, LORENZO	620 4.000	SER TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío
<b>34/0</b>	<b>2</b>	<b>30</b>	C/ NUEVA,68 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ ÁLVAREZ BARROSO, ÁNGEL	8 1.390 3.900	TOT SER TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío



**EXPEDIENTE: OBR0510031 Emisario y colectores en Montijo y Puebla de la Calzada**

35/0 2 37 TR, DEL RIO, 9 Pl 3 Pt K  
29700 VELEZ-MALAGA  
MALAGA  
GARCÍA TIBURCIO, ALONSO (HRDRS.) 8 TOT Labor o labradío regadío  
1.330 SER Labor o labradío regadío  
3.840 TEM Labor o labradío regadío

36/0 2 47 C/ DERECHA,2  
06490 PUEBLA DE LA CALZADA  
BADAJOZ  
LECHÓN BARRERA, ADELAIDA 4 TOT Labor o labradío regadío  
650 SER Labor o labradío regadío  
1.910 TEM Labor o labradío regadío

37/0 3 4 C/ DERECHA,2  
06490 PUEBLA DE LA CALZADA  
BADAJOZ  
SANGUINO JUSTO, ANA 230 SER Labor o labradío regadío  
820 TEM Labor o labradío regadío

38/0 3 5 C/ ECUADOR,15  
06490 PUEBLA DE LA CALZADA  
BADAJOZ  
GARCÍA CALVO, JUANA 8 TOT Labor o labradío regadío  
310 SER Labor o labradío regadío  
1.230 TEM Labor o labradío regadío

39/0 3 6 C/ CONSTITUCIÓN, 57  
06490 PUEBLA DE LA CALZADA  
BADAJOZ  
SÁNCHEZ BALSERA, JOSÉ



EXPEDIENTE:	OBR0510031	Emisario y colectores en Montijo y Puebla de la Calzada						
40/0	3	7	C/ MORENO NIETO,2 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ HERRERA CARMONA, ROSALINA	TOT SER TEM	8 490 1.950	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío	ALAMBRADA 1ª	60,00
41/0	3	15	PLZ.NUEVA CIUDAD BELLAVISTA, 10 Pl 2 PtA 06800 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ GARCÍA BRONCANO, FERNÁNDO	TOT SER TEM	4 1.520 4.810	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío		
42/0	3	16	C/ CONCEPCIÓN,8 Pt A 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ MENDOZA RODRÍGUEZ, MANUEL	TOT SER TEM	16 1.530 5.320	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío		
43/0	3	28	C/ NUEVA,39 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ RODRÍGUEZ MENDOZA, LUIS	TOT SER TEM	12 1.310 3.790	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío	ALAMBRADA 1ª PUERTA ENTRADA 2ª	281,00 1,00
43/0	3	28		TOT SER TEM	16 1.550 5.350	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío		



EXPEDIENTE: OBR0510031 Emisario y colectores en Montijo y Puebla de la Calzada

44/0	3	29	C/ LA MINA,7 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ JUNTA DE EXTREMADURA ,	4 20 110	TOT SER TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío	
45/0	3	167	PASEO DE ROMA EDIFICIO C 06800 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ AYTO. PUEBLA CALZADA ,	4 220 890	TOT SER TEM	Improductivo Improductivo Improductivo	ALAMBRADA 1ª 39,00
46/0	53740	03	PLAZA ESPAÑA,1 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ ESTRUCTURAS TARTESOS, S.A.,	4 160 780	TOT SER TEM	Zonas urbanas Zonas urbanas Zonas urbanas	
47/0	2	202	C/ CARMEN AMIGO, 115 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ DECORACION PUEBLA , S.L.	30 160	SFR TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío	
48/0	2	4	POL. IND. LAS AVIONERAS, C/ DEL 36 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ DECORACION PUEBLA, S.L.,	40 190	SER TEM	Labor o labradío regadío Labor o labradío regadío	



**EXPEDIENTE:** OBR0510031 Emisario y colectores en Montijo y Puebla de la Calzada

49/0	2	3	POL. IND. LAS AVIONERAS, C/ DEL 36 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ <b>RICO SANCHEZ, FRANCISCO (HRDRS.)</b>	4 110 550	TOT SER TEM	Labor o labrado regadio Labor o labrado regadio Labor o labrado regadio	35,00 1,00
							ALAMBRADA 1ª PUERTA ENTRADA 2ª
50/0	2	2	C/ BADAJOZ,85 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ <b>RICO SUAREZ, JOSE</b>	4 100 490	TOT SER TEM	Labor o labrado regadio Labor o labrado regadio Labor o labrado regadio	
51/0	2	15	C/ SANTA BÁRBARA,22 41500 ALCALA DE GUADAIRA SEVILLA <b>MENDOZA MORAN, JUAN LUIS</b>	113	TEM	Labor o labrado regadio	
52/0	2	16	C/ MINA, 15 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ <b>MARTINEZ DURAN, CATALINA</b>	53 160 230	TOT SER TEM	Labor o labrado regadio Labor o labrado regadio Labor o labrado regadio	
			C/ CONSTANTINO LÁZARO,9 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ				





EXPEDIENTE:		OBR0510031	Emisario y colectores en Montijo y Puebla de la Calzada			
53/0	2	17	MARTINEZ DURAN, LEONOR	971	SER	Labor o labradío regadío
				261	TEM	Labor o labradío regadío
54/0	2	18	C/ CONSTANTINO LÁZARO,9 (HRDROS.) 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ GRAGERA LOPO, ALONSO (HRDROS.)	238	SER	Labor o labradío regadío
55/0	1	86	C/ CONSTANTINO LÁZARO,9 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ BAEZA PEREZ, MATILDE	23	TOT	Labor o labradío regadío
				145	TEM	Labor o labradío regadío
			C/ DERECHIA, 87 06490 PUEBLA DE LA CALZADA BADAJOZ			



## **CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MEDIO AMBIENTE**

*RESOLUCIÓN de 28 de octubre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de la obra de "Recuperación de la vegetación de la ribera en los ríos Botoz y Retín, en los términos municipales de Ribera del Fresno, Puebla del Prior, Usagre, Llera y Valencia de las Torres". Expte.: 09N2012FD145. (2009063244)*

### 1.- ENTIDAD ADJUDICATARIA:

- a) Organismo: Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General. Servicio de Régimen Jurídico y Contratación. Sección de Contratación.
- c) Número de expediente: 09N2012FD145.

### 2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de contrato: Administrativo de obras.
- b) Descripción del objeto: Recuperación de la vegetación de la ribera en los ríos Botoz y Retín, en los términos municipales de Ribera del Fresno, Puebla del Prior, Usagre, Llera y Valencia de las Torres.
- c) Lote: No hay lotes.
- d) Boletín o diario oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: No procede.

