



[S U M A R I O]

I DISPOSICIONES GENERALES

Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente

Ahorro y eficiencia energética. Subvenciones. Decreto 238/2009, de 13 de noviembre, por el que se modifica el Decreto 262/2008, de 29 de diciembre, por el que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en actuaciones de ahorro y eficiencia energética 31852

Consejería de Educación

Educación. Decreto 239/2009, de 13 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio de Técnico en Servicios en Restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura 31856

Consejería de Sanidad y Dependencia

Consejos de Salud de Zona. Decreto 240/2009, de 13 de noviembre, por el que se regulan los Consejos de Salud de Zona del Sistema Sanitario Público de Extremadura 31933

**II AUTORIDADES Y PERSONAL****1.— NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS****Universidad de Extremadura**

Integración. Resolución de 20 de octubre de 2009, del Rector, por la que se integra en el Cuerpo de Profesores Titulares de Universidad a funcionarios pertenecientes al Cuerpo de Profesores Titulares de Escuela Universitaria **31945**

2.— OPOSICIONES Y CONCURSOS**Consejería de Administración Pública y Hacienda**

Listas provisionales. Pruebas selectivas. Resolución de 13 de noviembre de 2009, de la Dirección General de Selección, Formación y Evaluación de Recursos Humanos, por la que se declaran aprobadas las listas provisionales de admitidos y excluidos, para participar en las pruebas selectivas convocadas por Orden de 13 de octubre de 2009, para la constitución de listas de espera, en la Categoría de Auxiliar de Enfermería, de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura **31946**

Universidad de Extremadura

Concurso de méritos. Resolución de 3 de noviembre de 2009, del Rector, por la que se convoca concurso público para cubrir varias plazas de personal docente e investigador contratado en régimen laboral **31949**

III OTRAS RESOLUCIONES**Presidencia de la Junta**

Recursos. Emplazamientos. Resolución de 16 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo n.º 1141/2009, y se emplaza a los interesados en el mismo ... **32023**

Consejería de Economía, Comercio e Innovación

Enseñanza Universitaria. Subvenciones. Resolución de 13 de octubre de 2009, de la Consejera, por la que se resuelve la concesión de subvenciones para la realización de acciones de apoyo a la actividad docente, durante el curso académico 2009/2010 **32024**

Consejería de Administración Pública y Hacienda

Convenios. Resolución de 10 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se da publicidad al Convenio de Colaboración entre la Consejería de Igualdad y Empleo, a través



del SEXPE, y la Diputación Provincial de Cáceres para la creación de un equipo de apoyo a la planificación territorial de empleo 32032

Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural

Explotaciones agrarias. Ayudas. Resolución de 19 de octubre de 2009, de la Secretaría General de Desarrollo Rural y Administración Local, por la que se aprueba subvención para promover la afiliación a la Seguridad Social de cónyuges y descendientes de los titulares de explotaciones agrarias, especialmente las mujeres 32041

Consejería de Igualdad y Empleo

Convenios Colectivos. Resolución de 24 de agosto de 2009, de la Dirección General de Trabajo, por la que se ordena la inscripción en el Registro y se dispone la publicación de la certificación de acuerdos sobre aprobación de la modificación de los artículos 20 y 22 del vigente Convenio Colectivo de Trabajo del Ayuntamiento de Los Santos de Maimona (personal laboral), código Convenio n.º 0601172 32043

Consejería de Educación

Enseñanza no Universitaria. Subvenciones. Resolución de 6 de noviembre de 2009, de la Consejera, por la que se resuelve la concesión de ayudas para la realización de proyectos y actividades relacionados con la educación en valores y temas transversales del currículo, durante el curso 2009/2010, en los centros educativos sostenidos con fondos públicos que imparten enseñanzas en niveles previos a la Universidad de la Comunidad Autónoma de Extremadura 32046

V

ANUNCIOS

Consejería de Economía, Comercio e Innovación

Adjudicación. Resolución de 10 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de la obra de "Toma de agua desde el río Guadiana para apoyo del regadío en la finca La Orden". Expte.: O-037/20/09 32049

Contratación. Resolución de 11 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la convocatoria, mediante procedimiento negociado con publicidad, de la contratación de "Suministro, instalación y puesta en marcha del equipamiento necesario para el servicio de transporte y difusión de TDT de 6 múltiples digitales de ámbito nacional (red global estatal, red de frecuencia única) y múltiple autónomo, en localidades extremeñas de la fase III del Plan Nacional de Transición a la TDT". Expte.: S-004/10/10 32050

Notificaciones. Anuncio de 3 de noviembre de 2009 sobre notificación de acuerdo de inicio y pliego de cargos del expediente sancionador n.º CI 59/09, en materia de comercio interior 32052



Notificaciones. Anuncio de 3 de noviembre de 2009 sobre notificación de acuerdo de inicio y pliego de cargos del expediente sancionador n.º CI 77/09, en materia de comercio interior **32053**

Consejería de Administración Pública y Hacienda

Adjudicación. Resolución de 10 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación del servicio de "Realización de controles financieros respecto del Programa Operativo Integrado de Extremadura 2000-2006, sobre actuaciones financiadas por el FEOGA e incluidas en el Plan de Control de Fondos Estructurales de la Intervención General para 2009". Expte.: SE-40/09 **32054**

Adjudicación. Resolución de 10 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación del servicio de "Realización de controles financieros respecto del Programa Operativo Integrado de Extremadura 2000-2006, sobre actuaciones financiadas por el FEDER e incluidas en el Plan de Control de Fondos Estructurales de la Intervención General para 2009". Expte.: SE-41/09 **32055**

Notificaciones. Citación. Anuncio de 6 de noviembre de 2009 sobre citación a los obligados tributarios que se relacionan para ser notificados por comparecencia **32056**

Notificaciones. Citación. Anuncio de 17 de noviembre de 2009 sobre citación a los obligados tributarios que se relacionan para ser notificados por comparecencia **32058**

Notificaciones. Anuncio de 17 de noviembre de 2009 sobre notificación por comparecencia en el procedimiento de recaudación de multas **32063**

Consejería de Fomento

Expropiaciones. Resolución de 9 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 las obras de "Mejora del abastecimiento de agua en Valdeobispo" **32067**

Información pública. Anuncio de 16 de octubre de 2009 sobre legalización de vivienda unifamiliar. Situación: paraje "Cerro Molino", parcelas 1268 y 1281 del polígono 7. Promotor: D.ª Olga María Luján Carnero, en Cabeza la Vaca **32080**

Información pública. Anuncio de 16 de octubre de 2009 sobre construcción de vivienda unifamiliar. Situación: parcela 119 del polígono 4. Promotor: D. José Francisco Medina Montero, en Segura de León **32080**

Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente

Notificaciones. Anuncio de 20 de octubre de 2009 sobre notificación de resolución de caducidad del permiso de investigación denominado "Zafra", n.º 10C10151-00, titularidad de Rocas del Suroeste, S.L., en los términos municipales de Torremocha y Torrequemada **32081**



Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural

Notificaciones. Anuncio de 27 de octubre de 2009 por el que se notifica resolución recaída en el expediente n.º 32/0979, sobre devolución de pagos indebidos **32082**

Notificaciones. Anuncio de 27 de octubre de 2009 por el que se notifica resolución recaída en el expediente n.º 98/2659, sobre devolución de pagos indebidos **32083**

Notificaciones. Anuncio de 28 de octubre de 2009 por el que se notifica resolución recaída en el expediente n.º 65/1046, sobre devolución de pagos indebidos **32083**

Notificaciones. Anuncio de 28 de octubre de 2009 por el que se notifica resolución recaída en el expediente n.º 46/0137, sobre devolución de pagos indebidos **32084**

Notificaciones. Anuncio de 29 de octubre de 2009 por el que se notifica resolución recaída en el expediente n.º 62/6929, sobre devolución de pagos indebidos **32085**

Consejería de Igualdad y Empleo

Adjudicación. Resolución de 5 de octubre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación del servicio de "Organización del segundo Congreso Extremeño de Prevención de Riesgos Laborales". Expte.: SE-09/08 **32086**

Consejería de Sanidad y Dependencia

Contratación. Resolución de 3 de noviembre de 2009, de la Gerencia Territorial Cáceres Norte del SEPAD, por la que se declara desierto el procedimiento abierto para la contratación de cuantía indeterminada del suministro de "Leche fresca para el Centro Sociosanitario de Plasencia". Expte.: SUM32/09CSP **32087**

Servicio Extremeño Público de Empleo

Contratación. Resolución de 13 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la convocatoria, por procedimiento abierto, para la contratación del servicio de "Comedor y cafetería del Centro de Formación Ocupacional de Don Benito". Expte.: SE-02/2010 **32088**

Notificaciones. Anuncio de 30 de octubre de 2009 sobre notificación de trámite de audiencia. Expte.: EC-08-0972 **32090**

Notificaciones. Anuncio de 30 de octubre de 2009 sobre notificación de solicitud de documentación. Expte.: EC-09-0656 **32091**

Notificaciones. Anuncio de 30 de octubre de 2009 sobre notificación de solicitud de documentación. Expte.: EC-09-0789 **32092**

Notificaciones. Anuncio de 30 de octubre de 2009 sobre notificación de resolución de revocación y reintegro de subvención. Expte.: EE-0891-05 **32093**



Notificaciones. Anuncio de 30 de octubre de 2009 sobre notificación de resolución de revocación y reintegro de subvención. Expte.: EE-1273-05 32094

Notificaciones. Anuncio de 30 de octubre de 2009 sobre notificación de resolución de revocación y reintegro de subvención. Expte.: EE-1345-06 32095

Notificaciones. Anuncio de 6 de noviembre de 2009 sobre notificación de resolución de subvención en expediente de búsqueda de empleo. Expte.: BE0121609 32096

Ayuntamiento de Santa Amalia

Planeamiento. Anuncio de 9 de noviembre de 2009 sobre aprobación inicial del Plan General Municipal 32097

Ayuntamiento de Villar de Rena

Planeamiento. Anuncio de 9 de noviembre de 2009 sobre modificación del Plan General de Ordenación Urbana 32097

Ayuntamiento de Zarza de Montánchez

Normas subsidiarias. Edicto de 9 de noviembre de 2009 sobre aprobación inicial de la modificación n.º 2 de las Normas Subsidiarias de Planeamiento Municipal 32098

Particulares

Extravíos. Anuncio de 9 de septiembre de 2009 sobre extravío del título de Bachiller de D.^a María Oliva Marín Varez 32098



I DISPOSICIONES GENERALES

CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MEDIO AMBIENTE

DECRETO 238/2009, de 13 de noviembre, por el que se modifica el Decreto 262/2008, de 29 de diciembre, por el que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en actuaciones de ahorro y eficiencia energética. (2009040263)

El Decreto 262/2008, de 29 de diciembre, estableció las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en actuaciones de ahorro y eficiencia energética, siendo su objetivo el desarrollo del régimen de concesión de ayudas para la realización de actuaciones en ahorro y eficiencia energética en diversos sectores en aplicación del Convenio Marco de Colaboración suscrito entre la Comunidad Autónoma de Extremadura y el IDAE, para la definición y puesta en práctica de las actuaciones contempladas en el Plan de Acción 2008-2012 (PAE4+), de la Estrategia de Ahorro y Eficiencia Energética en España.

La concesión de las subvenciones definidas en dicho Decreto sigue el procedimiento de concurrencia competitiva y convocatoria periódica, mediante la comparación de las solicitudes presentadas, a fin de establecer una prelación entre las mismas de acuerdo con los criterios de valoración determinados para cada medida, adjudicándose respetando el límite fijado en la convocatoria y dentro del crédito disponible, a aquellas que obtengan mayor valoración en la aplicación de los criterios establecidos.

A la vista de los resultados obtenidos en la primera convocatoria, habida cuenta que se ha detectado alguna carencia de índole administrativo en el procedimiento de concesión de subvenciones que interfieren a la hora de conceder las subvenciones en el sentido de no aplicar con la suficiente efectividad las mismas para la consecución de los objetivos previstos, se ha considerado conveniente introducir alguna modificación en el procedimiento de concesión de las subvenciones a fin de aprovechar al máximo los créditos consignados en cada convocatoria, sin que ello afecte al régimen de concurrencia competitiva.

Por otra parte, se ha incluido la posibilidad de poder cofinanciar las ayudas a conceder en alguno de los sectores de actuación con los fondos que para el mismo fin establezcan las Diputaciones Provinciales en sus planes de inversiones, mediante la suscripción de los correspondientes convenios de cooperación.

En virtud de lo expuesto, de conformidad con el artículo 90.2 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma, a propuesta del Consejero de Industria, Energía y Medio Ambiente, y previa deliberación del Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Extremadura en su sesión de 13 de noviembre de 2009,



DISPONGO :

Artículo único. Modificación del Decreto 262/2008, de 29 de diciembre, por el que se establecen las bases reguladoras para la concesión de actuaciones de ahorro y eficiencia energética.

Uno. Se modifica el apartado 1 del artículo 1, que queda redactado de la siguiente manera:

"1. El objeto del presente Decreto es establecer el desarrollo del régimen de concesión de ayudas para la realización de actuaciones que favorezcan el ahorro y la mejora de la eficiencia energética en el Sector Industrial, de la Edificación, de los Servicios Públicos y de la Transformación de la Energía, quedando excluidos del mismo los proyectos de aprovechamiento de fuentes de energías renovables".

Dos. Se modifica el artículo 5, que queda redactado como sigue:

"Artículo 5. Procedimiento de concesión de subvenciones.

1. El procedimiento para la concesión de este tipo de subvenciones se iniciará de oficio por convocatoria pública aprobada mediante Orden del titular de la Consejería con competencias en materia de energía, publicada en el Diario Oficial de Extremadura.

2. La concesión de las subvenciones definidas en el presente Decreto se tramitará en régimen de concurrencia competitiva y convocatoria periódica, mediante la comparación de las solicitudes presentadas, a fin de establecer una prelación entre las mismas de acuerdo con los criterios de valoración determinados para cada medida, que se recogerán en el Anexo I, pudiéndose recabar cuantos informes sean precisos para su correcta resolución. Se adjudicarán respetando el límite fijado en la convocatoria y dentro del crédito disponible, a aquellas que hayan obtenido mayor valoración en la aplicación de los criterios.

No obstante lo establecido en el párrafo anterior, cuando el crédito consignado en la convocatoria para cada medida, fuera suficiente atendiendo al número de solicitudes una vez finalizado el plazo de presentación se exceptuará del requisito de fijar un orden de prelación entre las solicitudes presentadas que reúnan los requisitos establecidos.

3. Una vez evaluadas las solicitudes, la Comisión de Valoración a la que se refiere el artículo 6 de este Decreto, elaborará un informe en el que se concretará el resultado de la evaluación efectuada, trasladándolo al órgano instructor del procedimiento, el cual redactará la propuesta de resolución provisional debidamente motivada, que deberá notificarse a los interesados para que en el plazo de 10 días puedan presentar alegaciones.

4. Se podrá prescindir de este trámite de audiencia cuando no figuren en el procedimiento ni sean tenidos en cuenta otros hechos ni otras alegaciones y pruebas que las aducidas por los interesados. En este caso la propuesta de resolución formulada tendrá carácter de definitiva.

5. Examinadas las alegaciones aducidas en su caso por los interesados y evaluadas por la Comisión de Valoración, el órgano instructor elaborará una propuesta de resolución definitiva, que deberá expresar el solicitante o la relación de solicitantes para los que se propone la concesión de la subvención y su cuantía, especificando su evaluación y los criterios de valoración seguidos para efectuarla.

6. La propuesta de resolución definitiva se notificará a los interesados que hayan sido propuestos como beneficiarios, para que en el plazo de 10 días comuniquen su aceptación. Se entenderá que el solicitante desiste de la petición de la ayuda, procediéndose al archivo



del expediente, previa resolución de desistimiento, en caso de falta de remisión de la aceptación dentro del plazo señalado.

7. Las propuestas de resolución provisional y definitiva no crearán derecho alguno a favor del beneficiario propuesto frente a la Administración, mientras no se haya notificado la resolución de concesión.
8. Una vez aceptadas las propuestas de resolución se procederá a dictar resolución en los términos que se expresan en el artículo 6º.

Tres. Se modifica el artículo 6, que queda redactado de la siguiente manera:

“Artículo 6. Órgano competente para la ordenación, instrucción y resolución del procedimiento de concesión de subvenciones y plazo para la notificación de la resolución.

1. El órgano competente para la ordenación e instrucción del procedimiento será la Dirección General con competencias en fomento del ahorro energético, que realizará de oficio cuantas actuaciones estime necesarias para la determinación, conocimiento y comprobación de los datos en virtud de los cuales debe formularse la propuesta de resolución, pudiendo requerir al solicitante cualquier otro documento, informe o datos complementarios, para resolver sobre la solicitud presentada.
2. Para la evaluación de las solicitudes se constituirá una Comisión de Valoración que emitirá un informe en el que se concrete el resultado de la evaluación efectuada y que se regirá, en cuanto a su constitución y funcionamiento, por dispuesto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, sobre el régimen de los Órganos Colegiados; estando integrada por los siguientes miembros:
 - El Director con competencias en fomento del ahorro energético o persona en quien delegue.
 - El Jefe de Servicio con competencias en fomento del ahorro energético o persona en quien delegue.
 - Un técnico de la Dirección General con competencias en fomento del ahorro energético.
3. El titular de la Dirección General con competencias en fomento del ahorro energético, a la vista del expediente administrativo y del informe de la Comisión de Valoración, formulará propuesta de resolución.
4. Aceptadas las propuestas de resolución conforme a lo indicado en el artículo 5 se procederá a la concesión y notificación de la subvención mediante resolución del titular de la Consejería con competencias en materia de energía, en el plazo máximo de seis meses a contar desde el día de publicación de la Orden de convocatoria en el Diario Oficial de Extremadura. La falta de notificación de la resolución expresa legitima al interesado para entenderla desestimada por silencio administrativo, de conformidad con lo dispuesto en la Ley de Presupuestos de la Comunidad Autónoma de Extremadura.
5. En la Resolución de concesión de la ayuda se indicarán las condiciones a cumplir por los beneficiarios y a cuyo cumplimiento está supeditada la subvención, además de las establecidas en el presente Decreto.
6. Contra la resolución del procedimiento, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso potestativo de reposición ante el titular de la Consejería con competencias en materia de energía, en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente al de su



notificación, conforme a lo dispuesto en los artículos 102 y 103 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, y 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, o directamente 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 notificación, en virtud de lo dispuesto en el artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa”.

Cuatro. Se modifica el apartado 4 del artículo 10, que queda redactado como sigue:

“4. Para justificar el coste y pago de las inversiones así como de otros gastos subvencionables el beneficiario deberá aportar la factura desglosada del proveedor, con partidas y precios unitarios, correspondiente a la totalidad de la actuación subvencionada y el justificante de pago de la misma a través de la documentación justificativa legal del cobro por parte del proveedor.

Los aplazamientos de pagos no vencidos se aceptarán cuando se acompañe a la factura un certificado del proveedor señalando que dispone de efectos aceptados o avalados por entidades financieras, o pagarés bancarios por importe equivalente a la factura, y siempre que el aplazamiento no exceda de seis meses desde la fecha de finalización del plazo de realización de la inversión subvencionada.

Sólo se admitirán pagos en metálico para facturas emitidas por importe inferior a 1.000 euros. Para ello, se presentará factura definitiva de fecha posterior a la presentación a la solicitud de subvención y recibo de pago de la misma. Si el recibo y la factura se emiten en el mismo documento, aparecerá el “recibí” o “pagado” con firma legible o indicando la persona que firma y sello del proveedor”.

Cinco. Se añade la disposición adicional cuarta:

“Disposición adicional cuarta. Convenios de cooperación.

Las subvenciones a que se refiere el presente Decreto podrán coordinarse con las ayudas que, para programas de ahorro y eficiencia energética en alguno de los sectores de actuación contemplados en el apartado 1 del artículo 1, establezcan las Diputaciones Provinciales de Cáceres y Badajoz en sus planes de inversiones, con los límites establecidos en el artículo 12 del presente Decreto, mediante la suscripción de los correspondientes Convenios de cooperación a que se refiere el artículo 12 de la Ley 5/1990, de 30 de noviembre, que regula las relaciones interadministrativas entre las Diputaciones Provinciales de Cáceres y Badajoz y la Comunidad Autónoma de Extremadura”.

Disposición final única. Entrada en vigor.

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

Mérida, a 13 de noviembre de 2009.

El Presidente de la Junta de Extremadura,
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

El Consejero de Industria, Energía y Medio Ambiente,
JOSÉ LUIS NAVARRO RIBERA



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

DECRETO 239/2009, de 13 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio de Técnico en Servicios en Restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2009040264)

El artículo 12.1 de la Ley Orgánica 1/1983, de 25 de febrero, de Estatuto de Autonomía de Extremadura, 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.^a y 7.^a 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 1690/2007, de 14 de diciembre, establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y fija sus enseñanzas mínimas. La competencia general que se le atribuye a este título es realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

El presente Decreto tiene como objeto establecer el currículo del título de Técnico en Servicios en Restauración 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 aprendizaje 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 13 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 Servicios en Restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura, dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, de acuerdo con el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Artículo 2. Competencia general.

La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Artículo 3. Competencias profesionales, personales y sociales.

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

- a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.
- f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.
- g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.



- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- m) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- ñ) 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.

1. El Ciclo Formativo de Grado Medio de Técnico en Servicios en Restauración está integrado por las cualificaciones profesionales complementas que a continuación se exponen:
 - a) Servicios de Restaurante, HOT328_2 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.
 - UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
 - UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.
 - UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
 - UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.
 - b) Servicios de Bar y Cafetería, HOT327_2 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.



UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.

UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

2. Asimismo, comprende las siguientes cualificaciones profesionales incompletas:

a) Panadería y Bollería, INA015_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

b) Pastelería y Confitería, INA107_2 (Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

c) Repostería, HOT0223_2 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

d) Cocina, HOT093_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Artículo 5. Objetivos generales.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.

b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.

c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.



- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

Artículo 6. Estructura del ciclo.

1. Los módulos profesionales de este ciclo formativo, 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, son los siguientes:

0150 Operaciones básicas en bar-cafetería.

0151 Operaciones básicas en restaurante.

0152 Servicios en bar-cafetería.

0153 Servicios en restaurante y eventos especiales.

0154 El vino y su servicio.

0045 Ofertas gastronómicas.

0155 Técnicas de comunicación en restauración.

0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

0156 Inglés.

0157 Formación y orientación laboral.



0158 Empresa e iniciativa emprendedora.

0159 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 Servicios en Restauración, se recoge en el Anexo I del presente Decreto.
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 Servicios en Restauración, 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 Servicios en Restauración 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 del Centro.
2. El equipo docente responsable del desarrollo del Ciclo Formativo del título de Técnico en Servicios en Restauración, 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 Servicios en Restauración 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 Servicios en Restauración 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 Servicios en Restauración 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 en Servicios en Restauración 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 mismo.
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 Servicios en Restauración.

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 Servicios en Restauración 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 Servicios en Restauración 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 para realizar las opciones más acordes con sus habilidades e intereses.
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 y equipamientos 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.

