

A N E X O I

TEMARIO

1.—Máquinas y utensilios de cocina: su evolución y características actuales. Prevención de accidentes.

2.—Orden diario del trabajo en la cocina: pedidos al mercado, limpieza y preparación de la cocina, encendido de fuegos, provisión de géneros de economato, revisión de géneros sobrantes, orden de iniciación del trabajo propiamente dicho. El «servicio», recogida y limpieza del lugar de trabajo.

3.—Higiene de los locales. Ventilación: supresión de humos, vapores y olores. Métodos de limpieza en cada dependencia. Primeros auxilios en caso de accidente de trabajo.

4.—Cuidados que requieren los condimentos secos y su empleo. Almacenaje de los condimentos frescos, su necesidad y empleo.

5.—Diferentes tipos de conservación de cada alimento.

6.—Utensilios necesarios en una cocina. Voca-

bulario del menaje. Orden y limpieza en la cocina y en la preparación de los alimentos.

7.—Modos de aprovechar los restos de comida del día anterior. Alimentos que se pueden guardar en el refrigerador.

8.—Recogida y colocación adecuada de restos crudos y cocinados para su mejor conservación. Recogida y limpieza total del lugar de trabajo: fogón, mesas, etc.

Administración Pública:

1.—La Constitución Española de 1978. Principios generales. Los derechos y deberes fundamentales.

2.—Las Comunidades Autónomas: El Estatuto de Autonomía para Extremadura. Estructuras y Disposiciones Generales.

3.—La Asamblea de Extremadura. El Presidente de la Junta y el Consejo de Gobierno. El Tribunal Superior de Justicia.

4.—La Consejería de Emigración y Acción Social. Estructura de los órganos directivos y sus funciones. La Dirección General de Centros. Particularidades y tipos de Centros.

III. Otras resoluciones

**CONSEJERIA DE OBRAS PUBLICAS,
URBANISMO Y MEDIO AMBIENTE**

RESOLUCION de 23 de diciembre de 1986, por la que se adjudica definitivamente la elaboración de la cartografía de los términos municipales de Herrera de Alcántara y Santiago de Alcántara (Cáceres).

Como resultado del concurso público para la elaboración de la cartografía de Herrera de Alcántara y Santiago de Alcántara, convocado por Resolución de esta Consejería de fecha 3 de noviembre de 1986, publicado en el Diario Oficial de Extremadura número 96 de fecha 20 de noviembre pasado, y vista la propuesta formulada por la Dirección General de Ordenación del Territorio y Urbanismo, en uso de las facultades que me confiere la legislación vigente,

R E S U E L V O :

Adjudicar definitivamente la elaboración de la cartografía escala 1:10.000 de los términos municipales de Herrera de Alcántara y Santiago de Alcántara, a la Empresa Técnica Ibérica Cartográfica, S. A. (TICSA), por un importe de 1.056.244 pesetas, (un millón cincuenta y seis mil doscientas cuarenta y cuatro pesetas), que se incrementarán en el 12 % correspondiente al Impuesto sobre el Valor Añadido, con un plazo máximo de ejecución de dos meses, debiéndose ajustar los trabajos a lo estipulado en el correspondiente

Pliego de Prescripciones Técnicas aprobado por esta Consejería.

Mérida, 23 de diciembre de 1986.

El Consejero de Obras Públicas,
Urbanismo y Medio Ambiente,
EUGENIO ALVAREZ GOMEZ

RESOLUCION de 23 de diciembre de 1986, por la que se adjudica definitivamente la elaboración del PEPYRCABS de Hervás.

Como resultado del concurso público para la elaboración del Plan Especial de Protección y Rehabilitación del Casco Antiguo y Barrio Sefardita (PEPYRCABS) de Hervás, convocado por Resolución de esta Consejería de fecha 17 de noviembre de 1986, publicada en el Diario Oficial de Extremadura número 97 de 25 del mismo mes, y vista la propuesta formulada por la Dirección General de Ordenación del Territorio y Urbanismo, en uso de las facultades que me confiere la legislación vigente,

R E S U E L V O :

Adjudicar definitivamente la elaboración del Plan Especial de Protección y Rehabilitación del Casco Antiguo y Barrio Sefardita (PEPYRCABS)