### 3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Negociado con un criterio de adjudicación.

### 4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe total: 141.187,44 euros (IVA incluido).

### 5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: 26 de octubre de 2009.
- b) Contratista: SEFOEX, S.A. (Servicios Forestales de Extremadura, S.A.).
- c) Importe de adjudicación: 139.662,61 euros (IVA incluido).

Mérida, a 28 de octubre de 2009. La Secretaria General, CONSUELO CERRATO CALDERA.

• • •



*RESOLUCIÓN de 28 de octubre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de la obra de "Actuaciones para la prevención de incendios y el desarrollo rural en montes públicos y consorciados de la comarca de La Siberia Extremeña". Expte.: 09N1011FR075. (2009063246)*

1.- ENTIDAD ADJUDICATARIA:

- a) Organismo: Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General. Servicio de Régimen Jurídico y Contratación. Sección de Contratación.
- c) Número de expediente: 09N1011FR075.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de contrato: Administrativo de obras.
- b) Descripción del objeto: Actuaciones para la prevención de incendios y el desarrollo rural en montes públicos y consorciados de la comarca de La Siberia Extremeña.
- c) Lote: No hay lotes.
- d) Boletín o diario oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: Diario Oficial de Extremadura de fecha 3 de junio de 2009.

3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto con varios criterios de adjudicación.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe total: 675.073,04 euros (IVA incluido).

5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: 21 de octubre de 2009.
- b) Contratista: Eco restauraciones, S.L.
- c) Importe de adjudicación: 471.808,55 euros (IVA incluido).

Mérida, a 28 de octubre de 2009. La Secretaria General, CONSUELO CERRATO CALDERA.

• • •

*ANUNCIO de 23 de octubre de 2009 sobre notificación relativa al expediente de ayudas para la gestión sostenible de los montes tramitado en la provincia de Cáceres. Expte.: 09SB01/10/00399. (2009084130)*

No habiendo sido posible practicar la notificación cuyos datos fundamentales se refieren en el Anexo de este Anuncio y de conformidad con lo prevenido 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 (BOE n.º 285, de 27 de noviembre de 1992), se procede a la publicación de los referidos datos, sin perjuicio del derecho del interesado a tomar conocimiento íntegro de los documentos que lo contienen en la siguiente dirección:

Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente, Dirección General del Medio Natural, Servicio de Ordenación y Gestión Forestal, C/ Arroyo de Valhondo, n.º 2, 10071 Cáceres.

Mérida, a 23 de octubre de 2009. El Director General del Medio Natural, GUILLERMO CRESPO PARRA.

### **A N E X O**

Expediente: 09SB01/10/00399.

Documento que se notifica: Requerimiento de documentación subsanación de carencias de la solicitud de ayudas.

Asunto: Expediente de Ayudas para la gestión sostenible de los montes.

Solicitante: Inmobiliaria Sierra Calama, S.L. (representante D. Roberto López Rodríguez).

Último domicilio conocido: Avda. Extremadura, 12, 3.º A.

Localidad: 10600 Plasencia.

Provincia: Cáceres.

Hechos: Requerimiento de documentación subsanación de carencias de la solicitud de ayudas.

Órgano instructor: Servicio de Ordenación y Gestión Forestal. Sección Técnica de Montes Particulares Cáceres.

Instructor: M.ª Begoña de Frutos López.

Recursos que proceden: Se le concede un plazo de diez días hábiles, contados desde el siguiente a la fecha de notificación de este requerimiento, para que subsane la falta o acompañe los documentos preceptivos, tal y como exigen el artículo 17 del Decreto 201/2008, de 26 de septiembre, por el que se establecen las bases reguladoras de las ayudas para la gestión sostenible de los montes (DOE n.º 191, de 2 de octubre de 2008), y el artículo 8 de la citada Orden de 20 de febrero de 2009. En el caso de que no se subsanen completamente y en plazo las carencias advertidas, se dictará una resolución de desistimiento y se archivará su solicitud, de conformidad con el artículo 71.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (BOE n.º 12, de 14 de enero de 1999).

• • •

*ANUNCIO de 27 de octubre de 2009 sobre notificación de expediente sancionador en materia de montes tramitado en la provincia de Badajoz. Expte.: 072/09-M. (2009084187)*

No habiendo sido posible practicar las notificaciones cuyos datos fundamentales se refieren en el Anexo de este Anuncio y de conformidad con lo prevenido 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 (BOE n.º 285, de 27 de noviembre de 1992), se procede a la publicación de los referidos datos, sin perjuicio del derecho de los interesados a tomar conocimiento íntegro de los documentos que lo contienen en la siguiente dirección:

Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente, Dirección General del Medio Natural, Servicio de Ordenación y Gestión Forestal —planta baja; izda.—, ctra. de San Vicente, 3 —06071 Badajoz—.

Mérida, a 27 de octubre de 2009. El Director General del Medio Natural, GUILLERMO CRESPO PARRA.

### **A N E X O**

Expediente: 072/09-M.

Documento que se notifica: Acuerdo de incoación de expediente sancionador.

Asunto: Expediente sancionador en materia de montes.

Denunciado: Miguel Ángel Cabello González.

DNI: 80.061.482-T.

Último domicilio conocido: C/ Divino Morales, 12.

Localidad: 06760 Navalvillar de Pela.

Hechos: Tala y poda ilegal, realización de hoguera y depósito de basura.

Sanción: ochocientos cuarenta y dos euros con veintitrés céntimos (842,23 €).

Órgano de incoación: Dirección General del Medio Natural.

Instructora: Fátima García Serrano.

Recursos que proceden: Alegar y presentar documentos y justificantes que estimen pertinentes en el plazo de diez días hábiles, a contar desde el día siguiente a la publicación de este Anuncio.

• • •

*ANUNCIO de 28 de octubre de 2009 sobre notificación de acuerdo de inicio del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial. Expte.: RE-239-BA. (2009084205)*

Habiéndose intentado, sin resultado, el trámite de notificación ordinaria a los interesados del acuerdo de iniciación del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial, se comunica a los efectos previstos en el artículo 59.5 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, y renumerado por la Ley 24/2001, de 27 de diciembre, el mencionado acuerdo de iniciación de fecha 31 de agosto de 2009, cuya parte dispositiva se transcribe como Anexo.

Mérida, a 28 de octubre de 2009. El Director General de Planificación Industrial y Energética, MANUEL GARCÍA PÉREZ.