***Disposición 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. 148/1994.

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 1690/2007, de 14 de diciembre, 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 habilita 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 13 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: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA

Código: 0150

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- g) Se ha asegurado el orden de las materias primas en función de su consumo teniendo en cuenta la rotación de stock.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- b) Se ha interpretado la información.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- d) Se ha tenido en cuenta la rotación de stocks.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado o distribuido las materias primas a los lugares de trabajo.
- g) Se han ubicado y conservado correctamente las materias primas hasta su consumo.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.



3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área.
- b) Se han relacionado los equipos, útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.
- c) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.
- d) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.
- e) Se han ejecutado los procedimientos de manejo, mantenimiento y limpieza de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas.
- f) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas áreas.
- b) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje asociados a los servicios en estas áreas y las técnicas apropiadas para cada uno.
- c) Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio posterior asociado.
- d) Se ha comprobado la adecuación previa del área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención al cliente.
- e) Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.
- f) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.
- c) Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.



- d) Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.
 - e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.
 - f) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
 - g) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
 - h) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
6. Prepara batidos, zumos, refrescos y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
 - b) Se ha descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos y aguas de consumo habitual.
 - c) Se han identificado y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas.
 - d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
 - e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
 - f) Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.
 - g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
 - h) Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas.
 - i) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.
 - j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
 - k) Se han manipulado los productos asegurando sus condiciones higiénicas teniendo en cuenta de seguridad laboral y de protección ambiental.
7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.



- b) Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.
 - c) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
 - d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.
 - e) Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas.
 - f) Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
 - g) Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.
 - h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones.
 - i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
 - j) Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia.
 - k) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
8. Efectúa las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.
- b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.
- c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.
- d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores.
- f) Se han ejecutado las diversas operaciones de post-servicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo las instrucciones y/o protocolos establecidos.
- g) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.



- h) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 288 horas.

Contenidos básicos:

1. Recepción de materias primas.

- Documentación asociada a las operaciones de recepción.
- Materias primas. Descripción, variedades y análisis organoléptico de los productos. Aplicaciones. Presentaciones comerciales.
- Categorías comerciales y sus etiquetados.
- Descripción y características del economato y bodega.
- Operaciones en la recepción de géneros.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Operaciones de limpieza y mantenimiento de los locales.
- Aplicaciones informáticas, relacionadas con la gestión del economato y bodega.
- Relación con otros departamentos.

2. Acopio de materias primas.

- Descripción y características de las operaciones de aprovisionamiento y distribución interna de materias primas.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Órdenes de servicio, hoja de solicitud o vale de pedido a economato-bodega y otros.
- Formalización de formularios.
- Rotación de stocks. Concepto y aplicación.
- Procedimientos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas.
- Ubicación y conservación según las características de las mismas.

3. Preparación de equipos, útiles y materiales.

- Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de bar-cafetería. Descripción, clasificación y características.
- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de puesta a punto, uso, limpieza, mantenimiento y control de la maquinaria.

4. Realización de actividades de montaje.

- Tipología de servicios en las áreas de bar-cafetería. Descripción y características.



- Tipos de montaje. Características.
 - Operaciones de pre-servicio. Características, fases y técnicas asociadas.
 - Ejecución de las operaciones de montaje. Control y valoración de resultados.
5. Preparación de bebidas calientes sencillas.
- Cafés, chocolates, infusiones y otros. Definiciones, clasificaciones, tipos, características. Terminología relacionada.
 - Presentaciones comerciales y etiquetados.
 - Ubicación y conservación.
 - Cualidades organolépticas de las diferentes bebidas calientes sencillas.
 - Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio.
 - Procedimientos de ejecución y servicio. Técnicas de decoración. Control y valoración de resultados.
 - Nuevas tendencias. Posibles variaciones en cuanto a su presentación.
6. Preparación de batidos, zumos, refrescos y aguas.
- Batidos, zumos, refrescos y aguas. Características y tipos. Terminología relacionada.
 - Presentaciones comerciales y etiquetados.
 - Ubicación y conservación.
 - Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos. Conservación.
 - Procedimientos de ejecución y servicio. Técnicas de decoración. Control y valoración de resultados.
 - Nuevas tendencias. Posibles variaciones en cuanto a su presentación.
7. Servicio de bebidas alcohólicas simples.
- Aperitivos y cervezas. Clasificación, tipología y características. Terminología relacionada.
 - Presentaciones comerciales y etiquetados.
 - Ubicación y conservación.
 - Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución. Técnicas de decoración. Control y valoración de resultados.
 - Nuevas tendencias. Posibles variaciones en cuanto a su presentación.
 - Vinos. Operaciones elementales de servicio. Recipientes y temperaturas de servicio adecuadas.



8. Realización de las operaciones de post-servicio en bar-cafetería.

- Operaciones de post-servicio en áreas de bar-cafetería. Descripción y caracterización.
- Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.
- Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados.
- Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.
- Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio. Control y valoración de resultados.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de aprovisionamiento en restauración y las funciones básicas de producción y servicio en las áreas de bar y cafetería.

Las funciones de aprovisionamiento, producción y servicios incluyen aspectos como:

- El control de proveedores y materias primas en las operaciones de recepción y almacenamiento de mercancías.
- La distribución interna de mercancías en las áreas de bar.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento, tanto externo como interno.
- Las operaciones de pre-servicio y post-servicio en las áreas de bar y cafetería.
- Las preparaciones, presentaciones, terminaciones y servicio de bebidas sencillas.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en:

- Los procesos de aprovisionamiento específicos, tanto de la restauración moderna como de la tradicional.
- La producción y el servicio de bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y en el área de pisos en alojamientos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), e), h) e i) del ciclo formativo, y las competencias b), c), d), h) e i) del título.

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

- La caracterización de las materias primas propias del ámbito de la producción y los servicios en restauración, su identificación, recepción, almacenamiento, conservación, control y distribución interna.
- La preparación de equipos, útiles y materiales para la preparación y el servicio de bebidas.
- La ejecución de las operaciones de montaje en las áreas de bar y cafetería.



- La preparación, presentación y terminación de bebidas sencillas, así como el desarrollo de los procesos de servicio asociados.
- El desarrollo de las operaciones de post-servicio, cierre y adecuación en las áreas de bar.

MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE

Código: 0151

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propio de las áreas de servicio de sala.
- b) Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.
- c) Se ha interpretado la información y documentación asociada al acopio.
- d) Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativamente y cualitativamente el material solicitado con el recibido.
- e) Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.
- f) Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarias para su adecuación al servicio.
- g) Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.
- h) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.
- b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.
- c) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.
- d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.
- e) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos.



- f) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.
 - g) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.
 - h) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.
 - b) Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.
 - c) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.
 - d) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.
 - e) Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.
 - f) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando éstos con el tipo de alimentos que se han de servir.
 - g) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.
 - h) Se han realizado las operaciones de recogida y/o "desbarasado" de manera ordenada y limpia.
 - i) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.
 - j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
 - k) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.
- b) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.



- c) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.
 - d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
 - e) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.
 - f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido y del protocolo y/o normas establecidas.
 - g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o "desbarasado" de manera ordenada.
 - h) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.
 - i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
 - j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
5. Ejecuta las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de servicio.
- b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.
- c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.
- d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación o devolución al departamento de cocina, de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores.
- f) Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.
- g) Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.
- h) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.



- j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 288 horas.

Contenidos básicos:

1. Preparación de material, equipos y mobiliario.

- Material, equipos y mobiliario propios del área de restaurante. Descripción, clasificación y características.
- Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario.
- Operaciones de puesta a punto y adecuación de material, equipos y mobiliario. Secuenciación de tareas, control y valoración de resultados.
- Procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.

2. Realización del montaje de mesas.

- Tipología de servicios en el área de restaurante. Descripción y características.
- Montaje de mesas y otros elementos. Caracterización y adecuación al tipo de servicio. Secuenciación de fases y técnicas asociadas.
- Decoración de mesas. Técnicas de decoración y presentación. Elementos y materiales empleados.
- Ejecución secuenciada de operaciones de montaje y presentación de mesas. Control y valoración de resultados.

3. Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala.

- Tipos y métodos de servicio de alimentos. Descripción y caracterización.
- Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas, carros y otros.
- Operaciones de "desbarasado". Fases de ejecución. Control y valoración de resultados.
- Normas básicas del servicio de alimentos. Aplicación de las normas básicas de protocolo y atención al cliente.
- Documentos asociados al servicio de alimentos en sala. La comanda. Caracterización, usos, formalización y flujo de movimientos. Nuevos tipos de comandas y sistemas digitales asociados.
- Operaciones de apoyo al servicio de alimentos en sala. Secuenciación de fases, procedimientos y aplicación de técnicas. Control y valoración de resultados.

4. Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala.

- Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala. Caracterización, usos y aplicaciones.



- Normas básicas del servicio de bebidas.
- Aplicación de las normas básicas de protocolo.
- Documentos asociados al servicio de bebidas en sala. La comanda. Caracterización, usos, formalización y flujo de movimientos.
- Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala. Procedimientos y aplicación de técnicas específicas a los diversos tipos de bebidas. Control y valoración de resultados.

5. Ejecución de las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala.

- Operaciones de post-servicio en áreas de sala. Descripción y caracterización.
- Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.
- Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados.
- Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.
- Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio. Adecuación de las áreas al siguiente servicio. Control y valoración de resultados.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones básicas de servicio y atención al cliente en las áreas de sala o restaurante.

Las funciones básicas de servicio y atención al cliente incluyen aspectos como:

- Las operaciones de pre-servicio y post-servicio en las áreas de sala.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento interno y el propio servicio.
- Las operaciones elementales del servicio, tanto de alimentos como de bebidas.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en el servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y en el área de pisos en alojamientos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), e), h) e i) del ciclo formativo, y las competencias c), d), e), h) e i) del título.

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

- La caracterización de los equipos, materiales y mobiliario propio de las áreas de restaurante, así como su ubicación, puesta a punto y adecuación a los servicios.
- La aplicación y el desarrollo de la diversidad de operaciones relacionadas con el montaje y decoración de mesas.



- La caracterización de la tipología de servicios en las áreas de restaurante y las fases y procedimientos que se han de desarrollar en cada uno.
- Los procedimientos de apoyo al servicio de alimentos y bebidas en estas áreas, así como las normas básicas de atención al cliente.

MÓDULO PROFESIONAL: SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA

Código: 0152

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Atiende al cliente en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en bar-cafetería.
- b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en bar-cafetería.
- c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento aplicando el protocolo empresarial.
- d) Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.
- e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.
- f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas y tipología de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.
- g) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.
- h) Se han seguido las pautas marcadas respecto a la calidad que se pretende ofrecer al cliente.
- i) Se han mantenido en todo momento las aptitudes apropiadas.
- j) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de reclamaciones, quejas o sugerencias.

2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino, identificando sus características y presentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado y clasificado las diferentes bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivados, excepto vino.



- b) Se han descrito los diferentes procesos de elaboración de bebidas alcohólicas excepto vino, identificado las marcas de bebidas alcohólicas más usuales, excepto vino, su presentación y características comerciales.
- c) Se han identificado las marcas de bebidas alcohólicas más usuales, excepto vinos, su presentación y características comerciales.
- d) Se ha utilizado el material de servicio adecuado para la preparación y servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino.
- e) Se ha respetado la ubicación para el servicio de las bebidas por grupos homogéneos.
- f) Se han respetado las proporciones adecuadas de licor según el tipo.
- g) Se ha recogido el material utilizado, de forma ordenada y limpia.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características de las familias de cócteles.
- b) Se han reconocido los principales cócteles internacionales.
- c) Se han identificado el material y utensilios asociados a la coctelería, definiendo sus características.
- d) Se han realizado las funciones de puesta a punto de la estación central para la elaboración de cócteles.
- e) Se han identificado los diferentes géneros utilizados en la decoración de cócteles.
- f) Se han manejado de manera elegante los utensilios para la elaboración de cócteles.
- g) Se han elaborado diferentes cócteles respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.
- h) Se han creado cócteles de elaboración propia.
- i) Se han aplicado las técnicas de decoración y acabado de cócteles.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- k) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las elaboraciones culinarias tipo del servicio de bar-cafetería.



- b) Se ha preparado la maquinaria y útiles para realizar las elaboraciones.
 - c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
 - d) Se ha realizado el acopio de materias primas para la elaboración de platos y aperitivos.
 - e) Se han caracterizado las técnicas de cocina asociadas a este tipo de elaboraciones.
 - f) Se han realizado las operaciones de regeneración y conservación de alimentos respetando temperaturas y utilizando los recipientes apropiados.
 - g) Se han ejecutado las tareas de obtención de las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos.
 - h) Se ha respetado la temperatura de servicio, coordinando la elaboración con el servicio.
 - i) Se han presentado las elaboraciones de forma atractiva, siguiendo criterios estéticos.
 - j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
 - k) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
5. Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las distintas formas de cobro al cliente.
- b) Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro en estas áreas de servicio.
- c) Se ha cumplimentado la factura indicando todos los datos necesarios.
- d) Se ha realizado el cobro de la factura utilizando las distintas fórmulas o formas de pago.
- e) Se ha verificado la coincidencia entre lo facturado y lo servido.
- f) Se han realizado las operaciones de devolución o cambio de dinero, presentando éstos de forma correcta.
- g) Se ha realizado el cierre de caja, siguiendo las normas establecidas.
- h) Se ha relacionado la facturación con los sistemas de gestión integrada.

Duración: 140 horas.

Contenidos básicos:

1. Atención al cliente en bar-cafetería.

- Funciones del personal de bar-cafetería.



- Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en bar-cafetería. Fases. Terminología y vocabulario asociado.
- Presentación de la oferta en bar-cafetería. Exposición de productos y servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes, sugerencias y adecuación de la oferta.
- Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Documentación asociada. Protocolos de actuación.

2. Servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino.

- Fermentación y destilación. Descripción y características.
- Aguardientes y licores. Descripción, clasificación, características y tipología. Caracterización de los procesos habituales de elaboración.
- Presentación comercial. Identificación y características. Análisis sensorial.
- Normas básicas de preparación.
- Material adecuado para su preparación y servicio.
- Procedimientos de ejecución. Cantidades adecuadas.

3. Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas.

- Cócteles y combinados. Origen. Definición, características, clasificación y familias.
- Nuevas tendencias. La mixología.
- Materiales y utillaje de uso específico en coctelería. Descripción, características, usos y aplicaciones.
- Pre-servicio en coctelería. Montaje y puesta a punto de la estación central.
- Elementos habituales para la decoración/presentación. Características, usos y aplicaciones posteriores.
- Normas básicas para la elaboración de cócteles y combinados.
- Procedimientos de preparación. Decoración/presentación y servicio de cócteles y otras combinaciones. Fases y técnicas habituales. Control y valoración de resultados. Análisis sensorial.

4. Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería.

- Elaboraciones culinarias y aperitivos que se elaboran en el bar-cafetería. Descripción y características.
- Maquinaria, batería, útiles y herramientas específicos en las áreas de preparación de alimentos en el bar-cafetería. Descripción, características y aplicaciones. Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.
- Materias primas de uso habitual en estas áreas. Descripción, características y posibles aplicaciones. Categorías comerciales, presentaciones y etiquetados.



- Técnicas culinarias básicas aplicadas en el área del bar-cafetería.
- Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.
- Documentación relacionada. Fichas técnicas, escandallos, órdenes de trabajo, comanda y otros.
- Puesta a punto de las áreas de preparación de alimentos en el ámbito del bar-cafetería. Secuenciación de tareas.
- Operaciones de preelaboración de materias primas. Fases y procedimientos.
- Elaboración de productos culinarios propios del bar-cafetería. Descripción y aplicación de técnicas y procedimientos culinarios. Acabados y presentaciones de las elaboraciones. Normas básicas.
- Control y valoración de resultados.

5. Realización de la facturación y el cobro de los servicios.

- Factura. Tipos, características y elementos que la componen.
- Procesos de facturación. Descripción, tipos y características.
- Sistemas de cobro. Tipos y características.
- Procedimientos de facturación y cobro. Fases.
- Cierres de caja. Caracterización de las operaciones habituales, modos de operar y formalización de la documentación relacionada.
- Aplicaciones informáticas relacionadas. CPU, TPV, datáfonos y otros. Caracterización y desarrollo de operaciones.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de producción, servicios y atención al cliente y algunas subfunciones relacionadas con la calidad y la administración en el ámbito de los servicios en bar-cafetería.

Las funciones de producción, servicios, calidad y administración incluyen aspectos como:

- El tratamiento y consideración al cliente durante la acogida, estancia y despedida de éste en estas áreas de servicio, así como el tratamiento de posibles quejas y/o reclamaciones.
- La preparación, presentación y/o servicio de bebidas alcohólicas (excepto vino), cócteles y combinaciones.
- La elaboración, presentación/decoración y servicio de platos y aperitivos propios del bar y cafetería.
- Los procedimientos de cobro y facturación de los servicios prestados.



Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en la producción y el servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y en el área de pisos en alojamientos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), e) f), g), h) e i) del ciclo formativo, y las competencias a), c), d), e), f), g), h), i), j) y k) del título.

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

- La caracterización de los protocolos de actuación ante el cliente y la adecuación del servicio a las expectativas y necesidades demandadas por éstos.
- La identificación y caracterización de bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivados (excepto vino), así como el desarrollo de los procedimientos de elaboración y servicio de las mismas.
- La caracterización y el desarrollo de las operaciones de puesta a punto en las áreas de preparación y manipulación de alimentos, así como los procesos significativos de conservación y/o regeneración de los mismos.
- El reconocimiento y la aplicación de las técnicas culinarias para la elaboración y presentación de platos y aperitivos propios de las áreas de bar y cafetería.
- La identificación y el desarrollo de los diversos sistemas de cobro y facturación, así como su relación y aplicación en sistemas de gestión integrados.

MÓDULO PROFESIONAL: SERVICIO EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES

Código: 0153

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala.
- b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.
- c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.
- d) Se ha acompañado al cliente hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía.
- e) Se han presentado al cliente los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo.
- f) Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.



- g) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.
- h) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.
- i) Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas.
- j) Se han confeccionado las comandas cumplimentado los datos de forma correcta y legible.
- k) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales.
- b) Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar.
- c) Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de habitaciones en las áreas de alojamiento.
- d) Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones.
- e) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.
- f) Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.
- g) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.
- h) Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.
- i) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- k) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista del cliente.



- b) Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante el cliente.
 - c) Se han reconocido la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante el cliente.
 - d) Se ha determinado el lugar donde se elaborarán los platos.
 - e) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.
 - f) Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.
 - g) Se han realizado las elaboraciones a la vista del cliente respetando tiempos, cocciones y temperaturas.
 - h) Se han realizado las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejándolo recogido a la finalización de la tarea.
 - i) Se han sugerido al cliente distintas alternativas de elaboración si las hubiera.
 - j) Se ha valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos.
 - k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
 - l) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio.
- b) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinaados y racionados.
- c) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.
- d) Se han relacionado las distintas materias primas y productos culinarios con las técnicas apropiadas, en función de sus características, presentaciones, anatomía y otros condicionantes.
- e) Se han desarrollado los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado en tiempo y forma.
- f) Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.



g) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

h) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 240 horas.

Contenidos básicos:

1. Atención al cliente en mesa y servicios especiales.

- Organigrama del personal de servicio en sala y eventos especiales.
- Terminología profesional relacionada con el servicio en sala y eventos especiales.
- Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en mesa y servicios especiales. Fases y factores a tener en cuenta. Tratamiento y consideración al cliente.
- Presentación de cartas y minutas. Exposición de productos/servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes, sugerencias y adecuación de la oferta.
- Comandas. Procedimientos para la formalización, control y distribución de la misma. Nuevas tecnologías asociadas a estos procesos.
- Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Documentación asociada y protocolos habituales de actuación.

2. Servicio de elaboraciones culinarias.

- Servicio en restaurante. Tipos y métodos de servicio. Descripción y análisis. Fases y técnicas para su desarrollo.
- Ejecución de los procedimientos de servicio en mesa. Desarrollo, control y valoración de resultados.
- Servicios especiales. Descripción y tipología. Caracterización y especificidades de cada uno. Documentación relacionada. Operaciones de montaje y decoraciones específicas. Fases y técnicas asociadas.
- Ejecución de las operaciones de pre-servicio, servicio y post-servicio de servicios especiales. Desarrollo, control y valoración de resultados.

3. Elaboración de platos a la vista del cliente.

- Maquinaria, útiles y herramientas específicas para la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción, características, usos, aplicaciones y mantenimiento.
- Operaciones de puesta a punto.
- Ubicación de materiales y adecuación de espacios.



- Técnicas en la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción y análisis. Caracterización de elaboraciones culinarias habituales a la vista del cliente. Procedimientos de elaboración, presentación/decoración y servicio. Control y valoración de resultados.

4. Realización de trinchados, racionados y desespinaos de productos y elaboraciones culinarias.

- Útiles y herramientas específicas y/o habituales en estos procesos.
- Operaciones de puesta a punto de materiales y espacio ante el comensal.
- Productos culinarios y materias primas relacionadas. Características, presentaciones y otros aspectos a destacar.
- Técnicas de pelado, trinchado, desespinao y racionado. Ejecución de procedimientos con carnes, aves, pescados, mariscos, frutas y otros alimentos posibles. Valoración y control de resultados.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de producción, servicios y atención al cliente y algunas subfunciones relacionadas con la calidad y la administración en el ámbito de los servicios en mesa y servicios especiales.

Las funciones de producción, servicios, calidad y administración incluyen aspectos como:

- El tratamiento y consideración al cliente durante la acogida, estancia y despedida de éste en estas áreas de servicio, así como el tratamiento de posibles quejas y/o reclamaciones.
- La preparación, presentación y/o servicio de platos y productos culinarios a la vista del cliente.
- El servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en la producción y el servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y el área de pisos en alojamientos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), e), f), g) h) e i) del ciclo formativo, y las competencias a), c), d), e), f), g), h), i), j) y k) del título.

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

- La caracterización de los protocolos de actuación ante el cliente y la adecuación del servicio a las expectativas y necesidades demandadas por éstos.
- Las aplicaciones de las diversas técnicas y procedimientos de servicio en mesa adecuadas a sus distintos ámbitos de ejecución.
- La realización de procedimientos de manipulación de productos y elaboraciones culinarias a la vista del cliente.

**MÓDULO PROFESIONAL: EL VINO Y SU SERVICIO**

Código: 0154

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los factores culturales y sociales del vino.
- b) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación.
- c) Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino.
- d) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación.
- e) Se han identificado las principales uvas destinadas para la vinificación de los vinos extremeños.
- f) Se han relacionado los procesos de vinificación respecto al tipo de uva.
- g) Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras.
- h) Se han relacionado las principales denominaciones de origen con los tipos de vino más representativos de éstas, así como sus características básicas.
- i) Se ha caracterizado básicamente la geografía vinícola nacional e internacional.

2. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino.
- b) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.
- c) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento interno.
- d) Se han respetado los procesos de rotación de stock.
- e) Se han calculado las cantidades de almacenamiento en función de las previsiones de servicio.
- f) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.
- g) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.



3. Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las principales técnicas de descripción de características organolépticas y analíticas de los vinos.
- b) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.
- c) Se han caracterizado los términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y los sabores de los vinos.
- d) Se ha reconocido el utillaje relacionado con el proceso de cata de vinos.
- e) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos.
- f) Se han realizado los procesos elementales de cata utilizando las herramientas adecuadas.
- g) Se han identificado las características organolépticas básicas del vino a través de su cata.
- h) Se han descrito las características de un vino a partir de la cata del mismo, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.
- i) Se han identificado los defectos más comunes a través de su cata.
- j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito la estructura de una carta de vinos.
- b) Se han identificado las distintas cartas de vino en función de la oferta y tipología del establecimiento.
- c) Se han descrito cartas sencillas de vinos indicando sus características y categorías comerciales.
- d) Se han relacionado vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.
- e) Se ha adecuado la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno del establecimiento.
- f) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vino.

5. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los materiales y útiles necesarios para cada tipo de vino.



- b) Se han reconocido y caracterizado las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características.
- c) Se ha relacionado la temperatura de servicio con las diferentes variedades.
- d) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.
- e) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.
- f) Se han respetado las temperaturas de servicio en función del vino.
- g) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos.
- h) Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.
- i) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vino: por botella, media botella, copa y otros.
- j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.
- k) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 120 horas.

Contenidos básicos:

1. Identificación de vinos.

- Introducción a la cultura del vino. Historia. Factores culturales y sociales.
- Caracterización de los vinos. Definición y composición. Tipos.
- Factores que influyen en el perfil del vino.
- Variedades de uva. Variedades autóctonas extremeñas.
- Vinificación.
- Presentaciones. Botellas, etiquetas y tapones.
- Vinos nacionales. Denominaciones de origen.
- Vinos extremeños. Cava, vinos de pitarra y otros.
- Vinos internacionales.

2. Recepción de vinos.

- Recepción y almacenaje del vino.
- Condiciones de conservación.



- Tipos de bodegas y cavas.
- Condiciones de espacios.
- Equipos de conservación.
- El libro de bodega.
- Bodega de día.
- Previsiones de consumo. Reposición.
- Rotación de stocks.
- Reserva de vinos. Procedimientos e instrumentos de identificación.
- Vales de pedido.

3. Realización de catas sencillas.

- La cata. Definición. Tipos de cata.
- Factores físicos y ambientales que influyen en el proceso de cata.
- Vocabulario.
- Metodología de la cata.
- Herramientas. Copas normalizadas.
- Análisis sensorial.

4. Definición de cartas sencillas de vinos.

- La carta de vinos.
- Estructura de las cartas.
- Nuevas tendencias.
- Maridaje de vinos y platos.

5. Servicio de vinos.

- Herramientas de servicio. Sacacorchos, decantadores, copas, termómetros y otros.
- Temperatura de servicio.
- La decantación y la oxigenación.
- Servicio del vino. Fases y procedimientos habituales. Aplicación de las normas básicas de protocolo.
- Procesos de servicio especial. Espumosos y otros.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de aprovisionamiento y servicios, así como algunas subfunciones



relacionadas con la organización de unidades de producción, tales como la determinación de las ofertas de vinos sencillas en el ámbito del sector de la restauración.

Las funciones de aprovisionamiento, servicios y organización de unidades de producción incluyen aspectos como:

- La determinación de cartas sencillas de vinos relacionadas con las ofertas gastronómicas.
- El control de proveedores y materias primas en las operaciones de recepción y almacenamiento de vinos.
- La distribución interna y conservación adecuada en las diversas áreas de servicio.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento, tanto externo como interno, de vinos.
- El servicio de vinos conforme a las normas de protocolo del mismo.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en el servicio de vinos en los diversos ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y el área de pisos en alojamientos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), e), f), g), h) e i) del ciclo formativo, y las competencias a), b), c), d), e), g), h), i), j) y k) del título.

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

- La caracterización y la ejecución de los procesos de recepción, almacenamiento, distribución y conservación adecuada de vinos.
- La identificación y aplicación de técnicas básicas para la descripción de las características organolépticas y analíticas de los vinos, así como la formalización de fichas de cata.
- La definición de cartas sencillas de vinos, identificando y asociando vinos y elaboraciones culinarias.
- El reconocimiento y las aplicaciones de uso de los materiales y utensilios específicos para el servicio de vinos.
- La caracterización y el desarrollo de las operaciones de servicios de vinos siguiendo las normas básicas de protocolo de los mismos.

MÓDULO PROFESIONAL: OFERTAS GASTRONÓMICAS

Código: 0045

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica las tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término "gastronomía".

- b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
- c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
- d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.
- e) Se han reconocido y caracterizado las tendencias culinarias actuales, así como sus principales representantes.
- f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.
- g) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Extremadura.

2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.
- d) Se ha identificado el sector de la restauración en Extremadura.
- e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.
- g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- h) Se han valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.

3. Interpreta las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los grupos de alimentos.
- b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
- c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.
- d) Se han descrito las dietas tipo.
- e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- f) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.



4. Determina las ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología.
- b) Se han distinguido los costes fijos de los variables.
- c) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
- d) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
- e) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
- f) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
- g) Se ha cumplimentado la documentación específica.
- h) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
- i) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- j) Se ha analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.
- k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

Duración: 80 horas.

Contenidos básicos:

1. Identificación de tendencias gastronómicas.

- Gastronomía. Concepto. Origen del vocablo.



- Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico.
- Movimientos o corrientes culinarias. Cocina moderna o alta cocina, "nouvelle cuisine" y nueva cocina española.
- Tendencias actuales. Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras.
- Cocinas territoriales españolas. Descripción y características generales. Productos y elaboraciones más significativas.
- Gastronomía extremeña. Características generales. Productos y elaboraciones más significativas.

2. Clasificación de las empresas de restauración.

- Las empresas de restauración.
 - Descripción.
 - Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
 - Clasificación de las empresas de restauración.
 - Tendencias actuales en empresas de restauración.
 - El sector de la restauración en Extremadura.
- Estructura organizativa y funcional.
 - Áreas o departamentos. Funciones.
 - Categorías profesionales. Responsabilidades.
 - Documentos de control. Circuitos documentales.
 - Relaciones interdepartamentales.
 - Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

3. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.

- Alimentos. Definición. Clasificación y grupos.
- Composición de los alimentos. Rueda de los alimentos.
- Nutrientes. Definición, clases. Función y degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales. Pirámide de los alimentos.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

4. Determinación de ofertas gastronómicas.

- Descripción, caracterización y clases de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas.



- Ofertas básicas: menús, cartas, buffet y otros. Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas atendiendo a:
 - Criterios de equilibrio nutricional.
 - Estacionalidad.
 - Características y ubicación del establecimiento.
 - Tipo de clientela.
- Valoración de resultados.

5. Cálculo de los costes globales de la oferta.

- Costes. Definición y tipos.
- Cálculo de costes de ofertas gastronómicas. Métodos. Documentos relacionados.
- Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
- Posibilidades de reducción de costes y de ahorro energético.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con el cálculo.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de determinación de ofertas de productos y/o servicios tales como:

- Análisis de información y necesidades.
- Determinación de recursos.
- Programación de actividades.
- La asignación de recursos y tareas.
- Coordinación vertical y horizontal.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Los procesos de servicio.
- Los procesos de catering y restauración colectiva.

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

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

- La clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional.
- La interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.



- Los elementos y variables de las ofertas y las ofertas básicas: menús, cartas y buffet.
- El cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.

MÓDULO PROFESIONAL: TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

Código: 0155

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Proporciona información requerida por el cliente, reconociendo y aplicando las diferentes técnicas de comunicación y de habilidades sociales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y valorado las normas de cortesía en las relaciones interpersonales.
- b) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal como elementos clave en la atención al cliente.
- c) Se ha analizado el comportamiento del cliente potencial.
- d) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.
- e) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente para proporcionar la información con inmediatez, otorgando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.
- f) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).
- g) Se han producido e interpretado mensajes escritos relacionados con la actividad profesional de modo claro y correcto.
- h) Se ha atendido al tratamiento protocolario y a las normas internas de atención al cliente.
- i) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- j) Se ha valorado la comunicación con el cliente como medio de fidelización del mismo.

2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las diferentes tipologías de público.
- b) Se han identificado las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.



- c) Se han diferenciado clientes de proveedores y éstos del público en general.
- d) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación propia del servicio.
- e) Se ha diferenciado entre información y publicidad.
- f) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.
- g) Se han distinguido los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.

3. Aplica el protocolo en restauración, relacionando el tipo de servicio prestado con el diseño y organización del mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.
- b) Se ha caracterizado el diseño y planificación de actos protocolarios.
- c) Se ha reconocido el programa del acto relacionándolo con el servicio que se va a desarrollar.
- d) Se ha establecido protocolariamente la presidencia en los actos.
- e) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de los clientes en función del tipo de acto a desarrollar.
- f) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.

4. Aplica técnicas de reclamaciones, quejas o sugerencias de clientes potenciales, reconociendo y aplicando el protocolo de actuación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las alternativas de solución de la objeción o sugerencia previas a la reclamación formal.
- b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.
- c) Se ha suministrado la información y documentación necesarias al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.
- d) Se han reconocido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.
- e) Se ha trasladado la información sobre la reclamación según el orden jerárquico preestablecido.
- f) Se ha simulado la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.

Duración: 64 horas.



Contenidos básicos:

1. Información al cliente.

- El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen.
- Comunicación verbal en la restauración. Emisión y recepción de mensajes orales y escritos.
- Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.
- Comunicación no verbal. Imagen personal. Empatía, receptividad y asertividad.
- Roles, objetivos y relación cliente-profesional.
- Atención personalizada como base de la fidelización del cliente.
- Importancia de la atención al cliente en los procesos de calidad en restauración.

2. Venta de productos y servicios.

- El cliente. Tipología de clientes.
- Tratamiento y normas de cortesía.
- Técnicas de venta en restauración. Conceptos y componentes.
- El vendedor: características, funciones y actitudes.
- Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.
- Exposición de las cualidades de los productos y servicios.
- Modelo de actuación en el proceso de venta en restauración.
- Relaciones con los clientes.

3. Aplicación del protocolo en restauración.

- Definición y elementos de protocolo en restauración.
- Tipos y objetivos de los actos protocolarios.
- Documentación del acto a organizar.
- Tipos de presidencias en los actos protocolarios.
- Sistemas de organización de invitados.
- Valoración de la imagen corporativa.

4. Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias.

- Objeciones de los clientes y su tratamiento. Diferencia entre reclamación, queja y sugerencia.



- Técnicas y procedimientos utilizados en la actuación ante reclamaciones.
- Gestión de reclamaciones.
- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación.
- Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.
- La protección del consumidor y el usuario en España y en la Unión Europea. Normativa legal vigente en materia de reclamaciones.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.

Las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad incluyen aspectos como:

- El uso y aplicación de las diversas técnicas de comunicación para informar y asesorar al cliente durante los procesos de servicio.
- La aplicación del protocolo institucional en la organización de actos que lo requieran.
- El desarrollo y formalización de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades del servicio.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos de servicio de alimentos y bebidas en los diversos ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y el área de pisos en alojamientos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales e), g), h), i), j), k), l) y m) del ciclo formativo, y las competencias e), g), j) y k) del título.

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

- La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación y las técnicas de protocolo e imagen personal.
- La caracterización de los actos protocolarios y los sistemas de organización de invitados.
- Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a la prestación de servicios.
- La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas y/o reclamaciones de los clientes.

**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 contiene la formación necesaria para desempeñar la función de seguridad alimentaria y ambiental.



La 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 de servicio de alimentos y bebidas.

La formación del módulo contribuye a alcanzar el objetivo general h) del ciclo formativo y las competencias h), j) y k) 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: INGLÉS

Código: 0156

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce información profesional y cotidiana contenida en discursos orales emitidos en lengua estándar, analizando el contenido global del mensaje y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha situado el mensaje en su contexto.
- b) Se ha identificado la idea principal del mensaje.
- c) Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo.
- d) Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con aspectos cotidianos de la vida profesional y cotidiana.
- e) Se han secuenciado los elementos constituyentes del mensaje.
- f) Se han identificado las ideas principales de un discurso sobre temas conocidos, transmitidos por los medios de comunicación y emitidos en lengua estándar y articulado con claridad.



- g) Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones.
- h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han seleccionado los materiales de consulta y diccionarios técnicos.
- b) Se han leído de forma comprensiva textos claros en lengua estándar.
- c) Se ha interpretado el contenido global del mensaje.
- d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.
- e) Se ha identificado la terminología utilizada.
- f) Se han realizado traducciones de textos en lengua estándar utilizando material de apoyo en caso necesario.
- g) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax, entre otros.

3. Emite mensajes orales claros estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.
- b) Se ha comunicado utilizando fórmulas, nexos de unión y estrategias de interacción.
- c) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones.
- d) Se han descrito hechos breves e imprevistos relacionados con su profesión.
- e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.
- f) Se han expresado sentimientos, ideas u opiniones.
- g) Se han enumerado las actividades de la tarea profesional.
- h) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.
- i) Se ha justificado la aceptación o no de propuestas realizadas.
- j) Se ha argumentado la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.
- k) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.



4. Elabora textos sencillos en lengua estándar, relacionando reglas gramaticales con la finalidad de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y/o profesionales.
- b) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.
- c) Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional.
- d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.
- e) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.
- f) Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.
- g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento a elaborar.

5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.
- c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- d) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.
- e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.

Duración: 160 horas.

Contenidos básicos:

1. Comprensión de mensajes orales.

- Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos.
- Mensajes directos, telefónicos, grabados.
- Terminología específica del sector de la restauración.
- Idea principal e ideas secundarias.



- Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, y otros.
- Otros recursos lingüísticos: gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, expresión de la condición y duda y otros.
- Diferentes acentos de lengua oral.

2. Interpretación de mensajes escritos.

- Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos.
- Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.
- Terminología específica del sector de la restauración.
- Idea principal e ideas secundarias.
- Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto y otros.
- Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
- Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

3. Producción de mensajes orales.

- Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
- Terminología específica del sector de la restauración.
- Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones.
- Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
- Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración y otros.
- Entonación como recurso de cohesión del texto oral.

4. Emisión de textos escritos.

- Elaboración de textos sencillos profesionales del sector y cotidianos.
- Adecuación del texto al contexto comunicativo.
- Registro.
- Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante.



- Uso de los signos de puntuación.
 - Coherencia en el desarrollo del texto.
5. Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua inglesa.
- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
 - Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socio-profesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo, y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad, todo ello en inglés.

La atención al cliente, la información y asesoramiento, el desarrollo y seguimiento de normas de protocolo, y el cumplimiento de procesos y protocolos de calidad, todo ello en inglés, incluyen aspectos como:

- El uso y aplicación de las diversas técnicas de comunicación para informar y asesorar al cliente durante los procesos de servicio.
- La aplicación del protocolo institucional en la organización de actos que lo requieran.
- El desarrollo y formalización de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades del servicio.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos de servicio de alimentos y bebidas en los diversos ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y el área de pisos en alojamientos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), e), f), g), j) y k) del ciclo formativo, y las competencias a), e), f), g), j), k), m) y n) del título.

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

- La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación y las técnicas de protocolo e imagen personal utilizando el inglés.
- La caracterización de los actos protocolarios y los sistemas de organización de invitados en inglés.
- Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a la prestación de servicios en inglés.
- La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas o reclamaciones de los clientes en inglés.

**MÓDULO PROFESIONAL: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**

Código: 0157

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 Técnico en Servicios en Restauración.
- 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 Servicios en Restauración.
- 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 Técnico en Servicios en Restauración.
- 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 Servicios en Restauración.
- 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 de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- d) Se han identificado en un supuesto 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 Servicios en Restauración.
 - 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 Servicios en Restauración.
 - 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 Servicios en Restauración.
6. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Servicios en Restauración.

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 una pequeña 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 Servicios en Restauración.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa (pyme).

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos:

1. Búsqueda activa de empleo:

— Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Servicios en Restauración.

— Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

— Identificación de itinerarios formativos-profesionales relacionados con el Técnico en Servicios en Restauración.

— Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

— Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional de Técnico en Servicios en Restauración. 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 Servicios en Restauración. 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 restauración 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 sector de la restauración.
- 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 ámbito de las emergencias sanitarias. Principal normativa de aplicación directa en entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Servicios en Restauración.
- 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 Servicios en Restauración.
- 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 Servicios en Restauración.

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 de la hostelería.
- 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 Servicios en Restauración.



Orientaciones pedagógicas.

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales i), k) y m) del ciclo formativo, y las competencias j), k) y n) 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 de la restauración.
- 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: 0158

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 en el sector de la restauración.



- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la restauración.
 - 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 en el sector de la restauración, 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 del sector de la restauración.
 - e) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme del sector de la restauración.
 - 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 del sector de la restauración, 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 del sector de la restauración prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
 - j) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme del sector de la restauración.
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 pyme.
 - e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas en el sector de la restauración en la localidad de referencia.
 - f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
 - g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una pyme.
4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han 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 del sector de la restauración.
- 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 pyme del sector de la restauración, 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 actividad de servicios en restauración (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 del sector de la restauración. Concepto de intraemprendedor.
- La actuación de los emprendedores como empresarios en el sector de la restauración.
- 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 de la restauración.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la restauración. 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 del sector de la restauración. Entorno económico, social, demográfico y cultural.
- Análisis del entorno específico de una pyme del sector de la restauración: los clientes, los proveedores y la competencia. Variables del marketing mix: precio, producto, comunicación y distribución.
- Relaciones de una pyme del sector de la restauración con su entorno.
- Relaciones de una pyme del sector de la restauración 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 del sector de la restauración.

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 pyme del sector de la restauración.
- 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 las 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 del sector de la restauración: 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 l) y m) del ciclo formativo y las competencias i), m) y n) 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 de la industria de la hostelería, 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 y de servicios relacionado con los procesos del servicio en restauración.
- La utilización de programas de gestión administrativa para “pymes” del sector.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de restauración 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: 0159

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándola con la producción y servicios de restauración u hostelería que desarrolla.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa; proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, protocolo de servicio y atención al cliente y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo y de prestación de servicios.
- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- f) Se han relacionado características del mercado, tipos de establecimiento o negocio de hostelería, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- g) Se han identificado los tipos de establecimiento y canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.



h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

- La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
- Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras).
- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
- Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
- Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.
- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.

e) Se ha mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas y responsabilizado del trabajo asignado.

g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros del equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.



- i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos y de prestación del servicio de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
 - j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.
3. Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de materias primas, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
 - b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
 - c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
 - d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
 - e) Se han reconocido y determinado las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.
 - f) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
 - g) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
 - h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
4. Realiza operaciones básicas de servicio en sus diversos ámbitos, interpretando instrucciones y/o normas establecidas y ejecutando procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado las instrucciones recibidas y/o documentación asociada a los procesos de montaje y puesta a punto de las diversas áreas de servicio y atención al cliente.
- b) Se ha realizado el acopio, distribución, almacenamiento y/o conservación de materias primas en las áreas de preparación y servicio, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.



- c) Se han realizado los procedimientos de acopio, transporte y/o preparación de equipos, materiales, útiles y mobiliario, para su ubicación y adecuación a usos posteriores.
 - d) Se han efectuado las operaciones de montaje acordes con el tipo de servicio a desarrollar, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
 - e) Se han preparado todo tipo de bebidas sencillas identificando y aplicando técnicas y procedimientos.
 - f) Se han realizado las operaciones de apoyo al servicio en sus diversos ámbitos, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
 - g) Se han desarrollado los procedimientos de postservicio y cierre de las diversas áreas, identificando y determinando necesidades para su adecuación al siguiente servicio.
 - h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
5. Prepara bebidas, productos y elaboraciones culinarias para su servicio, identificando y aplicando procedimientos y técnicas de servicio, así como instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha recibido al cliente aplicando el protocolo empresarial e identificado sus necesidades y demandas para adecuar el servicio a sus expectativas.
 - b) Se han elaborado cócteles y combinaciones alcohólicas identificando y aplicando técnicas de preparación, presentación y decoración, según instrucciones y/o normas establecidas.
 - c) Se han preparado platos y aperitivos propios del bar-cafetería, identificando y aplicando técnicas culinarias de preparación, presentación y decoración, según instrucciones y/o normas establecidas.
 - d) Se han realizado las operaciones de trinchado, racionado, desespinado y elaboración de productos culinarios a la vista del cliente, identificando y aplicando las técnicas apropiadas en cada caso.
 - e) Se han realizado los procedimientos de servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias y bebidas, excepto vino, aplicando las técnicas de servicio y atención al cliente adecuadas, así como instrucciones y/o protocolos establecidos.
 - f) Se han ejecutado los procedimientos de cobro y facturación de los servicios realizados, siguiendo las pautas de actuación marcadas por la empresa y utilizando de forma eficaz los medios y recursos existentes a tal efecto.
 - g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
6. Sirve vinos, reconociendo sus propiedades y cualidades esenciales y aplicando las técnicas y procedimientos específicos, así como instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y determinado las condiciones necesarias para la recepción, almacenamiento y conservación de los vinos.



- b) Se han realizado fichas de cata elementales, identificando las características organolépticas esenciales de vinos sencillos a través de la cata.
 - c) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los vinos en la oferta del establecimiento, así como su posible relación con la oferta culinaria.
 - d) Se han identificado, determinado y utilizado los materiales y útiles necesarios para realizar el servicio del vino.
 - e) Se han realizado los procedimientos de servicio del vino actuando conforme a las normas de protocolo y/o instrucciones o normas establecidas.
 - f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
7. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto las recogidas en las normativas como las específicas de la propia empresa.
- b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- c) Se ha reconocido y utilizado la vestimenta de trabajo completa y los requisitos de limpieza.
- d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en el desarrollo de los procesos de producción y servicio.
- e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- f) 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 de la empresa.
- g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- h) Se han utilizado aquellas energías o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

Duración: 400 horas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias de este título y los objetivos generales del ciclo, tanto aquellos que se han alcanzado en el centro educativo, como los que son difíciles de conseguir en el mismo.



ANEXO II
ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m² 30 alumnos	Superficie m² 20 alumnos
Aula polivalente.	60	40
Aula de Catas.	90	60
Taller de Bar-Cafetería.	150	100
Taller de Restaurante	180	120

(Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse, necesariamente)

Equipamientos:

Espacios Formativos	Equipamiento
Aula polivalente.	<ul style="list-style-type: none">- Equipamiento informático.- Conexión a Internet.- Mobiliario convencional.
Aula de Catas.	<ul style="list-style-type: none">- Equipos de frío.- Puestos individuales de cata- Equipos y maquinaria para lavado.- Utillaje y accesorios para cata
Taller de Bar-Cafetería	<ul style="list-style-type: none">- Mobiliario de bar-cafetería.- Maquinaria y utensilios de bar-cafetería.- Expendedor de cerveza.- Vajilla, cristalería, mantelería y cubertería.- Equipo de facturación.
Taller de Restaurante.	<ul style="list-style-type: none">- Mobiliario de restaurante.- Maquinaria y utensilios de restaurante.- Vajilla, cristalería, mantelería y cubertería.- Equipo de facturación.