**A N E X O**

“Primero. Iniciar de oficio el procedimiento para la cancelación de la inscripción previa en el registro de instalaciones de producción eléctrica en régimen especial a la instalación de generación mediante tecnología solar fotovoltaica de 5 kW de potencia, ubicada en la Avda. Virgen de Guadalupe, s/n., en el término municipal de Bohonal de Ibor (Cáceres), titularidad de D. Germán Romero Peraleda, por no haber acreditado el aval establecido por las disposiciones legales, de acuerdo con el procedimiento que se recoge en el Decreto 256/2008, de 26 de diciembre.

Segundo. Notificar el presente acuerdo al interesado, que dispondrá de un plazo de diez días hábiles, a partir del siguiente al que tenga lugar la notificación, para que pueda dirigirse a la Dirección General de Planificación Industrial y Energética de la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente (Avda. Reina Sofía, 21. 06800-Mérida) y formular las alegaciones y presentar los documentos y justificaciones que estime oportunos, en virtud de lo dispuesto en el artículo 84 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Contra el presente acuerdo, acto de trámite no cualificado, no cabrá recurso alguno, sin perjuicio de que la oposición al mismo pueda ser alegada por el interesado para su consideración en la resolución que ponga fin al procedimiento; según establece el artículo 107 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

En Mérida, a 31 de agosto de 2009. La Jefa del Servicio de Planificación, Fdo.: Vicenta Gómez Garrido”.

Durante el plazo de 10 días, a contar desde el siguiente al de la publicación de este Anuncio, los interesados tendrán a su disposición el texto íntegro del acuerdo de iniciación del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial, para que de acuerdo con el artículo 84 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, aleguen y presenten los documentos y justificantes que estimen pertinentes ante la Dirección General de Planificación Industrial y Energética de la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente, Avda. Reina Sofía n.º 21. C.P. 06800-Mérida donde podrá dirigirse para su constancia.

• • •

*ANUNCIO de 28 de octubre de 2009 sobre notificación de acuerdo de inicio del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial. Expte.: RE-241-CC. (2009084206)*

Habiéndose intentado, sin resultado, el trámite de notificación ordinaria a los interesados del acuerdo de iniciación del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial, se comunica a los efectos previstos en el artículo 59.5 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, y renumerado por la Ley 24/2001, de 27 de diciembre, el mencionado acuerdo de iniciación de fecha 31 de agosto de 2009, cuya parte dispositiva se transcribe como Anexo.

Mérida, a 28 de octubre de 2009. El Director General de Planificación Industrial y Energética, MANUEL GARCÍA PÉREZ.

### **A N E X O**

"Primero. Iniciar de oficio el procedimiento para la cancelación de la inscripción previa en el registro de instalaciones de producción eléctrica en régimen especial a la instalación de generación mediante tecnología solar fotovoltaica de 2,6 kW de potencia, ubicada en la vivienda unifamiliar en Grimaldo, dentro del término municipal de Cañaveral (Cáceres) a 54 km al Norte de Cáceres; latitud: 39º 50 Norte, longitud: 6º 21, titularidad de D. Ignacio Muñiz Rojas, por no haber acreditado el aval establecido por las disposiciones legales, de acuerdo con el procedimiento que se recoge en el Decreto 256/2008, de 26 de diciembre.

Segundo. Notificar el presente acuerdo al interesado, que dispondrá de un plazo de diez días hábiles, a partir del siguiente al que tenga lugar la notificación, para que pueda dirigirse a la Dirección General de Planificación Industrial y Energética de la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente (Avda. Reina Sofía, 21. 06800-Mérida) y formular las alegaciones y presentar los documentos y justificaciones que estime oportunos, en virtud de lo dispuesto en el artículo 84 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Contra el presente acuerdo, acto de trámite no cualificado, no cabrá recurso alguno, sin perjuicio de que la oposición al mismo pueda ser alegada por el interesado para su consideración en la resolución que ponga fin al procedimiento; según establece el artículo 107 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

En Mérida, a 31 de agosto de 2009. La Jefa del Servicio de Planificación, Fdo.: Vicenta Gómez Garrido".

Durante el plazo de 10 días, a contar desde el siguiente al de la publicación de este Anuncio, los interesados tendrán a su disposición el texto íntegro del acuerdo de iniciación del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial, para que de acuerdo con el artículo 84 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, aleguen y presenten los documentos y justificantes que estimen pertinentes ante la Dirección General de Planificación Industrial y Energética de la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente, Avda. Reina Sofía, n.º 21. C.P. 06800-Mérida donde podrá dirigirse para su constancia.

• • •



*ANUNCIO de 28 de octubre de 2009 sobre notificación de acuerdo de inicio del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial. Expte.: RE-282-04. (2009084207)*

Habiéndose intentado, sin resultado, el trámite de notificación ordinaria a los interesados del acuerdo de iniciación del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial, se comunica a los efectos previstos en el artículo 59.5 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, y renumerado por la Ley 24/2001, de 27 de diciembre, el mencionado acuerdo de iniciación de fecha 31 de agosto de 2009, cuya parte dispositiva se transcribe como Anexo.

Mérida, a 28 de octubre de 2009. El Director General de Planificación Industrial y Energética, MANUEL GARCÍA PÉREZ.

#### **A N E X O**

“Primero. Iniciar de oficio el procedimiento para la cancelación de la inscripción previa en el registro de instalaciones de producción eléctrica en régimen especial a la instalación de generación mediante tecnología solar fotovoltaica de 80 kW de potencia, ubicada en la Finca “La Carbonera”, polígono 11, parcela 35 del término municipal de Almendral (Badajoz), titularidad de D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> de los Desamparados Rubiols Giménez, por no haber acreditado el aval establecido por las disposiciones legales, de acuerdo con el procedimiento que se recoge en el Decreto 256/2008, de 26 de diciembre.

Segundo. Notificar el presente acuerdo al interesado, que dispondrá de un plazo de diez días hábiles, a partir del siguiente al que tenga lugar la notificación, para que pueda dirigirse a la Dirección General de Planificación Industrial y Energética de la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente (Avda. Reina Sofía, 21, 06800-Mérida) y formular las alegaciones y presentar los documentos y justificaciones que estime oportunos, en virtud de lo dispuesto en el artículo 84 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Contra el presente acuerdo, acto de trámite no cualificado, no cabrá recurso alguno, sin perjuicio de que la oposición al mismo pueda ser alegada por el interesado para su consideración en la resolución que ponga fin al procedimiento; según establece el artículo 107 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

En Mérida, a 31 de agosto de 2009. La Jefa del Servicio de Planificación, Fdo.: Vicenta Gómez Garrido”.

Durante el plazo de 10 días, a contar desde el siguiente al de la publicación de este Anuncio, los interesados tendrán a su disposición el texto íntegro del acuerdo de iniciación del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial, para que de acuerdo con el artículo 84 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, aleguen y presenten los documentos y





justificantes que estimen pertinentes ante la Dirección General de Planificación Industrial y Energética de la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente, Avda. Reina Sofía, n.º 21, C.P. 06800-Mérida donde podrá dirigirse para su constancia.

• • •

*ANUNCIO de 28 de octubre de 2009 sobre notificación de acuerdo de inicio del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial. Expte.: RE-284-04. (2009084208)*

Habiéndose intentado, sin resultado, el trámite de notificación ordinaria a los interesados del acuerdo de iniciación del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial, se comunica a los efectos previstos en el artículo 59.5 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, y renumerado por la Ley 24/2001, de 27 de diciembre, el mencionado acuerdo de iniciación de fecha 31 de agosto de 2009, cuya parte dispositiva se transcribe como Anexo.

Mérida, a 28 de octubre de 2009. El Director General de Planificación Industrial y Energética, MANUEL GARCÍA PÉREZ.

#### **A N E X O**

“Primero. Iniciar de oficio el procedimiento para la cancelación de la inscripción previa en el registro de instalaciones de producción eléctrica en régimen especial a la instalación de generación mediante tecnología solar fotovoltaica de 80 kW de potencia, ubicada en la Finca “La Carbonera”, polígono 11, parcela 35 del término municipal de Almendral (Badajoz), titularidad de la entidad Agropecuaria Olid y Derivados, S.L., por no haber acreditado el aval establecido por las disposiciones legales, de acuerdo con el procedimiento que se recoge en el Decreto 256/2008, de 26 de diciembre.

Segundo. Notificar el presente acuerdo al interesado, que dispondrá de un plazo de diez días hábiles, a partir del siguiente al que tenga lugar la notificación, para que pueda dirigirse a la Dirección General de Planificación Industrial y Energética de la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente (Avda. Reina Sofía, 21, 06800-Mérida) y formular las alegaciones y presentar los documentos y justificaciones que estime oportunos, en virtud de lo dispuesto en el artículo 84 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Contra el presente acuerdo, acto de trámite no cualificado, no cabrá recurso alguno, sin perjuicio de que la oposición al mismo pueda ser alegada por el interesado para su consideración en la resolución que ponga fin al procedimiento; según establece el artículo 107 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.



En Mérida, a 31 de agosto de 2009. La Jefa del Servicio de Planificación, Fdo.: Vicenta Gómez Garrido”.

Durante el plazo de 10 días, a contar desde el siguiente al de la publicación de este Anuncio, los interesados tendrán a su disposición el texto íntegro del acuerdo de iniciación del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial, para que de acuerdo con el artículo 84 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, aleguen y presenten los documentos y justificantes que estimen pertinentes ante la Dirección General de Planificación Industrial y Energética de la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente, Avda. Reina Sofía n.º 21, C.P. 06800-Mérida donde podrá dirigirse para su constancia.

• • •

*ANUNCIO de 28 de octubre de 2009 sobre notificación de acuerdo de inicio del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial. Expte.: RE-299-04. (2009084210)*

Habiéndose intentado, sin resultado, el trámite de notificación ordinaria a los interesados del acuerdo de iniciación del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial, se comunica a los efectos previstos en el artículo 59.5 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, y renumerado por la Ley 24/2001, de 27 de diciembre, el mencionado acuerdo de iniciación de fecha 28 de agosto de 2009, cuya parte dispositiva se transcribe como Anexo.

Mérida, a 28 de octubre de 2009. El Director General de Planificación Industrial y Energética, MANUEL GARCÍA PÉREZ.

#### **A N E X O**

“Primero. Iniciar de oficio el procedimiento para la cancelación de la inscripción previa en el registro de instalaciones de producción eléctrica en régimen especial a la instalación de generación mediante tecnología solar fotovoltaica de 5 kW de potencia, ubicada en la Urbanización Dehesilla del Calamón, parcela 94-C, del término municipal de Badajoz, titularidad de D. Antonio Clavel Ortega, por no haber acreditado el aval establecido por las disposiciones legales, de acuerdo con el procedimiento que se recoge en el Decreto 256/2008, de 26 de diciembre.

Segundo. Notificar el presente acuerdo al interesado, que dispondrá de un plazo de diez días hábiles, a partir del siguiente al que tenga lugar la notificación, para que pueda dirigirse a la Dirección General de Planificación Industrial y Energética de la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente (Avda. Reina Sofía, 21, 06800-Mérida) y formular las alegaciones y presentar los documentos y justificaciones que estime oportunos, en virtud de lo dispuesto en el artículo 84 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.



Contra el presente acuerdo, acto de trámite no cualificado, no cabrá recurso alguno, sin perjuicio de que la oposición al mismo pueda ser alegada por el interesado para su consideración en la resolución que ponga fin al procedimiento; según establece el artículo 107 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

En Mérida, a 28 de agosto de 2009. La Jefa del Servicio de Planificación, Fdo.: Vicenta Gómez Garrido”.

Durante el plazo de 10 días, a contar desde el siguiente al de la publicación de este Anuncio, los interesados tendrán a su disposición el texto íntegro del acuerdo de iniciación del procedimiento para la cancelación de reconocimiento de instalación acogida al régimen especial, para que de acuerdo con el artículo 84 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, aleguen y presenten los documentos y justificantes que estimen pertinentes ante la Dirección General de Planificación Industrial y Energética de la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente, Avda. Reina Sofía, n.º 21, C.P. 06800-Mérida donde podrá dirigirse para su constancia.

• • •

*ANUNCIO de 3 de noviembre de 2009 por el que se somete a información pública la solicitud de expropiación forzosa y necesidad de ocupación de determinadas parcelas en el término municipal de Villanueva de la Serena. (2009084198)*

Por D. Francisco Javier Rico Córdoba, actuando en nombre y representación de la entidad mercantil denominada Tabicesa, S.A., titular de la concesión directa de explotación nombrada Don Juan, n.º 12.252, situada en el término municipal de Villanueva de la Serena, y con objeto de poder continuar con los trabajos de explotación en la referida concesión, ha sido solicitada a través de este Servicio la expropiación forzosa y la declaración de necesidad de ocupación de los terrenos que a continuación se relacionan, por virtud de lo dispuesto en el art. 105 de la Ley 22/1973, de 21 de julio, de Minas.

Polígono 17, parcela 5044. Titular: Sánchez Delgado, Felipe. Derecho: 100% propiedad. Superficie suelo: 43.520 m<sup>2</sup>. Uso: Agrario (labor o labradío regadío 03).