**ANEXO III**

RELACIÓN DE MÓDULOS DEL CICLO DE GRADO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN
DURACIÓN Y DISTRIBUCIÓN POR CURSO ESCOLAR

Módulo Profesional	Primer curso		Segundo curso	
	Horas totales	Horas semanales	Horas totales	Horas semanales
0150 Operaciones básicas en bar-cafetería.	288	9		
0151 Operaciones básicas en restaurante.	288	9		
0152 Servicios en bar-cafetería.			140	6
0153 Servicio en restaurante y eventos especiales.			240	12
0154 El vino y su servicio.			120	5
0045. Ofertas gastronómicas.			80	4
0155 Técnicas de comunicación en restauración.	64	2		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		
0156 Inglés.	160	5		
0157. Formación y orientación laboral.	96	3		
0158. Empresa e iniciativa emprendedora.			60	3
0159. Formación en centros de trabajo.			400	
Total horas por curso.	960	30	1040	30

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
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UCI052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.	0151. Operaciones básicas en restaurante.
UCI046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.
UCI047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.	0152. Servicios en bar-cafetería.
UCI048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	0154. El vino y su servicio.
UCI053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.	0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
UCI054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
UCI049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.	0152. Servicios en bar-cafetería.
UCI050_2: Gestionar el bar-cafetería.	0152. Servicios en bar-cafetería.



UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UCI051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.	0156 Inglés. (*)

(*) Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

ANEXO IV B)

CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0045. Ofertas gastronómicas.	UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.	UCI046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
0151. Operaciones básicas en restaurante.	UCI052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.
0152. Servicios en bar-cafetería.	UCI047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
	UCI049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.
	UCI050_2: Gestionar el bar-cafetería.
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	UCI053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.
	UCI054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.
0154. El vino y su servicio.	UCI048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
	UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
0156 Inglés.	UCI051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.

**ANEXO V A)****ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

Módulo Profesional	Especialidad	Cuerpo
0045. Ofertas gastronómicas.	Hostelería y turismo.	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0151. Operaciones básicas en restaurante.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0152. Servicios en bar-cafetería.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0154. El vino y su servicio.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0155. Técnicas de comunicación en restauración.	Hostelería y turismo.	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
0156. Inglés.	Inglés.	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	Hostelería y turismo.	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
	Procesos en la industria alimentaria.	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
0157. Formación y orientación laboral.	Formación y orientación laboral.	Catedrático de Enseñanza Secundaria. Profesor de Enseñanza Secundaria.
0158. 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.
	Hostelería y turismo.	Diplomado en Turismo.
	Procesos en la industria alimentaria.	Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
Profesores Técnicos de Formación Profesional.	Servicios de restauración.	Técnico Superior en Restauración

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
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería. 0151. Operaciones básicas en restaurante. 0152. Servicios en bar-cafetería. 0153. Servicios en restaurante y eventos especiales. 0154. El vino y su servicio.	Técnico Superior en Restauración. Técnico Especialista en Hostelería.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciado en Biología. Licenciado en Bioquímica. Licenciado en Química. Licenciado en Enología. Licenciado en Farmacia. Licenciado en Veterinaria. Licenciado en Ciencias Ambientales. Ingeniero Agrónomo. Diplomado en Turismo. Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
0045. Ofertas gastronómicas.	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Diplomado en Turismo.
0155. Técnicas de comunicación en restauración.	Diplomado en Turismo.
0156. Inglés.	Licenciado en Filología Inglesa.



<p>0157. Formación y orientación laboral. 0158. Empresa e iniciativa emprendedora.</p>	<p>Licenciado en Derecho. Licenciado en Administración y Dirección de Empresas. Licenciado en Ciencias Actuariales y Financieras. Licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración. Licenciado en Ciencias del Trabajo Licenciado en Economía. Licenciado en Psicología. Licenciado en Sociología. Ingeniero en Organización Industrial. Diplomado en Ciencias Empresariales. Diplomado en Relaciones Laborales. Diplomado en Educación Social. Diplomado en Trabajo Social. Diplomado en Gestión y Administración Pública.</p>
--	--

ANEXO VI

CONVALIDACIONES ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES ESTABLECIDOS EN EL TÍTULO DE TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR, AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 1/1990, DE 3 DE OCTUBRE, Y LO ESTABLECIDO EN EL TÍTULO DE TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 2/2006, DE 3 DE MAYO

Módulos profesionales del Ciclo Formativo LOGSE: Servicios de Restaurante y Bar	Módulos profesionales del Ciclo Formativo LOE: Servicios en Restauración
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	0045. Ofertas gastronómicas.
Bebidas.	0152. Servicios en bar-cafetería.
Técnicas elementales de cocina.	0152. Servicios en bar-cafetería.
Técnicas de servicio y atención al cliente.	0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
Lengua extranjera. (Inglés).	0156 Inglés.
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	0158. Empresa e iniciativa emprendedora.
Formación en Centros de Trabajo.	0159. Formación en Centros de Trabajo.



CONSEJERÍA DE SANIDAD Y DEPENDENCIA

DECRETO 240/2009, de 13 de noviembre, por el que se regulan los Consejos de Salud de Zona del Sistema Sanitario Público de Extremadura. (2009040265)

La Constitución Española, en el artículo 9.2, establece que corresponde a los poderes públicos facilitar la participación de todos los ciudadanos en la vida política, económica, cultural y social. Su artículo 129, en particular, dispone que la Ley establecerá las formas de participación en la actividad de los organismos públicos cuya función afecte directamente a la calidad de vida o al bienestar general.

En virtud del anterior mandato constitucional, la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en sus artículos 5 y 53 determina, respectivamente, que los Servicios Públicos de Salud se organizan de manera que sea posible la participación comunitaria en la formulación de la política sanitaria, y que las Comunidades Autónomas ajustarán el ejercicio de sus competencias, en materia sanitaria, a criterios de participación democrática de todos los interesados, así como de los representantes sindicales y de las organizaciones empresariales.

La Ley 10/2001, de 28 de junio, de Salud de Extremadura, al objeto de promover la participación democrática de la sociedad en el Sistema Sanitario Público de Extremadura, enuncia la creación del Consejo Extremeño de Salud y el establecimiento de los Consejos de Salud de Área y de Zona.

Del mismo modo, el artículo 14 de la mencionada Ley 10/2001 establece que corresponde a la Junta de Extremadura la regulación reglamentaria del Consejo de Salud de Zona, como órgano colegiado de participación ciudadana.

Tras la promulgación de la Ley General de Sanidad, la Comunidad Autónoma de Extremadura desarrolló normativamente la creación y desarrollo de los Consejos de Salud, como órganos de participación comunitaria, y en primer término, tras definir y regular las estructuras de atención primaria en el Decreto 3/1987, de 27 de enero, reguló las funciones y composición de los Consejos de Salud de Zona como órganos de participación comunitaria, mediante la Orden de 20 de abril de 1988 y Orden de 12 de enero de 1989, por las que se han regido hasta la fecha.

El desarrollo de los servicios en el primer nivel de atención del Sistema Sanitario Público de Extremadura en la Comunidad Autónoma en Extremadura, se ha ido acomodando a las necesidades y expectativas de los ciudadanos, configurando un escenario en el que, paralelamente, se han creado espacios de compartimentación en la provisión de servicios de manera integrada. Al tiempo, se ha impulsado el protagonismo de la propia comunidad con el fin de que las tareas de salud sean principalmente una corresponsabilidad compartida por los ciudadanos y los profesionales sanitarios que conviven en cada una de las zonas de salud. También los ciudadanos piden participar más activamente en la toma de decisiones relacionadas con su proceso de salud-enfermedad.

Habida cuenta el tiempo transcurrido desde la puesta en funcionamiento de los Consejos de Salud de Zona, el grado de implantación de los mismos y, fundamentalmente, el desarrollo del Sistema Sanitario Público de Extremadura desde la asunción en enero de 2002 de las competencias de la gestión de la asistencia sanitaria del Sistema Nacional de Salud, se hace



necesario avanzar en la consecución de una mayor intervención de la comunidad en la formulación de consultas y el seguimiento del funcionamiento de la Zona de Salud, dentro de las normas y programas generales establecidos por la Comunidad Autónoma de Extremadura.

El Consejo de Salud de Zona, como órgano de participación ciudadana en la Zona de Salud, debe dirigirse a incrementar la participación activa y efectiva de los ciudadanos en el Sistema Sanitario Público de Extremadura. Ello conlleva que el ciudadano no se limite solo a reclamar sus derechos, sino que acepte la responsabilidad en relación con el buen uso de los servicios sanitarios públicos y fomente actuaciones para exigir el cumplimiento de sus deberes.

Durante el trámite de elaboración de esta norma han sido consultados otros órganos administrativos y el Consejo Extremeño de Salud, y todos los agentes sociales implicados (corporaciones locales, empresarios, consumidores y usuarios, sindicatos, asociaciones) han tenido ocasión de ser oídos.

En su virtud, de acuerdo con el dictamen del Consejo Consultivo de Extremadura, a propuesta de la Consejera de Sanidad y Dependencia, previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión de 13 de noviembre de 2009, y en uso de las competencias que tengo legalmente conferidas,

DISPONGO :

Artículo 1. Objeto.

El presente Decreto tiene por objeto la regulación de la composición, organización, funciones y régimen de funcionamiento del Consejo de Salud de Zona como órgano colegiado de participación ciudadana para la consulta y el seguimiento de la gestión sanitaria de su demarcación en el ámbito del Sistema Sanitario Público de Extremadura.

Artículo 2. Naturaleza Jurídica.

1. El Consejo de Salud de Zona es un órgano colegiado de participación social, que se constituye en cada una de las Zonas de Salud existentes en el Sistema Sanitario Público de Extremadura.
2. El Consejo de Salud de Zona se integra en la Consejería competente en materia de sanidad de la Junta de Extremadura, sin formar parte de la estructura orgánica de ésta.

Artículo 3. Composición del Consejo de Salud de Zona.

1. El Consejo de Salud de Zona estará integrado por los siguientes miembros:
 - Presidente. Será Presidente del Consejo de Salud de Zona, uno de los Alcaldes de los municipios integrantes de la Zona de Salud. El Presidente será designado, en base a la propuesta realizada al Director General competente en materia de participación comunitaria en salud, mediante votación por mayoría simple de los Alcaldes de todos los municipios integrantes de la Zona de Salud. Esta propuesta deberá ser realizada en el plazo de un mes, a contar desde la comunicación del inicio de proceso establecido en el artículo 10 del presente Decreto. Si, transcurrido dicho plazo, no se realizara la mencionada propuesta, finalizará el procedimiento de constitución, sin perjuicio de



que posteriormente pueda volver a iniciarse el mismo. Cuando un municipio comprenda más de una Zona de Salud, el Alcalde podrá delegar el nombramiento en uno de los concejales de aquél.

- Vicepresidente. Será Vicepresidente del Consejo de Salud de Zona, uno de los Alcaldes de los municipios integrantes de la Zona de Salud. El Vicepresidente será designado, en base a la propuesta realizada al Director General competente en materia de participación comunitaria en salud, mediante votación por mayoría simple de los Alcaldes de todos los municipios integrantes de la Zona de Salud.
- Vocales. Serán vocales:
 - a) El Alcalde de cada uno de los municipios comprendidos en la demarcación territorial de la Zona de Salud, o concejal designado por éste.
 - b) Un representante de cada una de las dos organizaciones sindicales más representativas en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura, a propuestas de aquéllas.
 - c) Un representante de las organizaciones de consumidores y usuarios en la Comunidad Autónoma de Extremadura, a propuesta del Consejo de Consumidores y Usuarios de Extremadura.
 - d) Un representante de los Presidentes de las Asociaciones de Madres y Padres de Alumnos (AMPAS) constituidas en la Zona de Salud, elegido mediante votación por mayoría simple de los mismos, en reunión convocada por el Presidente del Consejo de Salud de Zona.
 - e) Un representante de los Directores de los centros educativos ubicados en la Zona de Salud, elegido mediante votación por mayoría simple de los mismos, en reunión convocada por el Presidente del Consejo de Salud de Zona.
 - f) Un representante de la organización empresarial con mayor representatividad en Extremadura, a propuesta de aquélla.
 - g) Un representante de los Presidentes de las Asociaciones de Vecinos de la Zona de Salud, elegido mediante votación por mayoría simple de los mismos, en reunión convocada por el Presidente del Consejo de Salud de Zona.
 - h) Un representante de las asociaciones de pacientes y familiares de la Zona de Salud, nombrado a propuesta del Consejo Regional de Pacientes de Extremadura.
 - i) Un miembro en representación de todas las asociaciones de la Zona de Salud, de mujeres, personas mayores, juveniles, inmigrantes, y de cualesquiera otra relacionada con la salud, nombrado a propuesta del Presidente del Consejo de Salud de Zona, oídas aquéllas.
 - j) El Director de Salud del Área de Salud o persona de la Gerencia del Área de Salud correspondiente en quien delegue.
 - k) El Director de la Zona de Salud.



- l) Un trabajador o una trabajadora social del equipo de atención primaria o de sus unidades de apoyo o, en su defecto, del Ayuntamiento del municipio cabecera de la Zona de Salud, nombrado a propuesta del Director de Salud del Área o del Alcalde del municipio cabecera de la Zona de Salud, según corresponda.
 - m) Cuatro miembros del equipo de atención primaria de la Zona de Salud, en representación del Servicio Extremeño de Salud (SES), que serán: un veterinario o una veterinaria, un farmacéutico o una farmacéutica, un médico o una médica y un enfermero o una enfermera nombrados a propuesta del Director de la Zona de Salud correspondiente.
 - n) Un representante del Servicio Extremeño de Promoción de la Autonomía y Atención a la Dependencia (SEPAD), a propuesta del Director Gerente del SEPAD.
- Secretario. Actuará como Secretario un empleado público de la Gerencia de Área con funciones en materia de participación comunitaria en salud en el Área de Salud correspondiente, nombrado a propuesta del Director de Salud del citado Área, que ostentará la condición de miembro del Consejo de Salud de Zona, con voz y voto.
2. En los supuestos contemplados, en las letras d), e) y g) del apartado anterior, para la válida constitución de la reunión convocada por el Presidente del Consejo de Salud de Zona se exigirá la presencia de al menos la mitad de los Directores de los Centros Educativos, de los Presidentes de las Asociaciones de Padres y Madres de Alumnos o de los Presidentes de las Asociaciones de Vecinos existentes en las respectivas Zonas de Salud.

Artículo 4. Nombramiento, cese y duración del mandato de los miembros del Consejo de Salud de Zona.

1. Corresponde al Director General con competencia en materia de participación comunitaria en salud, el nombramiento y cese de los miembros del Consejo de Salud de Zona.
2. Las propuestas de los miembros del Consejo de Salud, serán recabadas por el Presidente del Consejo de Salud de Zona y remitidas al Director General con competencia en participación comunitaria en salud para su nombramiento.
3. El mandato del Presidente, del Vicepresidente y de los vocales del Consejo de Salud de Zona, elegidos y nombrados en base a la correspondiente propuesta, será de cuatro años, renovable por periodos de igual duración, sin perjuicio de la remoción o sustitución de los mismos.
4. La condición de miembro se perderá por el cese en el cargo que determinó su nombramiento, por expiración de su mandato o por otra causa legalmente establecida.

Artículo 5. Funciones del Consejo de Salud de Zona.

Corresponden al Consejo de Salud de Zona, las siguientes funciones:

- a) Conocer e informar la propuesta de estructura y organización de la Zona de Salud.
- b) Conocer los problemas prioritarios de salud de la zona y las necesidades específicas, y en su caso, conocer y participar en la elaboración del diagnóstico de la situación de salud de la Zona.



- c) Elaborar propuestas a desarrollar en la Zona de Salud en relación con los problemas de salud específicos de la misma, así como proponer modificaciones en las ya instauradas.
- d) Conocer y participar en la elaboración, realización y evaluación de los programas o proyectos de salud diseñados por el equipo de atención primaria de la Zona de Salud.
- e) Participar en la promoción de actuaciones para el cuidado de la salud de la comunidad, el uso adecuado de los recursos sanitarios y el uso racional del medicamento.
- f) Informar y conocer de cualquier asunto que le sea propuesto por el Director de la Zona de Salud o por cualquier otro órgano directivo de la Consejería competente en materia de sanidad, del SES o por cualquier miembro del Consejo de Salud.
- g) Participar en cualquier actuación planteada por la Consejería competente en materia de sanidad o que el propio Consejo como tal sugiera y sea autorizada previamente por la Gerencia del Área de Salud.
- h) Promover la participación comunitaria en salud en el seno de la Zona de Salud y en los centros y servicios sanitarios.
- i) Conocer e informar los objetivos en asistencia sanitaria y salud pública del Equipo de Atención Primaria de la Zona de Salud, en el marco de las previsiones establecidas en el Plan de Salud de Extremadura y del Plan Estratégico del SES.
- j) Conocer e informar la memoria anual presentada por el Equipo de Atención Primaria de la Zona de Salud.
- k) Conocer la memoria anual del Defensor de los Usuarios del Sistema Sanitario Público de Extremadura.
- l) Recibir información de la Consejería competente en materia de sanidad sobre la elaboración de los anteproyectos de Ley que afecten a las competencias y organización sanitarias.
- m) Promover el desarrollo de los derechos y deberes de los usuarios de la Zona de Salud.
- n) Aprobar la memoria anual sobre participación ciudadana y su impacto en la Zona de Salud.
- ñ) Favorecer la coordinación entre centros educativos, centros de salud y otras entidades de la Zona de Salud, para impulsar acciones de promoción y educación para la salud, prevención de la enfermedad y atención a la dependencia.
- o) Cualesquiera otras que le sean atribuidas legal o reglamentariamente.

Artículo 6. Funciones de los vocales del Consejo de Salud de Zona.

Corresponden a los vocales del Consejo de Salud de Zona, las siguientes funciones:

- a) Orientar y formular propuestas al Consejo de Salud de Zona en los asuntos relacionados con la información sanitaria, protección y promoción de la salud, prevención de la enfermedad y atención sanitaria en su territorio.



- b) Informar al Consejo de Salud de Zona de las actuaciones relacionadas con la salud desarrolladas por sus propias organizaciones.
- c) Presentar propuestas al Presidente del Consejo para su inclusión en el orden del día.

Artículo 7. Funciones del Presidente del Consejo de Salud de Zona.

1. Corresponde al Presidente del Consejo de Salud de Zona:
 - a) Ostentar la representación del Consejo de Salud de Zona.
 - b) Acordar la convocatoria de las sesiones y fijar el orden del día.
 - c) Presidir las sesiones del Consejo de Salud de Zona, dirigir el desarrollo de sus deliberaciones y suspenderlas por causas justificadas.
 - d) Dirimir con su voto los empates que puedan producirse en la adopción de acuerdos.
 - e) Velar por el cumplimiento de la normativa aplicable y de los acuerdos adoptados.
 - f) Visar las actas y certificaciones de los acuerdos.
 - g) Cualesquiera otras que le sean atribuidas legal o reglamentariamente.
2. En los casos de vacante, ausencia o enfermedad, o cuando concurra alguna causa justificada, el Presidente será sustituido por el Vicepresidente y, en su defecto, por el miembro del Consejo de Salud de Zona que, perteneciendo al Servicio Extremeño de Salud, sea designado por el Director General con competencia en materia de participación comunitaria en salud, de la Consejería con competencias en materia de sanidad.

Artículo 8. Funciones del Vicepresidente del Consejo de Salud de Zona.

El Vicepresidente, además de la función de sustitución al Presidente en los casos previstos en el artículo anterior, tiene las funciones y facultades propias de los vocales, y ejercerá además las funciones que el Presidente le delegue expresamente.

Artículo 9. Funciones del Secretario del Consejo de Salud de Zona.

1. Corresponde al Secretario del Consejo de Salud de Zona:
 - a) Asistir a las reuniones con voz en las deliberaciones y voto en las decisiones que adopte el Consejo de Salud de Zona.
 - b) Efectuar la convocatoria de las sesiones del Consejo de Salud de Zona remitiendo el correspondiente orden del día a los miembros del mismo. Realizada la convocatoria, se pondrá en conocimiento de la Dirección General con competencia en materia de participación comunitaria en salud.
 - c) Recibir los actos de comunicación de los miembros con el órgano y las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.



- d) Preparar el despacho de los asuntos, redactar y autorizar las actas de las sesiones del Consejo de Salud de Zona, remitirlas a la Dirección General con competencia en materia de participación comunitaria en salud y formar y custodiar el libro de actas.
 - e) Levantar y firmar el acta de las reuniones, que contendrá sucintamente los debates, así como los acuerdos adoptados por el Consejo de Salud de Zona. El acta irá acompañada del visto bueno del Presidente y se pondrá en conocimiento de la Dirección General con competencia en materia de participación comunitaria en salud. Así mismo, a esta Dirección General se dará conocimiento del borrador del acta de cada sesión, con el objeto de facilitar la resolución de aquellos asuntos que así lo requieran.
 - f) Expedir certificaciones de las consultas, dictámenes y acuerdos aprobados.
 - g) Elaborar el proyecto de memoria anual sobre participación ciudadana y su impacto en la Zona de Salud y remitirla, una vez aprobada, a la Dirección General con competencia en participación comunitaria en salud.
 - h) Cuantas otras funciones sean inherentes a su condición de Secretario.
2. En casos de vacante, ausencia o enfermedad, ejercerá como Secretario, un trabajador o una trabajadora de la Gerencia de Área que desempeñe funciones en materia de participación comunitaria en salud en el Área de Salud correspondiente, a propuesta del Director de Salud de ésta.

Artículo 10. Puesta en funcionamiento del Consejo de Salud de Zona.

1. La Dirección General con competencias en materia de participación comunitaria en salud es la competente para iniciar el proceso de constitución de los Consejos de Salud de Zona, comunicando el inicio del mismo a los Alcaldes de los municipios que integren la Zona de Salud.
2. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, las instituciones y organizaciones ciudadanas existentes en la Zona de Salud, podrán instar, por mayoría absoluta de las mismas, la iniciación del proceso de constitución del Consejo de Salud de Zona.
3. La Dirección General con competencias en materia de participación comunitaria en salud informará a los Ayuntamientos afectados para que procedan, en el plazo establecido en el artículo 3.1 del presente Decreto, a la elección del Presidente del Consejo de Salud de Zona.
4. Elegido el Presidente del Consejo de Salud de Zona se procederá a su nombramiento por el Director General con competencia en materia de participación comunitaria en salud.
5. El Presidente del Consejo de Salud de Zona comunicará el inicio del proceso de constitución del Consejo de Salud de Zona a las entidades empresariales, sindicales y ciudadanas, a los respectivos Ayuntamientos, al Director de Salud del Área, al Director de la Zona de Salud, al Consejo de Consumidores y Usuarios de Extremadura y al Consejo Regional de Pacientes de Extremadura, al objeto, de que en el plazo de un mes, propongan y notifiquen el nombre de los miembros que hayan de integrarlo. Trascurrido este plazo, sin que se hubieran propuesto representantes, el Consejo de Salud de Zona se podrá constituir con los miembros que hubieran sido propuestos y nombrados.