Polígono 17, parcela 5045. Titular: Casado Horrillo, Antonio. Derecho: 100% propiedad. Superficie suelo: 46.398 m<sup>2</sup>. Uso: Agrario (labor o labradío regadío 03).

Polígono 17, parcela 5046. Titular: Casado Horrillo, Antonio. Derecho: 100% propiedad. Superficie suelo: 39.037 m<sup>2</sup>. Uso: Agrario (labor o labradío regadío 03).

Polígono 17, parcela 5057. Titular: Casado Horrillo, Ricardo. Derecho: 100% propiedad. Superficie suelo: 52.435 m<sup>2</sup>. Uso: Agrario.



En cumplimiento de lo dispuesto en los artículos 18 y 19 de la Ley de Expropiación Forzosa, de 16 de diciembre de 1954, este Servicio de Ordenación Industrial, Energética y Minera de Badajoz, ha acordado someter la citada petición a información pública durante un plazo de quince días a fin de que por las personas que pudieren ostentar derechos e intereses sobre los bienes afectados, se formulen por escrito ante este Servicio, sito en Avda. Miguel de Fabra, n.º 4, de Badajoz, cuantas alegaciones se estimen pertinentes en relación con los bienes y derechos cuya expropiación se solicita.

Badajoz, a 3 de noviembre de 2009. El Jefe del Servicio de Ordenación Industrial, Energética y Minera, JUAN CARLOS BUENO RECIO.

• • •

*ANUNCIO de 4 de noviembre de 2009 sobre notificación del expediente sancionador n.º LEP 2008/18, en materia de conservación de la naturaleza y espacios naturales de Extremadura. (2009084192)*

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de los destinatarios la notificación de la documentación que se especifica en el Anexo, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (BOE n.º 285, de 27 de noviembre de 1992).

Mérida, a 4 de noviembre de 2009. El Director General del Medio Natural, GUILLERMO CRESPO PARRA.

#### **A N E X O**

Expediente: LEP 2008/18.

Documento que se notifica: Notificación de acuerdo de inicio.

Asunto: Infracción administrativa de la Ley 8/1998, de 26 de junio, de Conservación de la Naturaleza y Espacios Naturales de Extremadura.

Instructor: Pedro Muñoz Barco.

Denunciado: D. Nicolás Murillo Ruiz.

Último domicilio conocido: C/ Recuerdo, 4.

Localidad: 06700 Villanueva de la Serena.

Hechos: Ampliación de una construcción ya existente, consistente en un porche de unos 6 metros de largo y 4,5 metros de ancho, y la construcción de una segunda planta de unos 34 metros cuadrados, careciendo de autorización del órgano medioambiental.

Calificación: Grave.

Artículo infringido: 66.3.3, de la Ley 8/1998, de 26 de junio, de Conservación de la Naturaleza y Espacios Naturales de Extremadura.

Sanción imponible: Multa de 6.010,12 € a 60.101,21 €.



Recursos que proceden: El denunciado deberá manifestar si existe alguna de las causas de recusación previstas en los artículos 28 y 29 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Así mismo, se hace saber que el presente acuerdo de inicio se encuentra a disposición del interesado en la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente —Dirección General del Medio Natural— Asesoría Jurídica, Paseo de Roma, s/n., 06800-Mérida (Badajoz).

• • •

*ANUNCIO de 4 de noviembre de 2009 sobre notificación del expediente sancionador n.º LEP 2008/23, en materia de conservación de la naturaleza y espacios naturales de Extremadura. (2009084193)*

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de los destinatarios la notificación de la documentación que se especifica en el Anexo, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (BOE n.º 285, de 27 de noviembre de 1992).

Mérida, a 4 de noviembre de 2009. El Director General del Medio Natural, GUILLERMO CRESPO PARRA.

#### **A N E X O**

Expediente: LEP 2008/23.

Documento que se notifica: Notificación de propuesta de resolución.

Asunto: Infracción administrativa de la Ley 8/1998, de 26 de junio, de Conservación de la Naturaleza y Espacios Naturales de Extremadura.

Jefe de Servicio de Conservación de la Naturaleza y Áreas Protegidas: Pedro Muñoz Barco.

Denunciado: Tecnoaguas, S.A.

Último domicilio conocido: Avda. Dolores Ibárruri, 57.

Localidad: 10600 Plasencia —Cáceres—.

Hechos: Realizar una construcción consistente, hasta el momento de la denuncia, en la edificación de una superficie de, aproximadamente, 130 metros cuadrados, con una planta y un porche. La parcela está incluida en Zona ZEPA Embalse de Orellana y Sierra de Pela. Carece de autorización administrativa.

Calificación: Grave.

Artículo: 66.3.3, de la Ley 8/1998, de 26 de junio, de Conservación de la Naturaleza y Espacios Naturales de Extremadura.

**PROPONE:**

Sancionar a D.<sup>a</sup> Josefa Alejandre García con 9.000 euros (9.000 €) como responsable en el expediente LEP 2008/23, de una infracción administrativa leve prevista en el artículo 66.2.28, de la Ley 8/1998, de 26 de junio, de Conservación de la Naturaleza y Espacios Naturales de Extremadura.

De conformidad con lo establecido en el artículo 14 del Decreto 9/1994, de 8 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento sobre Procedimientos Sancionadores seguidos por la Comunidad Autónoma de Extremadura, podrá presentar alegaciones en el plazo de diez días, al término de los cuales, por el Director General del Medio Natural se dictará la Resolución definitiva que corresponda.

Así mismo, según establece el artículo 71.1 de la Ley 8/1998, de 26 de junio, de Conservación de la Naturaleza y Espacios Naturales de Extremadura, la multa se reducirá automáticamente en un treinta por ciento (30%) cuando el presunto infractor muestre por escrito, dentro de los diez días concedidos para efectuar alegaciones a la propuesta de resolución, su conformidad con la sanción y con la indemnización contenida en la misma y a su vez renuncie expresamente al ejercicio de toda acción de impugnación sancionadora. Dicha reducción no será aplicable cuando el infractor sea reincidente (art. 71.2, de la Ley 8/1998).

• • •

*ANUNCIO de 4 de noviembre de 2009 sobre notificación del expediente sancionador n.º LEP 2009/30, en materia de conservación de la naturaleza y espacios naturales de Extremadura. (2009084194)*

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de los destinatarios la notificación de la documentación que se especifica en el Anexo, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (BOE n.º 285, de 27 de noviembre de 1992).

Mérida, a 4 de noviembre de 2009. El Director General del Medio Natural, GUILLERMO CRESPO PARRA.