Asimismo, el Presidente del Consejo de Salud de Zona convocará a las asociaciones y colectivos a que se refieren los apartados d), e) y g) del artículo 3, para que procedan a la elección y propuesta de los miembros, que en representación de éstas, hayan de integrar el Consejo de Salud de Zona.

6. El Director de la Zona de Salud, facilitará la información precisa sobre las organizaciones o entidades que estén presentes en su Zona susceptibles de formar parte del Consejo de Salud.
7. El Presidente del Consejo de Salud de Zona remitirá a la Dirección General competente en materia de participación comunitaria en salud, el listado con la propuesta de los miembros del Consejo de Salud de Zona, mediante el modelo establecido en el Anexo I del presente Decreto, debidamente cumplimentado para su posterior nombramiento.

Artículo 11. Régimen de funcionamiento del Consejo de Salud de Zona.

1. El Consejo de Salud de Zona se reunirá con carácter ordinario, al menos, dos veces al año. En sesión extraordinaria podrá reunirse cuando sea convocado por su Presidente, a iniciativa propia o a instancia del Director de Salud del Área de Salud o de un tercio de sus miembros.
2. La convocatoria se hará siempre por escrito dirigido personalmente a cada miembro del Consejo de Salud de Zona, con una antelación de quince días naturales, en el caso de las reuniones ordinarias, y de al menos dos días en el caso de las extraordinarias. Asimismo la convocatoria se realizará telemáticamente, cuando los integrantes del Consejo dispongan de dirección de correo electrónico.
3. Los miembros del Consejo de Salud de Zona recibirán, para su conocimiento y estudio, junto con la convocatoria, la documentación relativa al orden del día de la sesión. Desde la celebración de la sesión hasta quince días antes de la convocatoria de la siguiente, los vocales podrán proponer al Presidente del Consejo los asuntos a incluir en el orden del día.
4. El Consejo de Salud quedará válidamente constituido, en primera convocatoria, cuando estén presentes el Presidente, la mitad más uno de los Vocales y el Secretario. En segunda convocatoria, cuando estén presentes el Presidente, cinco Vocales y el Secretario. Los acuerdos se adoptarán por mayoría simple de votos de los miembros presentes en ambas convocatorias.
5. El horario y fechas de reunión del Consejo de Salud de Zona serán determinados en la primera sesión que se celebre, sin perjuicio de su posterior modificación.
6. En el caso de falta de asistencia injustificada a tres o más reuniones, o abandono manifiesto de las obligaciones del cargo por parte de un vocal del Consejo, el Presidente informará a la organización que lo propuso como representante.
7. El Consejo de Salud de Zona podrá crear los grupos de trabajo que considere necesarios para el adecuado desarrollo de sus cometidos.
8. El Consejo de Salud de Zona podrá recabar la participación en sus reuniones de personas con conocimientos científicos y de probada cualificación, al objeto de informar o asesorar sobre aquellos asuntos que se estimen de interés. Asistirán a las reuniones con voz pero sin voto y previa invitación del Presidente del Consejo.



9. En lo no dispuesto en el presente Decreto, el funcionamiento del Consejo de Salud de Zona se regirá por lo previsto para los órganos colegiados en el Capítulo II del Título II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 12. Sede del Consejo de Salud de Zona.

El Consejo de Salud de Zona tendrá como sede el Centro de Salud de la Zona de Salud correspondiente.

Artículo 13. Apoyo y fomento a la participación comunitaria en salud.

La Gerencia del Área de Salud facilitará a los Consejos de Salud de Zona de su demarcación, los medios materiales y el apoyo administrativo necesario para el cumplimiento de sus fines.

Disposición adicional única. De las reuniones de los Consejos de Salud de Zona.

Se podrán reunir conjuntamente, dos o más Consejos de Salud de Zona para resolver problemas o conocer proyectos comunes a las zonas de salud.

Disposición transitoria primera. De la disolución los Consejos de Salud de Zona constituidos.

Los Consejos de Salud de Zona ya constituidos quedarán disueltos a partir de la entrada en vigor de este Decreto y deberán proceder a su nueva constitución en el plazo de los seis meses siguientes.

Disposición transitoria segunda. Del Consejo Regional de Pacientes de Extremadura.

Corresponderá a la Dirección General con competencia en materia de participación comunitaria en salud, las funciones y representación otorgadas al Consejo Regional de Pacientes de Extremadura, oídas las asociaciones de pacientes de ámbito regional, hasta que aquél, sea creado y entre en funcionamiento.

Disposición transitoria tercera. Del Coordinador del equipo de atención primaria.

Hasta la designación del Director de Zona de Salud, corresponderá al Coordinador del equipo de atención primaria, las funciones y representación otorgadas al mismo.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en este Decreto y, en particular la Orden de 20 de abril de 1988, de la Consejería de Sanidad y Consumo, por la que se regula la composición y funciones del Consejo de Salud de Zona y la Orden de 12 de enero de 1989, de la Consejería de Sanidad y Consumo, por la que se amplía la Orden de 20 de abril de 1988, por la que se regula la composición y funciones del Consejo de Salud de Zona.

***Disposición final primera. Habilitación para el desarrollo reglamentario.***

Se autoriza a la titular de la Consejería competente en materia de sanidad a dictar cuantas resoluciones de aplicación y desarrollo del presente Decreto sean necesarias para el mejor funcionamiento de los Consejos de Salud de Zona.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

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

En Mérida, a 13 de noviembre de 2009.

El Presidente de la Junta de Extremadura,
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

La Consejera de Sanidad y Dependencia,
MARÍA JESÚS MEJUTO CARRIL

**A N E X O I****SOLICITUD DE NOMBRAMIENTO DE LOS MIEMBROS DEL CONSEJO DE SALUD DE ZONA
(Se han de cumplimentar todos los apartados)**

DIRECTOR/A DE LA ZONA DE SALUD			
ÁREA DE SALUD			
CONSEJO DE SALUD DE ZONA			
PRESIDENTE/A DEL CONSEJO DE SALUD DE ZONA			
Nombre:		Apellidos:	
DOMICILIO (a efectos de notificación)			LOCALIDAD
PROVINCIA	C.P.	TELÉFONO FAX	CORREO ELECTRÓNICO
VICEPRESIDENTE/A DEL CONSEJO DE SALUD DE ZONA			
Nombre:		Apellidos:	
DOMICILIO (a efectos de notificación)			LOCALIDAD
PROVINCIA	C.P.	TELÉFONO FAX	CORREO ELECTRÓNICO
SECRETARIO/A DEL CONSEJO DE SALUD DE ZONA			
Nombre:		Apellidos:	
DOMICILIO (a efectos de notificación)			LOCALIDAD
PROVINCIA	C.P.	TELÉFONO FAX	CORREO ELECTRÓNICO
VOCALES DEL CONSEJO DE SALUD DE ZONA			
ALCALDES/A DE LOS MUNICIPIOS DE LA ZONA DE SALUD			
1.			
2.			
MIEMBROS EN REPRESENTACIÓN DE LAS ORGANIZACIONES SINDICALES			
1.			
2.			
MIEMBRO EN REPRESENTACIÓN DE LAS ORGANIZACIONES DE CONSUMIDORES Y USUARIOS			
MIEMBRO EN REPRESENTACIÓN DE LOS DIRECTORES DE LOS CENTROS EDUCATIVOS			
MIEMBRO EN REPRESENTACIÓN DE LOS PRESIDENTES/AS DE LAS AMPAS			
MIEMBRO EN REPRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL			
MIEMBRO EN REPRESENTACIÓN DE LAS ASOCIACIONES DE VECINOS			
MIEMBRO EN REPRESENTACIÓN DE LAS ASOCIACIONES DE PACIENTES Y FAMILIARES			
MIEMBRO EN REPRESENTACIÓN DE LAS ASOCIACIONES CIUDADANAS (MUJERES, ETC.)			
DIRECTOR/A DE SALUD DEL ÁREA DE SALUD			



TRABAJADOR/A SOCIAL
MIEMBROS DEL EQUIPO DE ATENCIÓN PRIMARIA EN REPRESENTACIÓN DEL SES 1. 2. 3. 4.
MIEMBRO EN REPRESENTACIÓN DEL SEPAD

En _____, a _____ de _____ de 20____
EL PRESIDENTE DEL CONSEJO DE SALUD DE ZONA DE _____

Fdo.:

DIRECTOR GENERAL DE PLANIFICACIÓN, ORDENACIÓN Y COORDINACIÓN.
Consejería de Sanidad y Dependencia. C/ Adriano, 4. 06800-Mérida.



II AUTORIDADES Y PERSONAL

1.— NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

RESOLUCIÓN de 20 de octubre de 2009, del Rector, por la que se integra en el Cuerpo de Profesores Titulares de Universidad a funcionarios pertenecientes al Cuerpo de Profesores Titulares de Escuela Universitaria. (2009063328)

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en la disposición adicional segunda de la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (BOE de 13 de abril de 2007), y en uso de las atribuciones que le confieren, ha resuelto:

Integrar con plenos efectos desde el día 1 de noviembre de 2009 en el Cuerpo de Profesores Titulares de Universidad, los Funcionarios del Cuerpo de Profesores Titulares de Escuela Universitaria, pertenecientes a esta Universidad, que se relacionan a continuación quedando adscritos/as al mismo Departamento, Área de conocimiento y Centro que estuvieran en su cuerpo de origen:

- LOZANO TELLO, ADOLFO JOSÉ; DNI: 9.185.221-X.
- SALAMANCA MIÑO, SANTIAGO; DNI: 8.836.170-F.

Contra la presente Resolución, que agota la vía administrativa, podrá interponerse potestativamente recurso de reposición, ante este mismo órgano en el plazo de un mes de conformidad con el artículo 116 de la Ley 4/1999 de modificación de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, contados a partir del día siguiente al de la notificación, según disponen los artículos 116 de la Ley 4/1999, antes citada, y 46.1 y 8.3 de la Ley 29/1998, de 13 de julio (BOE de 14 de julio), de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Badajoz, a 20 de octubre de 2009.

El Rector,
JUAN FRANCISCO DUQUE CARRILLO



2.— OPOSICIONES Y CONCURSOS

CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y HACIENDA

RESOLUCIÓN de 13 de noviembre de 2009, de la Dirección General de Selección, Formación y Evaluación de Recursos Humanos, por la que se declaran aprobadas las listas provisionales de admitidos y excluidos, para participar en las pruebas selectivas convocadas por Orden de 13 de octubre de 2009, para la constitución de listas de espera, en la Categoría de Auxiliar de Enfermería, de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2009063398)

Convocadas por Orden de 13 de octubre de 2009 (DOE n.º 201, de 19 de octubre) pruebas selectivas para la constitución de listas de espera en la Categoría de Auxiliar de Enfermería de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, de conformidad con lo dispuesto en la base cuarta de la referida Orden de convocatoria, esta Dirección General de Selección, Formación y Evaluación de Recursos Humanos,

RESUELVE:

Primero. Declarar aprobadas las listas provisionales de aspirantes admitidos y excluidos, con indicación de las causas de exclusión, para participar en las pruebas selectivas convocadas mediante la referida Orden.

Segundo. Los aspirantes dispondrán de un plazo de cinco días contados a partir del siguiente al de la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial de Extremadura para subsanar los defectos que hayan motivado la exclusión y efectuar reclamaciones, según el modelo que figura como Anexo. Asimismo, aquellos aspirantes que hayan detectado errores en la consignación de sus datos personales podrán manifestarlo en el mismo plazo.

Aquellos aspirantes que dentro del plazo señalado no subsanen el defecto que motivó la exclusión o no presenten reclamación justificando su derecho a ser incluidos en la relación de admitidos, serán definitivamente excluidos de la realización de las pruebas.

Tercero. Las listas provisionales de aspirantes admitidos y excluidos permanecerán expuestas al público, durante el plazo de subsanación de defectos y reclamaciones, en la Consejería de Administración Pública y Hacienda, Oficinas de Respuesta Personalizada y en los Centros de Atención Administrativa de la Junta de Extremadura. Podrá asimismo consultarse en la siguiente dirección de Internet: <http://sia.juntaex.es>

Mérida, a 13 de noviembre de 2009.

El Director General de Selección,
Formación y Evaluación de Recursos Humanos,
JUAN CARLOS ESCUDERO MAYORAL



A N E X O

D/Dª. _____, con D.N.I. nº. _____ con domicilio en C/ _____, nº. _____ de la localidad de _____.

EXPONE :

Que habiendo formulado solicitud para participar en las pruebas selectivas convocadas por Orden de 13 de octubre de 2009, para la constitución de listas de espera en la categoría de Auxiliar de Enfermería de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, el/la que suscribe figura excluido/a en la relación expuesta por Resolución de la Dirección General de Selección, Formación y Evaluación de Recursos Humanos, de fecha 13 de noviembre por la causa o causas que a continuación se señalan (marcar con una x la casilla o casillas correspondientes):

<input type="checkbox"/> Fuera de plazo	<input type="checkbox"/> Falta municipio	<input type="checkbox"/> Falta grado discapacidad
<input type="checkbox"/> Falta D.N.I.	<input type="checkbox"/> Titulación indebida	<input type="checkbox"/> Grado discapacidad inferior
<input type="checkbox"/> Nombre incompleto	<input type="checkbox"/> Instancia sin firmar *	<input type="checkbox"/> Falta acreditación nacionalidad
<input type="checkbox"/> Menor de edad	<input type="checkbox"/> Instancia no oficial	<input type="checkbox"/> Falta requisito nacionalidad
<input type="checkbox"/> Falta fecha nacimiento	<input type="checkbox"/> Falta titulación	<input type="checkbox"/> Falta descripción discapacidad
<input type="checkbox"/> Falta domicilio	<input type="checkbox"/> No estar en listas provisionales	

En consecuencia, formula las siguiente alegaciones, o consigna, en su caso, los datos que se han omitido en la instancia y que han originado la exclusión:

.....
.....
.....

Por lo expuesto, y a la vista de las alegaciones formuladas o subsanación realizada, solicito se me incluya en la relación de aspirantes admitidos pertenecientes a la categoría de Auxiliar de Enfermería.

En _____, a _____, de _____, de 2009.
(firma)

* NOTA: si la causa de exclusión es "instancia sin firmar" el aspirante deberá cumplimentar además el modelo confeccionado para tal efecto.



(Solo cumplimentar por los excluidos por instancia sin firmar)

D/D^a. _____ D.N.I. n.º. _____

DECLARA:

Que son ciertos los datos consignados en la instancia presentada ante la Secretaría General de Administración Pública e Interior, con n.º. de Registro _____ de fecha _____ para participar en las pruebas selectivas para la constitución de listas de espera en la categoría de Auxiliar de Enfermería, convocadas por Orden de 13 de octubre de 2009, y que reúne las condiciones exigidas para el ingreso en la Función Pública y las especialmente señaladas en la convocatoria citada.

En _____ a ____ de _____ 2009

(firma)



UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

RESOLUCIÓN de 3 de noviembre de 2009, del Rector, por la que se convoca concurso público para cubrir varias plazas de personal docente e investigador contratado en régimen laboral. (2009063372)

En atención a las necesidades existentes en esta Universidad de Extremadura, de contratación laboral de personal docente e investigador en las plazas y categorías que se relacionan en el Anexo III de la presente Resolución, este Rectorado convoca concurso público con arreglo a las siguientes bases:

Normas generales

Primera: Los concursos a los que se refiere la presente convocatoria, que se tramitarán independientemente para cada una de las plazas convocadas, se regirán por la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (BOE del 24), modificada parcialmente por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, la Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público (BOE de 13 de abril), el Real Decreto 1558/1986, de 28 de junio, por el que se establecen las bases generales del régimen de conciertos entre Universidades y las Instituciones Sanitarias, el Decreto 94/2002, de 8 de julio, de la Consejería de Educación, Ciencia y Tecnología de la Junta de Extremadura, por el que se regula el régimen del personal docente e investigador contratado de la Universidad de Extremadura (DOE del 11), el Decreto 65/2003, de 8 de mayo, que aprueba los Estatutos de la Universidad de Extremadura (DOE del 23), I Convenio Colectivo del personal docente e investigador laboral de la Universidad de Extremadura (DOE de 17 de noviembre de 2008), y el Concierto entre la Universidad de Extremadura y la Consejería de Sanidad y Consumo de la Junta de Extremadura (DOE de 4-11-03).

Las contrataciones que surjan de los concursos convocados se regirán por la legislación laboral general establecida en el 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 del 29) con las especialidades que impone la legislación arriba referida.

Segunda: Las bases de la convocatoria vinculan a la Administración y a las Comisiones de Selección que han de juzgar los concursos y a quienes participen en las mismas.

Tercera: Una vez publicada, solamente podrá ser modificada con sujeción estricta a lo dispuesto en 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.

Cuarta: Las especificaciones de las plazas convocadas son las que figuran en el Anexo III de esta convocatoria.

Quinta: Las retribuciones y demás derechos de contenido económico que se atribuyan a los contratados se corresponden con lo establecido en el Capítulo IV del Decreto 94/2002, de 8 de julio, y I Convenio Colectivo del personal docente e investigador laboral de la Universidad de Extremadura.



Sexta: El desempeño de la plaza convocada quedará sometido a la Ley 53/1984, de 26 de diciembre, de Incompatibilidades del Personal al servicio de las Administraciones Públicas y las normas reglamentarias que le sirvan de desarrollo.

Requisitos de los aspirantes

Séptima: Para ser admitido a los citados concursos deberán cumplirse los siguientes requisitos de carácter general:

- a) Nacionalidad. Los contratos de profesorado no estarán sujetos a condiciones o requisitos basados en la nacionalidad.
- b) Tener cumplidos dieciséis años y no haber alcanzado la edad de jubilación legalmente establecida.
- c) Poseer la capacidad funcional necesaria para el desempeño de la plaza objeto de la convocatoria.
- d) No haber sido separado mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las administraciones públicas, ni hallarse inhabilitado para el desempeño de funciones públicas por sentencia firme.
- e) Los requisitos específicos que para cada uno de los distintos tipos de plazas se recogen en esta normativa.

Los requisitos previstos en cada convocatoria para el acceso a las plazas reguladas en esta normativa deberán cumplirse a la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes.

Requisitos específicos

Octava: Deberán reunir y acreditar, además, las condiciones académicas y/o profesionales específicas que a continuación se señalan:

A) Para concursar a las plazas de Ayudantes:

- A.1) Para poder concursar será necesario que los aspirantes hayan sido admitidos o estén en condiciones de ser admitidos en los estudios de doctorado, circunstancia que deberá acreditar mediante la aportación, junto con la solicitud, de certificación expedida por el órgano competente de la Universidad donde haya sido admitido o en condiciones de serlo en dichos estudios.
- A.2) El aspirante deberá presentar Informe de Vida Laboral actualizada o, en su defecto, Certificación expedida por la Tesorería de la Seguridad Social de no estar afiliado a la misma. En el caso de haber estado contratado en una Universidad, deberá adjuntar Hoja de Servicios actualizada.

B) Para concursar a las plazas de Profesores Ayudantes Doctores:

- B.1) Estar en posesión de la titulación académica oficial de Doctor.
- B.2) Así mismo el aspirante deberá acreditar haber obtenido previa evaluación positiva de su actividad por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación o del órgano de evaluación externa que la Ley de la Comunidad Autónoma de Extremadura



determine. Para acreditar dicha evaluación será necesario adjuntar copia de la certificación expedida por la Dirección General de Universidades tal como se recoge en el art. 4.1 y 2 del R.D. 1052/2002, de 11 de octubre (BOE del 12), o en su caso del órgano de evaluación externa que determine la Ley de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

B.3) Será mérito preferente la estancia del candidato en Universidades o Centros de Investigación de reconocido prestigio, españoles o extranjeros, distintos de la Universidad de Extremadura.

B.4) El aspirante deberá presentar Informe de Vida Laboral actualizada o, en su defecto, Certificación de no estar afiliado a ésta, expedido por la Tesorería de la Seguridad Social. En el caso de haber estado contratado en una Universidad, deberá adjuntar Hoja de Servicios actualizada.

C) Para concursar a plazas de Profesores Contratados Doctores:

C.1) Estar en posesión del título académico oficial de Doctor.

C.2) Así mismo el aspirante deberá acreditar haber obtenido previa evaluación positiva de su actividad por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación o del órgano de evaluación externa que la Ley de la Comunidad Autónoma de Extremadura determine. Para acreditar dicha evaluación será necesario adjuntar copia de la certificación expedida por la Dirección General de Universidades tal como se recoge en el art. 4.1 y 2 del R.D. 1052/2002, de 11 de octubre (BOE del 12), o en su caso del órgano de evaluación externa que determine la Ley de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

C.3) Será mérito preferente la estancia del candidato en Universidades o Centros de Investigación de reconocido prestigio, españoles o extranjeros, distintos de la Universidad de Extremadura.

C.4) Para los Profesores Contratados Doctores con perfil prioritariamente investigador, se estará además a lo establecido en el artículo 16.5. del Anexo I del I Convenio Colectivo del personal docente e investigador laboral de la Universidad de Extremadura.

D) Para concursar a las plazas de Profesores Colaboradores:

D.1) Ser Diplomado Universitario, Arquitecto Técnico o Ingeniero Técnico.

D.2) Acreditar haber obtenido informe favorable de su actividad por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación o del órgano de evaluación externa que la Ley de la Comunidad Autónoma de Extremadura determine. Para acreditar dicho informe será necesario adjuntar copia de la certificación expedida por la Dirección General de Universidades tal como se recoge en el art. 4.1 y 2 del R.D. 1052/2002, de 11 de octubre (BOE del 12), o en su caso del órgano de evaluación externa que determine la Ley de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

E) Para concursar a las plazas de Profesores Asociados:

E.1) Deberán acreditar el ejercicio de su actividad profesional fuera del ámbito académico universitario.



E.2) Los aspirantes deberán presentar el Informe de Vida Laboral actualizado o, en su defecto, Certificación de no estar afiliado, expedido por la Tesorería de la Seguridad Social.

E.3) Independientemente de lo anterior, se deberá adjuntar copia del contrato de trabajo o nombramiento para acreditar la actividad profesional; o la declaración censal de alta en el Impuesto de Actividades Económicas junto con las certificaciones de los Colegios Profesionales y/o de las empresas sobre los trabajos realizados y que deberán incluir la fecha de cumplimiento de los requisitos establecidos en la base 7.ª de esta convocatoria.

F) Para concursar a las plazas de Profesores Asociados en Ciencias de la Salud:

F.1) A las plazas de las Áreas correspondientes a la Licenciatura en Medicina sólo podrán concursar los Facultativos con plaza en los distintos Servicios/Unidades Hospitalarias y Centros Hospitalarios/Centros de Atención Primaria de destino.

F.2) A las plazas del Área de Fisioterapia correspondiente a la Diplomatura en Fisioterapia, sólo podrán concursar los Fisioterapeutas con plaza en los distintos Servicios/Unidades Hospitalarias y Centros Hospitalarios/Centros de Atención Primaria de destino.