**A N E X O**

Expediente: LEP 2009/30.

Documento que se notifica: Notificación de pliego de cargos.

Asunto: Infracción administrativa de la Ley 8/1998, de 26 de junio, de Conservación de la Naturaleza y Espacios Naturales de Extremadura.

Instructor: Pedro Muñoz Barco.

Denunciado: D. Pablo Zamora Suárez.



Último Domicilio Conocido: C/ Magdalena, 8.

Localidad: 10500 Valencia de Alcántara.

Hechos: Construcción de una edificación de, aproximadamente 11 metros de ancho por 17 metros de longitud, de una planta, incumpliendo el Informe de Impacto Ambiental, tiene validez de 2 (dos) años, los trabajos han comenzado a realizarse pasado este periodo. Polígono 5, parcela 140. ZIR Nacimiento del río Gévora.

Calificación: Leve.

Artículo infringido: 66.2.11, de la Ley 8/1998, de 26 de junio, de Conservación de la Naturaleza y Espacios Naturales de Extremadura.

Sanción imponible: Multa de 60,10 € a 6.010,12 €.

Recursos que proceden: Se le concede un plazo de 10 días para contestar este pliego y para que aduzca las alegaciones y aporte los datos, documentos u otros elementos de juicio que considere pertinentes, así como para que proponga las pruebas que estime convenientes (con indicación de los medios de que pretenda valerse).

En los casos en que, a petición del interesado, deban efectuarse pruebas cuya realización implique gastos que no deba soportar la Administración, se podrá exigir el anticipo de los mismos, a reserva de la liquidación definitiva, una vez practicada la prueba.

Así mismo, se hace saber que el presente acuerdo de inicio se encuentra a disposición del interesado en la Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente —Dirección General del Medio Natural— Asesoría Jurídica, Paseo de Roma, s/n., 06800-Mérida (Badajoz).

## **CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL**

*ANUNCIO de 27 de octubre de 2009 por el que se hace pública la adjudicación del suministro de "Maquinaria de obras públicas para el mantenimiento y conservación de caminos rurales, en 2009 (lotes)".*

*Expte.: 0953021TE043. (2009084112)*

### 1.- ENTIDAD ADJUDICATARIA:

- a) Organismo: Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General. Servicio de Gestión Económica y Presupuestaria. Sección de Contratación.
- c) Número de expediente: 0953021TE043.

### 2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de contrato: Administrativo de suministros.



b) Descripción del objeto: Adquisición de maquinaria de obras públicas para el mantenimiento y conservación de caminos rurales, en 2009 (lotes).

c) Lotes:

Lote 1: Tres motoniveladoras.

Lote 2: Tres rodillos compactadores.

Lote 3: Tres camiones 6x4 carrozados cuba.

Lote 4: Cuatro vehículos pick-up.

Lote 5: Tres retroexcavadoras.

Lote 6: Cinco autohormigoneras.

Lote 7: Ocho dumpers autocargables.

Lote 8: Dos tractores con desbrozadoras.

d) Boletín o diario oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: Diario Oficial de Extremadura de fecha 25 de mayo de 2009.

### 3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

a) Tramitación: Ordinaria.

b) Procedimiento: Abierto.

### 4.- PRESUPUESTO TOTAL:

Lote 1: 584.640,00 euros.

Lote 2: 220.980,00 euros.

Lote 3: 231.733,20 euros.

Lote 4: 85.840,00 euros.

Lote 5: 202.884,00 euros.

Lote 6: 155.000,00 euros.

Lote 7: 147.088,00 euros.

Lote 8: 124.900,00 euros.

Base: 1.511.263,11 euros.

IVA: 241.802,09 euros.

Importe total: 1.753.065,20 euros (IVA incluido).

### 5.- FINANCIACIÓN:

Transferencia del Estado.

### 6.- ADJUDICACIÓN:

a) Fecha: 19 de octubre de 2009.

b) Contratista:

Lote 1: Cligena, S.A.





Lote 2: Maquinaria Paredes, S.A.

Lote 3: Automoción Ramos, S.A.

Lote 4: Extredaf, S.A.

Lote 5: Masesur, S.A.

Lote 6: Fernández Mecánicas, S.L.

Lote 7: Maquinaria Paredes, S.A.

Lote 8: Nieto Marcelo, S.L.

c) Importe de adjudicación: 1.753.065,20 euros (IVA incluido).

Mérida, a 27 de octubre de 2009. El Secretario General, FRANCISCO A. MENDOZA SÁNCHEZ.

• • •

*ANUNCIO de 30 de octubre de 2009 por el que se hace pública la adjudicación del suministro de "Identificación de ganado bovino". Expte.: 0923021TE019. (2009084188)*

1.- ENTIDAD ADJUDICATARIA:

- a) Organismo: Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General. Servicio de Gestión Económica y Presupuestaria. Sección de Contratación.
- c) Número de expediente: 0923021TE019.

2.- OBJETO DEL CONTRATO.

- a) Tipo de contrato: Administrativo de suministros.
- b) Descripción del objeto: Adquisición de identificación de ganado bovino.
- c) Lote: No hay lotes.
- d) Boletín o diario oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: Diario Oficial de Extremadura n.º 142, de fecha 24 de julio de 2009.

3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto.

4.- PRESUPUESTO TOTAL:

Importe total: 390.000,00 euros (IVA incluido).

5.- FINANCIACIÓN:

Transferencia del Estado.

**6.- ADJUDICACIÓN:**

- a) Fecha: 30 de octubre de 2009.
- b) Contratista: Azasa - Instrumental Quir. y Mater. Ganad., S.A.
- c) Importe de adjudicación: 390.000,00 euros (IVA incluido).

Mérida, a 30 de octubre de 2009. El Secretario General, FRANCISCO A. MENDOZA SÁNCHEZ.

**CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN**

*RESOLUCIÓN de 4 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación del servicio para la "Redacción del proyecto de construcción y dirección de las obras del nuevo Colegio Público 6+12 uds. en la Barriada de Llera, en Badajoz". Expte.: OSERV.09.01.013. (2009063256)*

**1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:**

- a) Organismo: Consejería de Educación de la Junta de Extremadura.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General.
- c) Número de expediente: OSERV.09.01.013.

**2.- OBJETO DEL CONTRATO:**

- a) Tipo de contrato: Administrativo.
- b) Descripción del objeto: Redacción del proyecto de construcción y dirección de las obras del nuevo Colegio Público 6+12 uds. en la Barriada de Llera, en Badajoz.
- c) Lote: No procede.
- d) Diario oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: DOE n.º 143, de 27/07/09.

**3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:**

- a) Tramitación: Urgencia.
- b) Procedimiento: Abierto.

**4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:**

UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo de  
Desarrollo Regional  
UNAMANERA DE HACER EUROPA

170.000,00 euros (IVA incluido). Financiado por FEDER en un 80%.

**5.- ADJUDICACIÓN:**

- a) Fecha: 08/10/09.
- b) Contratista: Justo García Rubio.



c) Nacionalidad: Española.

d) Importe adjudicación: 164.720,00 euros (IVA incluido). Financiado por FEDER.

Mérida, a 4 de noviembre de 2009. La Secretaria General (P.D. Resolución de 31.01.05, DOE n.º 13, de 3 de febrero), ELISA I. CORTÉS PÉREZ.

• • •

*RESOLUCIÓN de 5 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se declara desierto el procedimiento abierto para la contratación del suministro de "Ordenadores portátiles para alumnos de centros públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura". Expte.: SUM0901001. (2009063302)*

Mediante Resolución de la Secretaría General de la Consejería de Educación de fecha de 5 de noviembre de 2009, se declara desierto el procedimiento abierto para la contratación del suministro de "ordenadores portátiles para alumnos de centros públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura", expte: SUM0901001, y publicado en el DOE n.º 170, de 2 de septiembre de 2009.

Mérida, a 5 de noviembre de 2009. La Secretaria General, P.D. de 31/01/05 (DOE n.º 13, de 03/02/05), ELISA I. CORTÉS PÉREZ.

## **SERVICIO EXTREMEÑO DE SALUD**

*RESOLUCIÓN de 10 de noviembre de 2009, de la Gerencia del Área de Salud de Mérida, por la que se hace público el desistimiento del procedimiento de licitación en el expediente de contratación del suministro de "Material diverso para el Área de Salud (Inversiones 2009)". Expte.: CS/02/1109038700/09/PA. (2009063322)*

De conformidad con el artículo 139 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, se desiste de la licitación de los lotes 8, 10 y 28 en el expediente de contratación CS/02/1109038700/09/PA, al haberse detectado una incorrecta definición en el Pliego de Prescripciones Técnicas de las especificaciones técnicas que habría de reunir el material objeto de licitación.

Mérida, a 10 de noviembre de 2009. El Gerente del Área de Salud de Mérida, P.D. Resolución de 25 de noviembre de 2008 (DOE n.º 234, de 3/12/2008), ANDRÉS BEJARANO BUENO.



## **AYUNTAMIENTO DE CASTUERA**

*ANUNCIO de 1 de octubre de 2009 sobre aprobación definitiva del Proyecto de Urbanización de la Unidad de Actuación Urbanizadora 5 (UA5). (2009083716)*

Por Resolución de la Alcaldía, de fecha 1 de octubre de 2009, se aprobó definitivamente el Proyecto de Urbanización que afecta a la Unidad de Actuación Urbanizadora 5 (UA5), cuyo objeto es llevar a la práctica y posibilitar la realización material de las determinaciones recogidas en el Programa de Ejecución de la citada Unidad de Actuación, con el tenor literal siguiente:

“Visto que con fecha de 30 de julio de 2009, se aprobó inicialmente, mediante Resolución de la Alcaldía el proyecto de Urbanización de la Unidad de Actuación 5 (UA5) cuyo objeto es llevar a la práctica y posibilitar la realización material de las determinaciones recogidas en el Programa de Ejecución de la citada Unidad de Actuación, aprobado por Resolución de la Alcaldía de fecha 30 de septiembre de 2008 que a su vez desarrolla la modificación de planeamiento n.º 24 de las NNSS de Castuera.

Visto que el proyecto fue sometido a información pública por plazo de un mes mediante Anuncio en el Diario Oficial de Extremadura n.º 164 de fecha 25 de agosto de 2009 y en el diario regional Hoy de fecha 4 de agosto de 2009. Asimismo, se dio audiencia a los interesados por plazo de un mes a los efectos de que presentaran cuantas alegaciones estimaran pertinentes.

Visto que durante el periodo de información pública, y de acuerdo con el Certificado del Secretario de fecha 1 de octubre de 2009 no se ha presentado por los interesados ningún tipo de alegación.

Examinada la documentación que la acompaña, visto el informe de Secretaría, y de conformidad con lo establecido en el artículo 21.1.j) de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local,

### **RESUELVE:**

Primero. Aprobar definitivamente el Proyecto de Urbanización de la Actuación Urbanizadora Unidad de Actuación 5 (UA5), cuyo objeto es llevar a la práctica y posibilitar la realización material de las determinaciones recogidas en el Programa de Ejecución de la citada Unidad de Actuación, aprobado por Resolución de la Alcaldía de fecha 30 de septiembre de 2008 que a su vez desarrolla la modificación de planeamiento n.º 24 de las NNSS de Castuera.

Segundo. Publicar la presente resolución en el Diario Oficial de Extremadura.

Tercero. Notificar a los interesados la presente resolución con indicación de los recursos pertinentes.

Contra la presente resolución, que pone fin a la vía administrativa, puede interponer alternativamente o recurso de reposición potestativo, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a la publicación del presente Anuncio, ante el Alcalde de este Ayuntamiento de



Castuera, de conformidad con los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o recurso contencioso-administrativo, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Mérida, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente a la recepción de la presente notificación de conformidad con el artículo 46 de la Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa. Si se optara por interponer el recurso de reposición potestativo, no podrá interponer recurso contencioso-administrativo hasta que aquél sea resuelto expresamente o se haya producido su desestimación por silencio. Todo ello sin perjuicio de que pueda ejercitar cualquier otro recurso que estime pertinente.

Castuera, a 1 de octubre de 2009. El Alcalde, FRANCISCO MARTOS ORTIZ.

## **AYUNTAMIENTO DE FUENTE DEL ARCO**

### *ANUNCIO de 4 de noviembre de 2009 sobre aprobación inicial del Plan General Municipal. (2009084259)*

El Pleno del Ayuntamiento de Fuente del Arco, en su sesión extraordinaria celebrada con fecha 29 de octubre de 2009, adoptó acuerdo aprobando inicialmente el Plan General Municipal conforme al proyecto redactado por el Arquitecto D. Antonio López Carpio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 77 2.2 de la Ley 15/2001, de 14 de diciembre, del Suelo y Ordenación Territorial de Extremadura, y el artículo 121.2 del Decreto 7/2007, de 23 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Planeamiento de Extremadura, se somete a información pública toda la documentación, incluida la de evaluación medioambiental, por un periodo de dos meses, a contar desde el día siguiente al de la publicación del presente Anuncio en el Diario Oficial de Extremadura y diario regional Hoy.