F.3) A las plazas del Área de Fisioterapia correspondiente a la Diplomatura en Terapia Ocupacional, sólo podrán concursar los Terapeutas Ocupacionales con plaza en los distintos Servicios/Unidades Hospitalarias y Centros Hospitalarios/Centros de Atención Primaria de destino.

F.4) A las plazas del Área de Enfermería correspondientes a las Diplomaturas en Enfermería, sólo podrán concursar los Enfermeros con plaza en los distintos Servicios/Unidades Hospitalarias y Centros Hospitalarios/ Centros de Atención Primaria de destino.

Los aspirantes deberán acreditar documentalmente:

- Servicio hospitalario en el que desarrollan actualmente su actividad profesional.
- Actividad profesional desarrollada hasta la actualidad, con indicación de los tiempos trabajados en los distintos servicios o unidades hospitalarias.

G) Para concursar a las plazas de Profesores Sustitutos:

G.1) Serán contratados en régimen de interinidad de entre licenciados, arquitectos, ingenieros superiores, diplomados y arquitectos e ingenieros técnicos.

G.2) La duración del contrato será la determinada en la convocatoria de la plaza.

G.3) La dedicación será la establecida en los términos que se fijen en la convocatoria.

Solicitudes

Novena:

1. Quienes deseen tomar parte en el concurso deberán presentar, junto con la fotocopia del DNI, instancia que será facilitada gratuitamente en el Registro General de esta Universidad



(Avda. de Elvas, s/n., 06071 —Badajoz—; y Plaza de Caldereros 2, 10071 —Cáceres—) y Servicio de Información Administrativa de la Universidad de Extremadura, ajustada al modelo oficial que figura como Anexo II de esta convocatoria, dirigida al Sr. Rector Magfco. de la Universidad de Extremadura, en el plazo de diez días hábiles a partir del siguiente a la publicación de la convocatoria en el Diario Oficial de Extremadura. Las solicitudes que no se ajusten al Anexo II mencionado o cuyos documentos no vengan debidamente ordenados y numerados, como se establece en dicho Anexo II, serán excluidas, disponiendo de diez días hábiles para subsanar ese defecto. Dicha solicitud podrá ser recogida en el Registro General de la Universidad de Extremadura o en la dirección de internet: <http://www.unex.es/concursos/>

La presentación de la solicitud y la documentación justificativa de los méritos y requisitos, que en ambos casos deberá hacerse por duplicado, se presentará en el Registro General de la Universidad de Extremadura, o por cualquiera de los procedimientos establecidos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2. Sólo se valorarán aquellos méritos cuyo cumplimiento se acredite documentalmente a la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes.

No será necesaria la compulsión de los documentos que se presenten fotocopiados, bastando la declaración jurada del interesado sobre la autenticidad de los mismos, así como de los datos que figuran en la instancia, sin perjuicio de que en cualquier momento la Comisión de Selección o la Universidad pueda requerir a los aspirantes para que acrediten la veracidad de las circunstancias y documentos aportados al concurso y que hayan sido objeto de valoración.

Los títulos que presenten los solicitantes procedentes de instituciones no pertenecientes al sistema universitario español, deberán estar homologados a los de carácter oficial en España, o reconocidos, según la normativa vigente sobre esta materia.

3. Los solicitantes podrán acompañar los elementos que estimen conveniente para precisar o completar los datos del modelo, los cuales podrán ser admitidos y tenidos en cuenta por el órgano de selección. Una vez finalizado y firme el procedimiento, le podrá ser devuelta la documentación a los candidatos que así lo soliciten.
4. Los aspirantes que opten a más de una plaza deberán presentar solicitud y justificante del pago de las tasas independiente para cada una de ellas, acompañada en cada caso de la documentación complementaria. En el caso de plazas cuyo perfil, categoría, área de conocimiento y Centro de adscripción sean idénticas, bastará con la presentación por duplicado de una sola solicitud y documentos que le acompañen, así como un solo justificante del pago de las tasas, indicando claramente en la solicitud y en el justificante del pago de las tasas, todas las plazas a las que se desea concursar.
5. La presentación de solicitudes estará sujeta al pago de las tasas establecidas en los presupuestos de la Universidad y, a tal efecto, los aspirantes deberán aportar junto a las mismas justificantes de haber abonado la cantidad de: 30,00 euros para las plazas de Profesores Contratado Doctores y Profesores Colaboradores; y 22,50 euros para las plazas del resto de categorías, mediante ingreso en la c/c 2099/0157/29/0070009160 de Caja



Extremadura sita en la Avda. Sinforiano Madroñero, n.º 6 de Badajoz, denominada "UEx. Pruebas selectivas", expresando la clave de la plaza o plazas a las que se opte.

6. Si la solicitud presentara defectos de los catalogados como subsanables por el artículo 71 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, el Órgano de Selección requerirá al interesado para que los subsane en el plazo de diez días. En ningún caso tendrá el carácter de subsanable la falta de presentación de los documentos justificativos de los méritos alegados, o que supongan alteración de los inicialmente indicados.
7. El Rector de la Universidad de Extremadura, por sí o a propuesta del Presidente de la comisión, deberá dar cuenta a los órganos competentes de las inexactitudes o falsedades en que hubieran podido incurrir los aspirantes, a los efectos procedentes.

Comisión de Selección

Décima: Los concursos serán juzgados de acuerdo con el Baremo que figura como Anexo I a esta convocatoria.

Undécima:

1. Los concursos serán resueltos por la Comisión de Selección que figura en el Anexo III de esta convocatoria, designada conforme a lo previsto en los artículos 10 y 11 de la Normativa para la contratación de Profesorado de la Universidad de Extremadura recogida en el I Convenio Colectivo del personal docente e investigador laboral de la Universidad de Extremadura.
2. Las actuaciones de la Comisión se acomodarán, en todo lo no previsto de forma explícita en la precipitada normativa para la contratación de Profesorado, a las disposiciones contenidas para los órganos colegiados en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
3. La convocatoria para la constitución del órgano de selección se llevará a cabo por el Presidente de la Comisión, notificándose a los miembros titulares y suplentes del mismo con una antelación mínima de cuarenta y ocho horas a la fecha prevista para la sesión.

La convocatoria precisará la fecha, hora y lugar donde se producirá, y se hará pública en los tablones de anuncios del Rectorado. Si todos los vocales titulares de la Comisión estuvieran presentes en el acto de constitución, procederá la ausencia de los vocales suplentes. En otro caso, la comisión se constituirá con los vocales titulares presentes y los correspondientes suplentes.

4. La Comisión podrá constituirse y resolver con la presencia, al menos, del Presidente y dos vocales.

En el supuesto de que las actuaciones de la Comisión necesitaran más de una sesión, en los casos de ausencia o de enfermedad de los miembros del órgano de selección, o cuando concurra alguna causa justificada estimada por el Presidente, se posibilitará la sustitución por los suplentes.



5. Los miembros de las comisiones tendrán derecho a las indemnizaciones que por razón de asistencia a los concursos vengan determinadas legalmente.

A efectos de comunicaciones y demás incidencias, la Comisión tendrá su sede en el Servicio de Gestión de Recursos Humanos —Negociado de Oposiciones y Concursos del Personal Docente e Investigador— Rectorado de la Universidad de Extremadura. Avda. de Elvas, s/n., 06071 en Badajoz.

Resolución del concurso

Duodécima: Las listas provisionales de admitidos y excluidos se publicarán en los tablones de anuncio del Rectorado en el plazo de tres días hábiles siguientes de la fecha en que finalice la sesión de constitución de la Comisión. Asimismo se podrán consultar en la página web: <http://www.unex.es/concursos/>, sin que en ningún caso la publicación en dicha página sea determinante a efectos de plazos. Contra estas listas se podrá presentar reclamación ante la misma Comisión en el plazo de cinco días hábiles contados a partir del siguiente al de publicación.

Decimotercera: En el plazo de quince días desde que finalice el de presentación de reclamaciones, la Comisión elevará a definitivas las listas de admitidos y excluidos a la convocatoria y procederá a la baremación de los méritos alegados por los concursantes, ateniéndose al baremo y criterios establecidos al efecto en el Anexo II del Convenio Colectivo del PDI laboral de la UEx, debiendo quedar acreditados en el procedimiento los fundamentos de la resolución que se adopte, conforme previene al efecto el artículo 54.2 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

En ningún caso se podrá adjudicar la plaza a un candidato cuya puntuación global sea inferior a 1 punto.

Decimocuarta:

1. Los resultados de la baremación de los méritos de los aspirantes, se harán públicos en los tablones de anuncios del Rectorado, en el transcurso de los tres días hábiles siguientes a contar desde la fecha de finalización de las actuaciones de la Comisión, indicando para cada solicitante la puntuación total y parcial obtenida en cada uno de los apartados que se hubieran considerado en el baremo. Deberá quedar acreditado en el expediente, a efectos de notificación, la fecha y hora en que se verifica esta publicidad.

El Secretario de la Comisión reflejará en el acta cuantas actuaciones se hayan verificado, así como los resultados de los actos de trámite producidos, pudiéndose ultimar tantas actas como sesiones celebre el órgano de selección. Las actas deberán ser firmadas por todos los miembros de la Comisión presentes.

2. Concluido el procedimiento selectivo, la Comisión elevará la correspondiente propuesta de formalización del oportuno contrato al Rector de la Universidad quién procederá a la formulación del contrato en régimen laboral.



Decimoquinta: La notificación del resultado del concurso a los candidatos se entenderá practicada, mediante la publicación del extracto del acta que indique el aspirante seleccionado y en su caso el orden de prelación de los restantes aspirantes, en los tabloneros de anuncios del Rectorado.

Formalización del contrato

Decimosexta:

1. El aspirante seleccionado dispondrá de un plazo de diez días hábiles a partir del día siguiente de la publicación del extracto del Acta para presentar, a través del Registro General de la Universidad o en la forma establecida en la Ley 30/1992, la documentación que con tal fin se exprese en la resolución de la Comisión.
2. Si en el plazo de diez días hábiles indicado el aspirante no presentase la documentación que se señala en el apartado anterior, se entenderá que renuncia a la plaza obtenida. A partir de ese momento, el Servicio de Gestión de Recursos Humanos notificará inmediatamente al segundo aspirante seleccionado, y sucesivos, su designación para la plaza, iniciándose nuevamente los trámites antes señalados. En todo caso, esta lista de aspirantes tendrá una validez, como máximo, de un año desde la fecha en la que se haya convocado el concurso, a los efectos de posibles contrataciones posteriores que tuvieran que realizarse para cubrir la misma plaza.

Si por causas no imputables al aspirante seleccionado no fuera posible presentar alguno de los documentos en el plazo señalado, se entenderá suspendido el procedimiento hasta que dicha documentación pueda ser aportada.

3. Recibida la documentación, el Servicio de Gestión de Recursos Humanos citará al aspirante seleccionado en un plazo no superior a quince días hábiles para la firma del contrato. Si el aspirante no concurre a dicha firma, se entenderá que renuncia a la plaza obtenida en el concurso, iniciándose nuevamente los trámites a que se refiere el párrafo anterior.
4. Finalizadas las actuaciones de la Comisión, el Secretario entregará en el Servicio de Gestión de Recursos Humanos el expediente administrativo del concurso, que incorporará cualquier actuación relacionada con el procedimiento del concurso.
5. Una vez concluido cada proceso de selección, los interesados en el mismo podrán solicitar al Servicio de Gestión de Recursos Humanos, por escrito, examinar los documentos contenidos en el expediente administrativo. Conforme a los requisitos y con las únicas limitaciones recogidas en el art. 37 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Bolsa de Trabajo

Decimoséptima:

1. Una vez finalizado cada concurso, los aspirantes no seleccionados se integrarán en una lista del área de conocimiento al que corresponda para proceder a la cobertura temporal de las plazas cuando se den las siguientes circunstancias:
 - a) Como consecuencia de vacantes con derecho a reserva de puesto de trabajo.



- b) En caso de cobertura temporal de plazas durante procesos de selección.
 - c) En caso de bajas o licencias por enfermedad, maternidad y paternidad de los contratados que las ocupen.
 - d) En el supuesto de que se considere necesario atender a la docencia total o parcial del profesor que haya sido designado para ejercer un cargo de gobierno en la Universidad o cualquier otro encargo que conlleve exención o reducción de la docencia.
2. La lista a la que se refiere el apartado anterior tendrá validez como máximo de dos cursos académicos a partir de su última actualización y servirá para proponer la contratación por riguroso orden. La ordenación se establecerá según la ponderación que corresponda a la plaza a cubrir transitoriamente.
 3. El tipo de contrato será interino y las exigencias mínimas las correspondientes a cada figura, a excepción de las evaluaciones positivas o informes favorables necesarios.

Norma final

Decimoctava:

1. Las decisiones de la Comisión de Selección podrán ser recurridas ante el Rector, en un plazo de quince días hábiles a partir de la publicación de las mismas en los tabloneros de anuncios del Rectorado. Los recursos serán valorados por la Comisión de Reclamaciones y Garantías contemplada en los Estatutos de la Universidad de Extremadura.
2. Las Resoluciones de los recursos serán susceptibles de recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo competente, a interponer en el plazo de dos meses desde la notificación de la Resolución.
3. La interposición de cualquier recurso, no suspenderá la ejecución del acto impugnado, procediendo la contratación inmediata del seleccionado, salvo en el caso de plazas docentes con contratos indefinidos. Todo ello sin perjuicio de que exista petición expresa al respecto por el recurrente y que de conformidad con la posible lesividad a los intereses públicos se acuerde la suspensión cautelar por el Rectorado o el orden jurisdiccional competente.

Decimonovena: Contra las presentes bases cabe recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo competente. Potestativamente el interesado podrá interponer recurso de reposición, de acuerdo a 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.

Badajoz/Cáceres, a 3 de noviembre de 2009.

El Rector,
Juan Francisco Duque Carrillo,
P.D.F. El Vicerrector de Profesorado,
ANTONIO HIDALGO GARCÍA

**A N E X O I****BAREMO PARA LOS CONCURSOS DE SELECCIÓN DEL PROFESORADO
CONTRATADO EN LA UEX**

Las Comisiones de Selección que hayan de constituirse para resolver los concursos públicos para la provisión de plazas de personal docente e investigador contratado de la Universidad de Extremadura, se ajustarán al siguiente baremo y normas de aplicación:

Primera. De los méritos aportados por los candidatos, únicamente se tendrán en cuenta aquéllos debidamente justificados mediante documentos válidos en derecho, que guarden relación con el área de conocimiento y perfil de la plaza objeto del concurso. Al respecto se considerará la puntuación que se indique en el baremo cuando exista una relación directa con el área de conocimiento y perfil de la plaza, y la mitad de dicha puntuación cuando su relación sea afín. En caso de no contemplarse ninguna de estas opciones, no serán tenidos en cuenta los méritos aportados.

En el apartado de publicaciones científicas (4.c), se tendrá en cuenta el número de autores siguiendo el siguiente criterio: la puntuación obtenida para ese mérito según el baremo, multiplicado por el número medio de uso común del área de conocimiento (a determinar previamente al concurso) y dividido por el número de autores del mérito.

La comisión fijará todos estos aspectos previamente a la evaluación de la documentación presentada por los candidatos.

Segunda. El baremo general se ajustará a los apartados que figuran en la siguiente tabla, con la ponderación establecida en ésta. A tal efecto, la puntuación de cada apartado se multiplicará por el factor de ponderación reflejado en la tabla.

	Asociado	Ayudante y sustituto	Ayudante Doctor	Colaborador	Contratado Doctor	Contratado Dr. prioritariamente investigador
1. Mérito preferente	(1)	(1)	(1) (2)	(1)	(1)	(1)
2. Currículum Académico	0,15	0,50	0,10	0,15	0,10	0,10
3. Currículum Docente	0,25	0,10	0,35	0,30	0,35	0,10
4. Currículum Investigador	0,15	0,20	0,35	0,20	0,40	0,65
5. Currículum Profesional	0,35	0,05	0,05	0,20	0,05	0,05
6. Otros méritos	0,05	0,10	0,10	0,10	0,05	0,05
7. Informe Departamento	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05

(1) Los aspirantes que posean la condición de acreditado para alguno de los cuerpos docentes en el área de conocimiento de la plaza objeto de concurso, incrementarán en un 20% la puntuación total obtenida tras la ponderación final del resto de los apartados.

(2) Los aspirantes que acrediten su estancia en universidades o centros de investigación de reconocido prestigio, españoles o extranjeros, distintos de la Universidad de Extremadura, por un periodo no inferior a dos años, incrementarán en un 20% la puntuación total



obtenida tras la ponderación final del resto de los apartados. No se tendrán en cuenta para este cómputo estancias inferiores a 6 meses.

En ningún caso la puntuación otorgada en los apartados de "Otros méritos" e "Informe del Departamento", podrán superar las puntuaciones de 10 y 5 puntos, respectivamente (antes de aplicar la ponderación).

Tercera. Las puntuaciones de los apartados dos al siete de la norma segunda, se distribuirán entre los subapartados respectivos que figuran a continuación.

2. CURRÍCULUM ACADÉMICO

a) Nota media del expediente calculada conforme a:

Matrícula de Honor	6,0 puntos
Sobresaliente	4,5 puntos
Notable	3,0 puntos
Aprobado	1,5 puntos

Para las titulaciones con sistema de créditos, la puntuación para cada asignatura se obtendrá sumando los créditos superados multiplicados cada uno de ellos por el valor de la calificación que corresponda, según la tabla anterior, y dividiendo por el número de créditos totales del expediente.

Aquellas asignaturas que estén convalidadas y sin calificación se les asignará la calificación de aprobado.

Premio nacional de licenciatura	Añadir 2 puntos
Premio de licenciatura	Añadir 1 punto

b) Trabajo de grado o equivalente o proyecto fin de carrera en planes antiguos:

Premio Extraordinario	2,0 puntos
Sobresaliente	1,5 puntos
Notable	1,0 punto
Aprobado	0,5 puntos

c) Nota media en cursos de doctorado y trabajo de investigación o máster oficial:

Matrícula de Honor	2,0 puntos
Sobresaliente	1,5 puntos
Notable	1,0 punto
Aprobado	0,5 puntos

La puntuación para cada curso de doctorado o máster oficial se obtendrá sumando los créditos superados multiplicados cada uno de ellos por el valor de la calificación que corresponda, según la tabla anterior, y dividiendo por el número de créditos totales del expediente.

Diploma de Estudios Avanzados	Añadir 0,5 puntos
-------------------------------------	-------------------



d) Grado de Doctor:

Premio Extraordinario	7,0 puntos
Sobresaliente o Apto "Cum Laude"	5,0 puntos
Sobresaliente o Apto	3,0 puntos
Notable	2,0 puntos
Aprobado	1,0 punto
Doctorado europeo	Añadir 0,5 puntos

Para la figura de Ayudante no se valorará en este apartado del baremo, y sí en "Otros méritos".

e) Cursos de postgrado universitarios y máster universitarios no oficiales: 0,02 puntos/crédito (máximo: 2 puntos).

Para los aspirantes que hubieran obtenido un número de créditos en cursos de doctorado superior al mínimo exigido para obtener la suficiencia investigadora, la demasía recibirá su valoración en este apartado del baremo.

En los cursos de postgrado de sistema antiguo se hará la equivalencia de 10 horas = 1 crédito.

Si se supera la puntuación máxima en este apartado, la demasía se trasladará al apartado de otros méritos.

f) Otras titulaciones: Por cada titulación oficial de grado que no sea necesaria para obtener la titulación puntuada en el apartado a), será baremada con la nota media del expediente calculada conforme a:

Matrícula de Honor	3,0 puntos
Sobresaliente	2,25 puntos
Notable	1,5 puntos
Aprobado	0,75 puntos

3. CURRÍCULUM DOCENTE

a) Experiencia docente universitaria:

Tiempo completo	1,8 puntos/año
-----------------------	----------------

Proporcionalmente al tiempo de servicio y, en los casos de dedicación a tiempo parcial, además proporcionalmente a la dedicación docente. En el caso de docencia de becario y PCI sólo se les contabilizará, como máximo, la docencia contemplada legalmente para ellos.

b) Experiencia docente no universitaria:

Tiempo completo	0,4 puntos/año
-----------------------	----------------

Proporcionalmente al tiempo de servicio y, en los casos de dedicación a tiempo parcial, además proporcionalmente a la dedicación docente.



c) Cursos impartidos (máximo 1 punto/año):

De carácter universitario	0,050 puntos/crédito
De carácter no universitario	0,025 puntos/crédito

d) Evaluación positiva de la actividad docente mediante agencia de evaluación externa: 0,5 puntos/tramo.

e) Formación para la docencia:

— Ponente en cursos, seminarios o congresos específicamente orientados a la formación docente universitaria	0,10 puntos/crédito
— Asistente a cursos, seminarios o congresos específicamente orientados a la formación docente universitaria	0,05 puntos/crédito

f) Material docente original y publicaciones docentes:

Libros	hasta 1 punto/contribución
Capítulos de libro	hasta 0,5 puntos/contribución
Artículos, manuales y otras obras con ISBN	hasta 0,25 puntos/contribución

g) Participación en proyectos de innovación docente:

Como investigador principal	0,50 puntos/proyecto
Como investigador secundario	0,25 puntos/proyecto

h) Participación en planes de acogida y tutores de titulaciones: 0,25 puntos/año.

i) Coordinador de titulación: 1 punto/año.

j) Coordinador de prácticas externas: 0,25 puntos/año.

k) Por menciones o premios a la calidad docente: 1 punto/mención.

l) Organización de cursos y seminarios:

Ámbito nacional	0,1 punto/evento
Ámbito internacional	0,2 puntos/evento

4. CURRÍCULUM INVESTIGADOR

a) Becas y contratos de investigación:

a.1. Becas de investigación FPI, FPU u homologadas por la UEx	1,2 puntos/año
---	----------------



- a.2. Becas de investigación
y contratos Postdoctorales 1,2 puntos/año
- a.3. Otras becas y contratados de investigación ... 0,6 puntos/año

Nota: Todas estas puntuaciones se aplicarán proporcionalmente al tiempo de disfrute.

- b) Estancias de carácter científico o profesional en centros de investigación nacionales o extranjeros: 0,2 puntos/mes. Máximo 1 punto/año.

Sólo se contabilizarán las estancias con una duración mínima de un mes.

Quedan exceptuadas de valorarse en este apartado las estancias subvencionadas por las becas referidas en el apartado a) anterior.

- c) Publicaciones de carácter científico:

No se valorarán en este subapartado c) las ponencias y comunicaciones publicadas en actas de congresos. Éstas se valorarán en el subapartado d).

- c.1. Libros con ISBN:

- Edición de difusión nacional..... de 2 a 4 puntos
- Edición de difusión internacional..... de 3 a 5 puntos

- c.2. Capítulos de libros con ISBN:

- Edición de difusión nacional de 0,5 a 1 punto
- Edición de difusión internacional de 0,75 a 1,5 puntos

- c.3. Artículos en revistas científicas:

La comisión utilizará, si los hubiera, aquellos índices referenciados de uso común en el área en la que se celebra el concurso para determinar las puntuaciones de los diferentes artículos y fijará previamente al concurso los criterios para valorarlos.

- Fuera del índice 0,2 puntos/artículo
- Dentro del índice:
 - Primer tercio del índice 2,4 puntos/artículo
 - Segundo tercio del índice 1,6 puntos/artículo
 - Tercer tercio del índice 0,8 puntos/artículo

Si no se disponen de los índices arriba comentados se distinguirán entre publicaciones de difusión nacional e internacional.

- Publicación de difusión nacional de 0,2 a 1,5
puntos/artículo
- Publicación de difusión internacional de 1 a 2,4
puntos/artículo



d) Ponencias y comunicaciones presentadas a congresos científicos (las charlas invitadas se valorarán con el máximo permitido):

Nacionales	hasta 0,50 puntos/ponencia
Internacionales	hasta 0,75 puntos/ponencia

e) Paneles y pósteres presentados en congresos científicos:

Nacionales	hasta 0,2 puntos cada uno
Internacionales	hasta 0,4 puntos cada uno

Nota: se considerarán un máximo de dos contribuciones por congreso en los apartados d) y e) anteriores. Las restantes se valorarán en el apartado de "Otros Méritos".

f) Participación en proyectos de investigación de convocatorias competitivas:

f.1. Regionales:

Investigador principal	0,50 puntos/año
Otros investigadores	0,25 puntos/año

f.2. Nacionales:

Investigador principal	0,75 puntos/año
Otros investigadores	0,40 puntos/año

f.3. Internacionales:

Investigador principal	1,0 punto/año
Otros investigadores	0,5 puntos/año

g) Direcciones de Tesis y Tesinas: 2 puntos y 0,5 puntos, respectivamente, por cada una de ellas, ya defendidas.

h) Participación comités científicos u organizador de congresos:

Nacionales	0,25 puntos/congreso
Internacionales	0,50 puntos/congreso

i) Participación en exposiciones de Arte:

Individuales	1,0 punto/exposición (máximo: 4 puntos)
Colectivas	0,5 puntos/exposición (máximo: 2 puntos)



j) Patentes:

En este apartado se valorarán las patentes que estén en explotación o que hayan sido explotadas.

Individuales	2,0 puntos cada una (máximo: 6 puntos)
Colectivas	1,0 punto cada una (máximo: 3 puntos)

5. CURRÍCULUM PROFESIONAL

Actividades profesionales no docentes que guarden relación directa o afín con la plaza, para las que habilite el título o títulos que posee el aspirante, y que tengan relación con la plaza convocada.

Se computará 1,2 puntos/año si es a tiempo completo y fracciones proporcionales si es a tiempo parcial.

En este apartado podrá obtenerse un máximo de 15 puntos.

6. OTROS MÉRITOS

a) Conocimiento de idiomas, con certificación académica de la Escuela Oficial de Idiomas, o titulaciones homólogas: 0,5 puntos por nivel.

b) Compromiso con la institución universitaria mediante la participación como representante en los distintos órganos de gobierno, representación y comisiones: 0,2 puntos por órgano y año.

c) Desempeño de cargo unipersonal de gestión universitaria: 0,5 puntos/año.

d) Grado de doctor para concursos de Ayudantes:

Premio Extraordinario	7,0 puntos
Sobresaliente o Apto "Cum Laude"	5,0 puntos
Sobresaliente o Apto	3,0 puntos
Notable	2,0 puntos
Aprobado	1,0 punto
Doctorado europeo	Añadir 0,5 puntos

e) Premios en certámenes de arte o concursos de diseño.

f) Otros premios.

Asimismo, la comisión valorará en este apartado, de forma justificada e individualizada, otros méritos que concurren en el solicitante y que, teniendo relación con la plaza objeto del concurso, por su naturaleza, no hayan sido incluidos en otros apartados del baremo.



7. INFORME DEL DEPARTAMENTO

El informe practicado por el Consejo de Departamento, deberá contener una justificación objetiva e individualizada del juicio valorativo que merezca el currículum de cada aspirante. En caso de no existir tal justificación se aplicará a todos los candidatos la mínima puntuación consignada.

Cuarta. Las condiciones de los aspirantes y el procedimiento previsto en este baremo se acomodará, en cuanto sea necesario, a las exigencias imperativas contenidas en el concierto entre la Universidad de Extremadura y el Servicio Extremeño de Salud, para la selección de Profesores Asociados en Ciencias de la Salud.



ANEXO II

MODELO DE SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN EN CONCURSOS PÚBLICOS A PLAZAS DE PROFESORADO CONTRATADO EN LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

1. DATOS PERSONALES	
Apellidos y nombre: _____	
D.N.I.: _____	Lugar y fecha expedición: _____
Nacimiento: Provincia y Localidad: _____	Fecha: _____
Residencia: Provincia: _____	Localidad: _____
Domicilio: _____	C.Postal: _____
Tlfno (Móvil): _____	(_____) Correo electrónico: _____

2. IDENTIFICACIÓN DE LA PLAZA	
Categoría de la plaza: _____	
Departamento: _____	
Área de conocimiento: _____	
Perfil: _____	
Centro/s: _____	
Clave/s: _____	

Badajoz/Cáceres _____ de _____ de 200__

Fdo: _____

SR. RECTOR MAGFCO. DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA.



DOCUMENTOS PREVIOS:

Estos documentos estarán colocados detrás de la instancia anterior para su fácil localización y separados del resto de documentos del Curriculum Vitae. En todos los casos se deberá adjuntar fotocopia del D.N.I. o documento de identificación y el **Comprobante del abono de las tasas**.

DOCUMENTACIÓN PARA PLAZAS DE AYUDANTE

- Informe de Vida Laboral o Certificación de no estar afiliado a la Seguridad Social
- Hoja de Servicios de las Universidades en las que haya prestado servicio.

DOCUMENTACIÓN PARA PLAZAS DE PROFESOR AYUDANTE DOCTOR

- Informe de Vida Laboral o Certificación de no estar afiliado a la Seguridad Social
- Hoja de Servicios de las Universidades en las que haya prestado servicio.
- Copia de la evaluación positiva para Profesor Ayudante Doctor expedido por la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación o por el órgano de evaluación externa que determine la ley de la Comunidad Autónoma de Extremadura

DOCUMENTACIÓN PARA PLAZAS DE PROFESOR CONTRATADO DOCTOR

- Copia de la evaluación positiva para Profesor Contratado Doctor expedido por la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación o por el órgano de evaluación externa que determine la ley de la Comunidad Autónoma de Extremadura

DOCUMENTACIÓN PARA PLAZAS DE PROFESOR COLABORADOR

- Copia del informe favorable para Profesor Colaborador expedido por la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación o por el órgano de evaluación externa que determine la ley de la Comunidad Autónoma de Extremadura

DOCUMENTACIÓN PARA PLAZAS DE PROFESOR ASOCIADO

- Certificado de vida laboral o Certificación de no estar afiliado a la Seguridad Social
- Copia del Impuesto de Actividades Económicas y certificaciones de los trabajos realizados durante ese periodo

DOCUMENTACIÓN PARA PLAZAS DE PROFESOR ASOCIADO EN CIENCIAS DE LA SALUD

- Certificado de la categoría, especialidad y servicio de destino



Universidad de Extremadura Concursos de Plazas de Profesorado Contratado

Currículum Vitae

Número de hojas que contiene: _____

Nombre: _____

D.N.I.: _____

Fecha: _____

Firma:

El arriba firmante declara que son ciertos los datos que figuran en este currículum, asumiendo, en caso contrario, las responsabilidades que pudieran derivarse de las inexactitudes que consten en el mismo.

IMPORTANTE:

- No olvide que es necesario **firmar al margen** cada una de las hojas y que éste currículum no excluye que en el proceso de evaluación se le requiera para ampliar la información aquí contenida.
- Los documentos aportados como justificantes de los méritos, **deberán ser numerados convenientemente** y reseñados en cada apartado del currículum a los efectos de su más fácil localización, en caso de contrario, la **Comisión EXCLUIRÁ** a los candidatos hasta que procedan a la subsanación de este defecto.

**1.- CONDICIÓN DE ACREDITADO:**

Doc. nº _____

Categoría de Acreditación: _____ Fecha: _____

Campo de acreditación: _____

2.- CURRÍCULUM ACADÉMICO:**2.a) Nota Media del Expediente:**

Doc. nº _____

Titulación: _____

Nº Matrículas de Honor: _____, Nº Sobresalientes: _____, Nº Notables: _____, Nº Aprobados: _____

Calificación Media: _____

Nota: Se acompañará a este Currículum Vitae **Certificación** con el Expediente Académico detallado.

2.b) Trabajo de grado o Proyecto Fin de Carrera en Planes Antiguos:

Doc. nº _____

Título: _____

Director: _____

Fecha de lectura: _____, Calificación: _____

Premio Extraordinario de Licenciatura: SI / NO Fecha del acuerdo de concesión: _____

Premio Nacional de Licenciatura: SI / NO Fecha de concesión: _____

Nota: Se acompañará a este Currículum Vitae **a)** fotocopia de la papeleta con la calificación o Certificación del Centro, **b)** si fuera Premio Extraordinario, certificación del Centro donde quede reflejada la fecha en la que se tomó el acuerdo y **c)** si fuera Premio Nacional, certificado de concesión del premio.

2.c) Cursos de Doctorado:

Doc. nº _____

Programa de Doctorado: _____

Departamento responsable: _____

CURSOS DE DOCTORADO RECIBIDOS

<u>Asignatura</u>	<u>Créditos</u>	<u>Calificación</u>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		

Diploma de Estudios Avanzados: SI / NO Fecha de obtención: _____ Calificación: _____

**2.d) Grado de Doctor:**

Doc. nº: _____

Título de la Tesis: _____

Director: _____

Fecha de lectura: _____ Calificación: _____

Premio Extraordinario de Doctorado: SI / NO Fecha del acuerdo de concesión: _____

Doctorado Europeo: SI / NO

Nota: Se acompañará a este Currículum Vitae **a)** fotocopia de la papeleta con la calificación o certificación de la Unidad de Doctorado, **b)** si fuera Premio Extraordinario, certificación de la Secretaria General donde queda reflejada la fecha en la que se tomó el acuerdo y **c)** si fuera Doctorado Europeo, certificación de la Comisión de Doctorado de dicha condición

2.e) Cursos de Postgrado Universitarios:

Doc. nº: _____

<u>Curso</u>	<u>Fecha</u>	<u>Créditos</u>	<u>Calificación</u>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

(Inclúyanse páginas adicionales si es necesario)

2.f) Otras titulaciones:

Doc. nº: _____

Titulación: _____

Nº Matrículas de Honor: _____, Nº Sobresalientes: _____, Nº Notables: _____, Nº Aprobados: _____

Calificación Media: _____

Titulación: _____

Nº Matrículas de Honor: _____, Nº Sobresalientes: _____, Nº Notables: _____, Nº Aprobados: _____

Calificación Media: _____

Nota: Se acompañará a este Currículum Vitae **Certificación** con el Expediente Académico detallado.

**3.- CURRICULUM DOCENTE****3.a) Experiencia Docente Universitaria:**

Doc. nº: _____

<u>Puesto</u>	<u>Contrato (TP/TC)</u>	<u>Periodo</u>	<u>Duración (meses)</u>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

3.b) Experiencia Docente No Universitaria:

Doc. nº: _____

<u>Puesto</u>	<u>Contrato (TP/TC)</u>	<u>Periodo</u>	<u>Duración (meses)</u>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

3.c) Cursos impartidos:**De carácter universitario:**

Doc. nº: _____

<u>Título</u>	<u>Lugar</u>	<u>Año</u>	<u>Duración (créditos)</u>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

De carácter no universitario:

Doc. nº: _____

<u>Título</u>	<u>Lugar</u>	<u>Año</u>	<u>Duración (créditos)</u>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

Nota: Se acompañará a este Curriculum Vitae la **Certificación Oficial** y/o fotocopia del **contrato** correspondiente de los organismos donde se haya desarrollado la actividad docente y la acreditación de los cursos impartidos (1 crédito = 10 horas)

**3.d) Evaluación positiva de la actividad docente mediante agencia de evaluación: Doc. nº: _____**

<u>Entidad evaluadora</u>	<u>Periodo evaluado</u>	<u>Nivel evaluación</u>
1.		
2.		
3.		

3.e) Formación para la docencia: Doc. nº: _____

<u>Curso</u>	<u>Fecha</u>	<u>Créditos</u>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

3.f) Material docente y publicaciones docentes: Doc. nº: _____

<u>Título</u>	<u>ISBN</u>	<u>Año</u>	<u>Tipo publicación</u>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

3.g) Participación en Proyectos de innovación docente: Doc. nº: _____

<u>Proyecto</u>	<u>Titulación/Centro</u>	<u>Tipo de participación</u>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		

**3.h) Participación en Planes de acogida y tutores de titulaciones:**

Doc. nº: _____

<u>Actividad</u>	<u>Titulación/Centro</u>	<u>Año/s</u>
1.		
2.		
3.		
4.		

3.i) Coordinación de titulación:

Doc. nº: _____

<u>Titulación/Centro</u>	<u>Año/s</u>
1.	
2.	
3.	
4.	

3.j) Coordinación de prácticas externas:

Doc. nº: _____

<u>Titulación/Centro</u>	<u>Año/s</u>
1.	
2.	
3.	
4.	

3.k) Menciones o premios a la calidad docente:

Doc. nº: _____

<u>Denominación</u>	<u>Institución</u>	<u>Año</u>
1.		
2.		
3.		
4.		

3.l) Organización de cursos y seminarios:

Doc. nº: _____

<u>Denominación evento</u>	<u>Lugar de celebración</u>	<u>Año</u>	<u>Nal./Inter.</u>
1.			
2.			
3.			
4.			



4.- CURRICULUM INVESTIGADOR

4.a) Becas de Investigación

4.a.1) FPI u Homologadas por la Uex:

Doc. nº: _____

<u>Beca</u>	<u>Organismo</u>	<u>Período de disfrute</u>	<u>Meses</u>
1.			
2.			
3.			

4.a.2) Becas de Investigación Postdoctorales:

Doc. nº: _____

<u>Beca</u>	<u>Organismo</u>	<u>Período de disfrute</u>	<u>Meses</u>
1.			
2.			
3.			

4.a.3) Otras Becas de Investigación:

Doc. nº: _____

<u>Beca</u>	<u>Organismo</u>	<u>Período de disfrute</u>	<u>Meses</u>
1.			
2.			
3.			

4.b) Estancias subvencionadas:

Doc. nº: _____

Centro: _____

Localidad: _____ País: _____ Año: _____ Duración (meses): _____

Centro: _____

Localidad: _____ País: _____ Año: _____ Duración (meses): _____

Centro: _____

Localidad: _____ País: _____ Año: _____ Duración (meses): _____

Centro: _____

Localidad: _____ País: _____ Año: _____ Duración (meses): _____

Nota: Se acompañará a este Currículum Vitae fotocopia de las **credenciales de becario**, especificando el periodo de disfrute de cada beca y la entidad financiadora. Para las estancias Centros de Investigación diferentes al de adscripción de la beca, **certificación de permanencia** (período) , emitida por el responsable del Centro de acogida.



4.c) Publicaciones

RESUMEN
Libros con ISBN
1. Edición de difusión nacional: _____ libros
2. Edición de difusión internacional: _____ libros
Capítulos de libros con ISBN
1. Edición de difusión nacional: _____ capítulos de libros
2. Edición de difusión internacional: _____ capítulos de libros
Artículos en revistas científicas
1. En revistas de difusión nacional: _____ artículos
2. En revistas de difusión internacional: _____ artículos

4.c.1) Libros con ISBN:

Doc. nº: _____

Título: _____

Autor/es: _____

Número de páginas: _____ Editorial: _____ Ciudad/País: _____

Año: _____ I.S.B.N. _____ Lugar de Depósito: _____

Título: _____

Autor/es: _____

Número de páginas: _____ Editorial: _____ Ciudad/País: _____

Año: _____ I.S.B.N. _____ Lugar de Depósito: _____

(Inclúyanse páginas adicionales si es necesario)

4.c.2) Capítulos de Libros con ISBN:

Doc. nº: _____

Título del libro: _____

Número de páginas: _____ Editorial: _____ Ciudad/País: _____

Año: _____ I.S.B.N. _____ Lugar de Depósito: _____

Título del Capítulo: _____

Autor/es: _____

Página inicial: _____ Página final: _____

Título del libro: _____

Número de páginas: _____ Editorial: _____ Ciudad/País: _____

Año: _____ I.S.B.N. _____ Lugar de Depósito: _____

Título del Capítulo: _____

Autor/es: _____

Página inicial: _____ Página final: _____

(Inclúyanse páginas adicionales si es necesario)



4.c.3) Artículos en revistas científicas

(No se valorarán en este subapartado las ponencias y comunicaciones publicadas en actas de congresos. Éstas se valorarán en el subapartado 4d.)

a) Revistas nacionales:

Doc. nº: _____

Título: _____

Autor/es: _____

Revista o publicación periódica: _____

Volumen: _____ Primera página: _____ Última página: _____ Año: _____

Editorial: _____ Ciudad/País: _____

Título: _____

Autor/es: _____

Revista o publicación periódica: _____

Volumen: _____ Primera página: _____ Última página: _____ Año: _____

Editorial: _____ Ciudad/País: _____

Título: _____

Autor/es: _____

Revista o publicación periódica: _____

Volumen: _____ Primera página: _____ Última página: _____ Año: _____

Editorial: _____ Ciudad/País: _____

(Inclúyanse páginas adicionales si es necesario)

b) Revistas internacionales:

Doc. nº: _____

Título: _____

Autor/es: _____

Revista o publicación periódica: _____

Volumen: _____ Primera página: _____ Última página: _____ Año: _____

Editorial: _____ Ciudad/País: _____

Título: _____

Autor/es: _____

Revista o publicación periódica: _____

Volumen: _____ Primera página: _____ Última página: _____ Año: _____

Editorial: _____ Ciudad/País: _____

Título: _____

Autor/es: _____

Revista o publicación periódica: _____

Volumen: _____ Primera página: _____ Última página: _____ Año: _____

Editorial: _____ Ciudad/País: _____

(Inclúyanse páginas adicionales si es necesario)



4.d) Ponencias y comunicaciones presentadas a congresos:

Doc. nº: _____

Autor/es: _____

Título: _____

Congreso: _____ Carácter (Nal./Internal.): _____

Lugar de celebración (Ciudad/País): _____ AÑO: _____

Autor/es: _____

Título: _____

Congreso: _____ Carácter (Nal./Internal.): _____

Lugar de celebración (Ciudad/País): _____ AÑO: _____

Autor/es: _____

Título: _____

Congreso: _____ Carácter (Nal./Internal.): _____

Lugar de celebración (Ciudad/País): _____ AÑO: _____

Autor/es: _____

Título: _____

Congreso: _____ Carácter (Nal./Internal.): _____

Lugar de celebración (Ciudad/País): _____ AÑO: _____

(Inclúyanse páginas adicionales si es necesario)

4.e) Paneles y posters presentados a congresos:

Doc. nº: _____

Autor/es: _____

Título: _____

Congreso: _____ Carácter (Nal./Internal.): _____

Lugar de celebración (Ciudad/País): _____ AÑO: _____

Autor/es: _____

Título: _____

Congreso: _____ Carácter (Nal./Internal.): _____

Lugar de celebración (Ciudad/País): _____ AÑO: _____

Autor/es: _____

Título: _____

Congreso: _____ Carácter (Nal./Internal.): _____

Lugar de celebración (Ciudad/País): _____ AÑO: _____

(Inclúyanse páginas adicionales si es necesario)

**4.f) Participación en proyectos de investigación:**

Doc. nº: _____

Título del proyecto: _____

Entidad financiadora: _____

Duración desde: _____, hasta: _____ Número de investigadores: _____

Investigador principal: _____

Título del proyecto: _____

Entidad financiadora: _____

Duración desde: _____, hasta: _____ Número de investigadores: _____

Investigador principal: _____

(Inclúyanse páginas adicionales si es necesario)

4.g) Dirección de Tesis y Tesinas:

Doc. nº: _____

Título del trabajo: _____

Tesis doctoral/Tesina Licenciatura: _____, Fecha de defensa pública: _____

Doctorando/Licenciado: _____

Título del trabajo: _____

Tesis doctoral/Tesina Licenciatura: _____, Fecha de defensa pública: _____

Doctorando/Licenciado: _____

(Inclúyanse páginas adicionales si es necesario)

4.h) Participación en comités científicos u organizador de congresos

Doc. nº: _____

	<u>Denominación evento</u>	<u>Lugar de celebración</u>	<u>Año</u>	<u>Nal./Inter.</u>
1.				
2.				
3.				
4.				