Durante la referida exposición al público, el proyecto diligenciado del Plan se encontrará depositado, para su consulta pública, en las dependencias del Ayuntamiento de Fuente del Arco.

Quedan suspendidas las licencias urbanísticas en aquellas áreas cuyas nuevas determinaciones supongan modificación del Régimen Urbanístico vigente.

Fuente del Arco, a 4 de noviembre de 2009. La Alcaldesa, M.<sup>a</sup> DEL CARMEN DOMÍNGUEZ LOZANO.



## **AYUNTAMIENTO DE MESAS DE IBOR**

*ANUNCIO de 3 de noviembre de 2009 sobre protocolo de adhesión al Convenio Marco de 21 de mayo de 2007 para implantación de una red de oficinas de atención personalizada al ciudadano, en el ámbito territorial de Extremadura. (2009084238)*

Por el presente Anuncio se hace público el acuerdo de adhesión de este Ayuntamiento al Convenio Marco de 21 de mayo de 2007, para la implantación de una red de Oficinas de Atención Personalizada al Ciudadano en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura, que se inserta a continuación.

Mesas de Ibor, a 4 de noviembre de 2009. La Alcaldesa, M.<sup>a</sup> ISABEL NÁJERA SALAS.

### PROTOCOLO DE ADHESIÓN

D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> Isabel Nájera Salas en representación del Excmo. Ayuntamiento de Mesas de Ibor (Cáceres),

#### DECLARO:

Que el Pleno del Ayuntamiento de Mesas de Ibor (Cáceres) ha acordado, con fecha de cinco de junio dos mil nueve solicitar la adhesión al Convenio Marco de 21 de mayo de 2007, publicado en el Boletín Oficial del Estado núm. 142, de 14 de junio de 2007, y en el Diario Oficial de la Comunidad de Extremadura núm. 66, de 9 de junio de 2007, suscrito entre la Administración General del Estado y la Comunidad Autónoma de Extremadura, para la implantación de una red de Oficinas de Atención Personalizada al Ciudadano en el ámbito territorial de Extremadura. En consecuencia,

#### MANIFIESTA:

La voluntad de Excmo. Ayuntamiento de Mesas de Ibor cuya representación ostento, de adherirse al Convenio Marco mencionado, asumiendo las obligaciones derivadas del mismo y con sujeción a todas sus cláusulas.

Mesas de Ibor, a 9 de junio de 2009.

De conformidad con el procedimiento establecido en la cláusula décima del Convenio Marco de 21 de mayo de 2007, suscrito entre la Administración General del Estado y la Comunidad Autónoma de Extremadura, se ha prestado conformidad a la adhesión solicitada por las Administraciones intervinientes.

Madrid y Mérida, a 11 de septiembre de 2009.

El Director General para el Impulso de la Administración Electrónica (Administración General del Estado), Fdo.: Fernando de Pablo Martín.

El Director General de Administración Electrónica y Evaluación de las Políticas Públicas (Junta de Extremadura), Fdo.: Jaime Gragera Rodríguez.



## **AYUNTAMIENTO DE TALAYUELA**

*EDICTO de 13 de octubre de 2009 sobre información pública del Programa de Ejecución de la UA-16A de las Normas Subsidiarias. (2009ED0837)*

Por la Agrupación de Interés Urbanístico de la UA-16A se ha presentado ante este Ayuntamiento el Programa de Ejecución con el contenido que se determina en el art. 119 de la LSOTEX y Proyecto de Urbanización, lo que se hace público para general conocimiento en cumplimiento de lo dispuesto en el art. 134 de dicha Ley a fin de que durante el plazo de veinte días puedan formularse alegaciones, quedando el expediente de manifiesto en las Oficinas de este Ayuntamiento.

Talayuela, a 13 de octubre de 2009. El Alcalde, RAÚL MIRANDA MANZANO.

## **PARTICULARES**

*ANUNCIO de 30 de septiembre de 2009 sobre extravío del título de Graduado Escolar de D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> Rosa Palomino Amores. (2009083718)*

Se hace público el extravío del título de Graduado Escolar de D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> Rosa Palomino Amores.

Cualquier comunicación sobre dicho documento deberá efectuarse ante la Delegación Provincial de Educación de Cáceres en el plazo de treinta (30) días, pasados los cuales dicho título quedará nulo y sin valor y se seguirán los trámites para la expedición del duplicado.

Cáceres, a 30 de septiembre de 2009. La Interesada, M.<sup>a</sup> ROSA PALOMINO AMORES.

• • •

*ANUNCIO de 13 de octubre de 2009 sobre extravío del título de Graduado Escolar de D. Francisco Jesús Calderón González. (2009083972)*

Se hace público el extravío del título de Graduado Escolar de D. Francisco Jesús Calderón González.

Cualquier comunicación sobre dicho documento deberá efectuarse ante la Delegación Provincial de Educación de Badajoz en el plazo de treinta (30) días, pasados los cuales dicho título quedará nulo y sin valor y se seguirán los trámites para la expedición del duplicado.

Mérida, a 13 de octubre de 2009. El Interesado, FRANCISCO JESÚS CALDERÓN GONZÁLEZ.

• • •



*ANUNCIO de 19 de octubre de 2009 sobre extravío del título de Graduado Escolar de D. Fermín González León. (2009083968)*

Se hace público el extravío del título de Graduado Escolar de D. Fermín González León.

Cualquier comunicación sobre dicho documento deberá efectuarse ante la Delegación Provincial de Educación de Badajoz en el plazo de treinta (30) días, pasados los cuales dicho título quedará nulo y sin valor y se seguirán los trámites para la expedición del duplicado.

Santa Marta, a 19 de octubre de 2009. El Interesado, FERMÍN GONZÁLEZ LEÓN.

• • •

*ANUNCIO de 6 de noviembre de 2009 sobre extravío del título de Bachiller de D. Julio Alejandro Álvarez Córdoba. (2009084229)*

Se hace público el extravío del título de Bachiller de D. Julio Alejandro Álvarez Córdoba.

Cualquier comunicación sobre dicho documento deberá efectuarse ante la Delegación Provincial de Educación de Badajoz en el plazo de treinta (30) días, pasados los cuales dicho título quedará nulo y sin valor y se seguirán los trámites para la expedición del duplicado.

Badajoz, a 6 de noviembre de 2009. El Interesado, JULIO ALEJANDRO ÁLVAREZ CÓRDOBA.



## JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Administración Pública y Hacienda

*Secretaría General*

---

Paseo de Roma, s/n. 06800 Mérida

Teléfono: 924 005012

e-mail: [doe@juntaextremadura.net](mailto:doe@juntaextremadura.net)