4.i) Participación en exposiciones de arte

Doc. nº: _____

Autor/es: _____

Título: _____

Tipo de participación (individual/colectiva): _____ Sala: _____

Lugar de exposición (Ciudad/País): _____ AÑO: _____

Autor/es: _____

Título: _____

Tipo de participación (individual/colectiva): _____ Sala: _____

Lugar de exposición (Ciudad/País): _____ AÑO: _____

(Inclúyanse páginas adicionales si es necesario)



4.j) Patentes en explotación o que hayan sido explotadas

Doc. nº: _____

Inventor/es: _____

Título: _____

Nº de solicitud: _____ Fecha: _____

Entidad titular: _____

Empresa/s que la están o han explotado: _____

Inventor/es: _____

Título: _____

Nº de solicitud: _____ Fecha: _____

Entidad titular: _____

Empresa/s que la están o han explotado: _____

(Inclúyanse páginas adicionales si es necesario)

5.- CURRICULUM PROFESIONAL

Doc. nº: _____

<u>Tipo de actividad</u>	<u>Fecha de Inicio/cese</u>	<u>Duración (meses)</u>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

(Inclúyanse páginas adicionales si es necesario)

6.- OTROS MÉRITOS

Doc. nº: _____

(Inclúyanse páginas adicionales si es necesario)

**A N E X O I I I****CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2812
Categoría: PROFESOR AYUDANTE
Dedicación: T.C. (2 H. LECTIVAS/ 2 H. TUTORÍAS)
Departamento: DIDÁCTICA CC. SOCIALES, LENGUA Y LITER.
Área: DIDÁCTICA DE LA LENGUA Y LA LITERATURA
Perfil: DOCENCIA EN DIDÁCTICA EN LENGUA Y LITERATURA FRANCESA
Localización: DIDÁCTICA II. -F. FORM. PROF.-
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 4 AÑOS

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	12,845.28
C. Destino	3,992.64
C. Específico Gral.	389.40
Complemento de Homologación	1,953.96
Pagas Extraordinarias (2):	2,827.95

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Jesús Terrón González (Profesor Emérito) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal: D. Ángel Suárez Muñoz. (Profesor Titular de Universidad). UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a Veronique Marguerite Marie There Lucas . (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a Gloria García Rivera (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Juan De Dios Martínez Agudo (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Eloy Martos Núñez (Catedrático De Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a María Rosa Luengo González (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a María Guadalupe Castillo Benítez-Cano (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2114
Categoría: PROFESOR AYUDANTE DOCTOR
Dedicación: T. COMPLETO
Departamento: HISTORIA
Área: HISTORIA CONTEMPORÁNEA
Perfil: DOCENCIA EN EL ÁREA

Localización: HISTORIA -FACULTAD FORMAC. PROFESORADO-
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 4 AÑOS

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	12,845.28
C. Destino	7,076.28
C. Específico Gral.	389.40
Complemento de Homologación	1,953.96
Pagas Extraordinarias (2):	3,341.89

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Fernando Sánchez Marroyo (Catedrático De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan Sánchez González (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan García Pérez (Catedrático De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Enrique Moradiellos García (Catedrático De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Mario Pedro Díaz Barrado (Catedrático De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Alfonso Pinilla García (Profesor Ayudante Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Julián Chaves Palacios (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Antonio Pantoja Chaves (Profesor Ayudante Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza:	DL1111
Categoría:	PROFESOR COLABORADOR
Dedicación:	T. COMPLETO
Departamento:	DIRECCIÓN DE EMPRESAS Y SOCIOLOGÍA
Área:	SOCIOLOGÍA
Perfil:	DOCENCIA EN EL ÁREA
Localización:	ECON. APLIC. II.. -FAC. FORM. PRO
Tipo de Contrato:	Laboral
Duración del Contrato:	INDEFINIDO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	12,845.28
C. Destino	5,856.12
C. Específico Gral.	2,040.24
Complemento de Homologación	1,953.96
Pagas Extraordinarias (2):	3,230.25

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Marcelo Sánchez-Oro Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Beatriz Muñoz González (Profesor Asociado Real Decreto) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Mar Chaves Carrillo (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Artemio José Baigorri Agoiz (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a Leonor Gómez Cabranes (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Fernando González Pozuelo (Catedrático De Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Pedro García Corrales (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Antonio Pérez Rubio (Catedrático De Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DI2836
Categoría: PROFESOR CONTRATADO DOCTOR PRIORITARIAMENTE INVESTIGADOR
Dedicación: T. COMPLETO
Departamento: BIOLOGÍA VEGETAL, ECOLOGÍA Y CC. TIERRA
Área: EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA
Perfil: INVESTIGACIÓN EN ECOSISTEMAS Y GESTIÓN DE SISTEMAS AGROFORESTALES. CONTRATO "RAMÓN Y CAJAL" 4º AÑO O SUPERIOR, ACREDITACIÓN I3
Localización: BIOLOGÍA I. -C.U. PLASENCIA-
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: INDEFINIDO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	12,845.28
C. Destino	7,978.80
C. Específico Gral.	3,971.04
Complemento de Homologación	1,953.96
Pagas Extraordinarias (2):	3,691.29

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a María Concepción Miguel Gordillo (Catedrático De Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Gerardo Moreno Marcos (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a María Josefa Bernalte García (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Luis Francisco Fernández Pozo (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Antonio López Piñeiro (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. José Antonio Egido Rodríguez (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

Vocal : D. Alberto Enrique Martín (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA

Vocal : D. Enrique Eymar Alonso (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DI2837
Categoría: PROFESOR CONTRATADO DOCTOR PRIORITARIAMENTE INVESTIGADOR
Dedicación: T. COMPLETO
Departamento: FÍSICA APLICADA
Área: FÍSICA APLICADA
Perfil: INVESTIGACIÓN EN ENERGÍA RENOVABLES Y APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE RESIDUOS BIOMÁSICOS. CONTRATO "RAMÓN Y CAJAL" 4º AÑO O SUPERIOR, ACREDITACIÓN I3
Localización: FISICA APLIC. -E. I. INDUSTRIALES-
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: INDEFINIDO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	12,845.28
C. Destino	7,978.80
C. Especifico Gral.	3,971.04
Complemento de Homologación	1,953.96
Pagas Extraordinarias (2):	3,691.29

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Carlos Alberto Galán González (Profesor Contratado Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan Antonio Méndez Sierra (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José García-Margallo Guillén (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Valentín Gómez Escobar (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a Ana Belén Jódar Reyes (Profesor Contratado Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Francisco Javier Guillén Gerada (Profesor Contratado Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan Félix González González (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Eduardo Sabio Rey (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza:	DI2838
Categoría:	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR PRIORITARIMAMENTE INVESTIGADOR
Dedicación:	T. COMPLETO
Departamento:	PROD. ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
Área:	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Perfil:	INVESTIGACIÓN EN MICROBIOLOGÍA Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS. CONTRATO "RAMÓN Y CAJAL" 4º AÑO O SUPERIOR, ACREDITACIÓN I3.
Localización:	P.ANIMAL Y C.ALIMENTOS -F.DE VETERINARIA
Tipo de Contrato:	Laboral
Duración del Contrato:	INDEFINIDO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	12,845.28
C. Destino	7,978.80
C. Específico Gral.	3,971.04
Complemento de Homologación	1,953.96
Pagas Extraordinarias (2):	3,691.29

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Alberto Martín González (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Emilio Aranda Medina (Profesor Contratado Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : Dª María Mar Rodríguez Jovita (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Alejandro Hernández León (Profesor Ayudante Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : Dª Raquel Acosta Guerrero (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Miguel Ángel Asensio Pérez (Catedrático De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Juan José Córdoba Ramos (Catedrático De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Francisco Pérez Nevado (Profesor Contratado Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DI2839
Categoría: PROFESOR CONTRATADO DOCTOR PRIORITARIAMENTE INVESTIGADOR
Dedicación: T. COMPLETO
Departamento: BIOLOGÍA VEGETAL, ECOLOGÍA Y CC. TIERRA
Área: PALEONTOLOGÍA
Perfil: INVESTIGACIÓN EN CAMBIOS BIÓTICOS TRANSICIÓN EDIACÁRICO-CÁMBRICO. CONTRATO "RAMÓN Y CAJAL" 4º AÑO O SUPERIOR, ACREDITACIÓN I3.
Localización: BIOLOGÍA I. -FACULT. CIENCIAS-
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: INDEFINIDO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	12,845.28
C. Destino	7,978.80
C. Específico GraI.	3,971.04
Complemento de Homologación	1,953.96
Pagas Extraordinarias (2):	3,691.29

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a Mónica Martí Mus (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Teodoro Palacios Medrano (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Rodolfo Gozalo Gutiérrez (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE VALENCIA
Vocal : D^a Aurora María Grandal D'Anglade (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE LA CORUÑA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a María Concepción Herrero Matesanz (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
Vocal : D. Antonio P. Jiménez Jiménez (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE GRANADA
Vocal : D^a Dolores Linares Rodríguez (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE MÁLAGA
Vocal : D^a Carmen Llompart Díaz (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL1954A
Categoría: PROFESOR SUSTITUTO
Dedicación: T. COMPLETO
Departamento: FÍSICA APLICADA
Área: FÍSICA APLICADA
Perfil: DOCENCIA EN EL ÁREA

Localización: FÍSICA APLIC.- CENTRO UNIV. DE PLASENCIA

Tipo de Contrato: Laboral

Duración del Contrato: BAJA MATERNAL

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	12,845.28
C. Destino	5,856.12
C. Específico Gral.	2,040.24
Complemento de Homologación	1,953.96
Pagas Extraordinarias (2):	3,230.25

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Carlos Alberto Galán González (Profesor Contratado Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan Antonio Méndez Sierra (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José García-Margallo Guillén (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Valentín Gómez Escobar (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a Ana Belén Jódar Reyes (Profesor Contratado Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Francisco Javier Guillén Gerada (Profesor Contratado Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan Félix González González (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Eduardo Sabio Rey (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza:	DL1931A
Categoría:	PROFESOR SUSTITUTO
Dedicación:	T. COMPLETO
Departamento:	TERAPÉUTICA MÉDICO-QUIRÚRGICA
Área:	FISIOTERAPIA
Perfil:	DOCENCIA EN EL ÁREA
Localización:	MEDICINA I -FAC. MEDICINA-
Tipo de Contrato:	Laboral
Duración del Contrato:	DURACIÓN DE LA EXCEDENCIA

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	12,845.28
C. Destino	5,856.12
C. Específico Gral.	2,040.24
Complemento de Homologación	1,953.96
Pagas Extraordinarias (2):	3,230.25

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julio Carmona Dávila (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Antonio Rodríguez Pastor (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Gloria Casado Martín (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan José Jiménez Merino (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a Soraya Masa Moreno (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Carmen Hurtado González (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Luis Jesús García-Borrueal Delgado (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Guillermo Téllez De Peralta (Catedrático De Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL0709A
Categoría: PROFESOR SUSTITUTO
Dedicación: T. COMPLETO
Departamento: HISTORIA
Área: HISTORIA MEDIEVAL
Perfil: DOCENCIA EN EL ÁREA

Localización: HISTORIA -FACULTAD DE EDUCACIÓN-
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: HASTA LA PROVISIÓN DE LA PLAZA

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	12,845.28
C. Destino	5,856.12
C. Específico Gral.	2,040.24
Complemento de Homologación	1,953.96
Pagas Extraordinarias (2):	3,230.25

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Juan Luis De La Montaña Conchiña (Profesor Contratado Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Manuel Rojas Gabriel (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Julián Clemente Ramos (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Dolores García Oliva (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Francisco García Fitz (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Manuel Espinar Moreno (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE GRANADA
Vocal : D^a María Socorro Esteban Recio (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE VALLADOLID
Vocal : D^a María Isabel Falcón Pérez (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL1568A
Categoría: PROFESOR SUSTITUTO
Dedicación: T. COMPLETO
Departamento: INGENIERÍA ELÉCTRICA, ELECT. Y AUTOMAT.
Área: INGENIERÍA DE SISTEMAS Y AUTOMÁTICA
Perfil: DOCENCIA EN EL ÁREA

Localización: ELECTRONICA I. -E. I. INDUSTRIALES

Tipo de Contrato: Laboral

Duración del Contrato: BAJA MATERNAL

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	12,845.28
C. Destino	5,856.12
C. Específico Gral.	2,040.24
Complemento de Homologación	1,953.96
Pagas Extraordinarias (2):	3,230.25

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a Montserrat García Del Valle Alfageme (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Ignacio Suárez Marcelo (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Blas Manuel Vinagre Jara (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Santiago Salamanca Miño (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Jesús Salvador Lozano Rogado (Profesor Ayudante Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Antonio José Calderón Godoy (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Pilar Merchán García (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Arturo De La Escalera Hueso (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD CARLOS III DE MADRID

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL1809A
Categoría: PROFESOR SUSTITUTO
Dedicación: T. COMPLETO
Departamento: INGENIERÍA SIST. INFORMÁTICOS Y TELEMÁT.
Área: INGENIERÍA TELEMÁTICA
Perfil: DOCENCIA EN EL ÁREA

Localización: INFORMÁTICA III -CENTRO UNIV. MÉRIDA-

Tipo de Contrato: Laboral

Duración del Contrato: DESVINCULACIÓN ESTATUTARIA

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	12,845.28
C. Destino	5,856.12
C. Especifico Graf.	2,040.24
Complemento de Homologación	1,953.96
Pagas Extraordinarias (2):	3,230.25

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Manuel Díaz Díaz (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Antonio Calvo Búrdalo (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Victoriano Moisés Hernández Cham (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. José Luis González Sánchez (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Pedro José Pardo Fernández (Profesor Contratado Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a Guadalupe Ortiz Bellot (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. José María Granado Criado (Profesor Ayudante Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Juan Carlos González Macías (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2594A
Categoría: PROFESOR SUSTITUTO
Dedicación: T. COMPLETO
Departamento: INGENIERÍA SIST. INFORMÁTICOS Y TELEMÁT.
Área: INGENIERÍA TELEMÁTICA
Perfil: DOCENCIA EN EL ÁREA

Localización: INFORMÁTICA III -ESCUELA POLITÉCNICA-
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: DURACIÓN DE LOS SERVICIOS ESPECIALES

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	12,845.28
C. Destino	5,856.12
C. Específico Gral.	2,040.24
Complemento de Homologación	1,953.96
Pagas Extraordinarias (2):	3,230.25

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Manuel Díaz Díaz (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Antonio Calvo Búrdalo (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Victoriano Moisés Hernández Cham (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. José Luis González Sánchez (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Pedro José Pardo Fernández (Profesor Contratado Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a Guadalupe Ortiz Bellot (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. José María Granado Criado (Profesor Ayudante Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Juan Carlos González Macías (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2730A
Categoría: PROFESOR SUSTITUTO
Dedicación: T. COMPLETO
Departamento: DIRECCIÓN DE EMPRESAS Y SOCIOLOGÍA
Área: ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS
Perfil: DOCENCIA EN EL ÁREA

Localización: ECON. APLIC. II. -FAC. CC.EE. EMP-
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: BAJA MATERNAL

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	12,845.28
C. Destino	5,856.12
C. Especifico Gral.	2,040.24
Complemento de Homologación	1,953.96
Pagas Extraordinarias (2):	3,230.25

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Sergio Rubio Lacoba (Profesor Contratado Doctor) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª Eliades María Palomino Solís (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª María Isabel Sánchez Hernández (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Óscar Rodrigo González López (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : Dª María Ángeles Herrero Rodríguez (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª María Mercedes Galán Ladero (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª María Antonia Caballet Lázaro (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Víctor Valero Amaro (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL0728A
Categoría: PROFESOR SUSTITUTO
Dedicación: T. COMPLETO
Departamento: DIRECCIÓN DE EMPRESAS Y SOCIOLOGÍA
Área: SOCIOLOGÍA
Perfil: DOCENCIA EN EL ÁREA

Localización: ECON. APLIC. II. -FAC. EDUCACIÓN
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: BAJA POR ENFERMEDAD

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	12,845.28
C. Destino	5,856.12
C. Específico Gral.	2,040.24
Complemento de Homologación	1,953.96
Pagas Extraordinarias (2):	3,230.25

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Marcelo Sánchez-Oro Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Beatriz Muñoz González (Profesor Asociado Real Decreto) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Mar Chaves Carrillo (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Artemio José Baigorri Agoiz (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a Leonor Gómez Cabranes (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Fernando González Pozuelo (Catedrático De Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Pedro García Corrales (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Antonio Pérez Rubio (Catedrático De Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2700A
Categoría: PROFESOR ASOCIADO INTERINO
Dedicación: T.P. 6 HORAS LECTIVAS/5 HORAS TUTORÍAS
Departamento: DERECHO PÚBLICO
Área: DERECHO ADMINISTRATIVO
Perfil: DOCENCIA EN EL ÁREA

Localización: DERECHO PÚBLICO -FACULTAD DE DERECHO-
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: BAJA MATERNAL

Retribuciones (en cómputo anual)

C. Destino	2,344.32
C. Especifico Gra.	146.76
Complemento de Homologación	1,465.44
Pagas Extraordinarias (2):	

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Ignacio Beneyto Pérez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Manuel Moralo Aragüete (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Ana Belén Lucas Tobajas (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Rosa Elena Muñoz Blanco (Catedrático De Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Vicente J. Álvarez García (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Matilde Sánchez Gutiérrez (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Ana María Nieto-Guerrero Lozano (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Antonio Mateos Rodríguez-Arias (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2812A
Categoría: PROFESOR ASOCIADO INTERINO
Dedicación: T.P. 6 HORAS LECTIVAS/5 HORAS TUTORÍAS
Departamento: DIDÁCTICA CC. SOCIALES, LENGUA Y LITER.
Área: DIDÁCTICA DE LA LENGUA Y LA LITERATURA
Perfil: DOCENCIA EN DIDÁCTICA EN LENGUA Y LITERATURA FRANCESA
Localización: DIDÁCTICA II. -F. FORM. PROF.-
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: PERDIDA DE LA CAPACIDAD DOCENTE DEL AYUDANTE

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	4,103.76
C. Destino	2,344.32
C. Específico Gral.	146.76
Complemento de Homologación	1,465.44
Pagas Extraordinarias (2):	1,082.83

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Jesús Terrón González (Profesor Emérito) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal: D. Ángel Suárez Muñoz. (Profesor Titular de Universidad). UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a Veronique Marguerite Marie There Lucas . (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a Gloria García Rivera (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Juan De Dios Martínez Agudo (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Eloy Martos Núñez (Catedrático De Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a María Rosa Luengo González (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a María Guadalupe Castillo Benítez-Cano (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL1453A
Categoría: PROFESOR ASOCIADO INTERINO
Dedicación: T.P. 6 HORAS LECTIVAS/5 HORAS TUTORÍAS
Departamento: DERECHO PRIVADO
Área: HISTORIA DEL DERECHO Y DE LAS INSTITUCIONES
Perfil: DOCENCIA EN EL ÁREA

Localización: DERECHO PRIVADO -FACULTAD DE DERECHO-

Tipo de Contrato: Laboral

Duración del Contrato: DURACIÓN DE LA EXCEDENCIA

Retribuciones (en cómputo anual)

C. Destino	2,344.32
C. Específico Gral.	146.76
Complemento de Homologación	1,465.44
Pagas Extraordinarias (2):	

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a María Magdalena Rodríguez Gil (Catedrático De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Alberto José Muro Castillo (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan Carlos Monterde García (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Manuel Estrada Sánchez (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE CANTABRIA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Jesús Fernández Viladrich (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE BARCELONA
Vocal : D^a Alicia Fiestas Loza (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID
Vocal : D. Fernando Fontes Migallon (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
Vocal : D. Andrés Gamba Gutiérrez (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2016
Categoría: PROFESOR ASOCIADO DE CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: CIENCIAS BIOMÉDICAS
Área: ANATOMÍA PATOLÓGICA
Perfil: DOCENCIA EN ANATOMÍA PATOLÓGICA

Localización: MEDICINA II -FACULTAD DE MEDICINA- COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BADAJOZ

Tipo de Contrato: Laboral

Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Francisco Javier Sáenz De Santamaría Morales (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a María Inmaculada Catalina Fernández (Profesor Asociado Ciencias De La Salud) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Julio Escalona Zapata (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

Vocal : D. Fidel Ángel Fernández Fernández (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE CANTABRIA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Juan Miguel Fernández Sanz (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE SEVILLA

Vocal : D. Antonio Ferrández Izquierdo (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE VALENCIA

Vocal : D. Máximo Fraga Rodríguez (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Vocal : D. Manuel Fresno Forcelledo (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE OVIEDO

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2022
Categoría: PROFESOR ASOCIADO DE CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: CIENCIAS BIOMÉDICAS
Área: MEDICINA
Perfil: DOCENCIA EN NEFROLOGÍA

Localización: MEDICINA II -FACULTAD DE MEDICINA- **Complejo Hospitalario Universitario de Badajoz.**

Tipo de Contrato: Laboral

Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Luis Miguel Luengo Pérez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Ramón López Mínguez (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Montaña Román García (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Cristóbal Bueno Jiménez (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Félix Díaz Pérez (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan José Cubero Gómez (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Pedro Bureo Dacal (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Ignacio Casado Naranjo (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2778
Categoría: PROFESOR ASOCIADO CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: CIENCIAS BIOMÉDICAS
Área: RADIOLOGÍA Y MEDICINA FÍSICA
Perfil: DOCENCIA EN REHABILITACIÓN

Localización: MEDICINA II -FACULTAD DE MEDICINA- **Complejo Hospitalario Universitario de Badajoz.**

Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Rafael Pérez Muñoz (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José María Vega Fernández (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan José Peña Bernal (Catedrático De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Luis Calvo Aguilar (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : Dª María Ángeles Rossell Bueno (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Regueira Daza (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª María Montaña Román García (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Ramón López Mínguez (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza:	DL2829
Categoría:	PROFESOR ASOCIADO CC. SALUD
Dedicación:	T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento:	CIENCIAS BIOMÉDICAS
Área:	RADIOLOGÍA Y MEDICINA FÍSICA
Perfil:	DOCENCIA EN RADIOFÍSICA HOSPITALARIA
Localización:	MEDICINA II -FACULTAD DE MEDICINA- Complejo Hospitalario Universitario de Badajoz.
Tipo de Contrato:	Laboral
Duración del Contrato:	1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Rafael Pérez Muñoz (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. José María Vega Fernández (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Juan José Peña Bernal (Catedrático De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. José Luis Calvo Aguilar (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a María Ángeles Rossell Bueno (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Jesús Regueira Daza (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a María Montaña Román García (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. José Ramón López Mínguez (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2830
Categoría: PROFESOR ASOCIADO CC. SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: CIENCIAS BIOMÉDICAS
Área: RADIOLOGÍA Y MEDICINA FÍSICA
Perfil: DOCENCIA EN RADIOFÍSICA HOSPITALARIA

Localización: MEDICINA II -FACULTAD DE MEDICINA- **Complejo Hospitalario Universitario de Badajoz.**

Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Rafael Pérez Muñoz (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José María Vega Fernández (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan José Peña Bernal (Catedrático De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Luis Calvo Aguilar (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a María Ángeles Rossell Bueno (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Regueira Daza (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Montaña Román García (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Ramón López Mínguez (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2064
Categoría: PROFESOR ASOCIADO DE CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: TERAPÉUTICA MÉDICO-QUIRÚRGICA
Área: CIRUGÍA
Perfil: DOCENCIA EN CIRUGÍA GENERAL

Localización: MEDICINA I -FAC. MEDICINA- HOSPITAL "PERPETUO SOCORRO" 3ª PLANTA.

Tipo de Contrato: Laboral

Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : Dª María Luisa Martín Sanabria (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Salas Martínez (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª María Guadalupe Mahedero Ruiz (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª María Teresa Espín Jaime (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Miguel Morán Penco (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan Antonio Párraga Del Moral (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Safwan Escaf Barmadah (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE OVIEDO
Vocal : D. Alejandro Espí Macías (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE VALENCIA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2773
Categoría: PROFESOR ASOCIADO CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: TERAPÉUTICA MÉDICO-QUIRÚRGICA
Área: CIRUGÍA
Perfil: DOCENCIA EN CIRUGÍA TORÁCICA

Localización: MEDICINA I -FAC. MEDICINA- HOSPITAL "INFANTA CRISTINA"

Tipo de Contrato: Laboral

Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a María Luisa Martín Sanabria (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Salas Martínez (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Guadalupe Mahedero Ruiz (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Teresa Espín Jaime (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Miguel Morán Penco (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan Antonio Párraga Del Moral (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Safwan Escaf Barmadah (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE OVIEDO
Vocal : D. Alejandro Espi Macías (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE VALENCIA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2774
Categoría: PROFESOR ASOCIADO CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: TERAPÉUTICA MÉDICO-QUIRÚRGICA
Área: CIRUGÍA
Perfil: DOCENCIA EN CIRUGÍA VASCULAR
Localización: MEDICINA I -FAC. MEDICINA- HOSPITAL "INFANTA CRISTINA"
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a María Luisa Martín Sanabria (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Salas Martínez (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Guadalupe Mahedero Ruiz (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Teresa Espín Jaime (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Miguel Morán Penco (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan Antonio Párraga Del Moral (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Safwan Escaf Barmadah (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE OVIEDO
Vocal : D. Alejandro Espi Macias (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE VALENCIA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2074
Categoría: PROFESOR ASOCIADO DE CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: TERAPÉUTICA MÉDICO-QUIRÚRGICA
Área: CIRUGÍA
Perfil: DOCENCIA EN CIRUGÍA GENERAL

Localización: MEDICINA I -FAC. MEDICINA HOSPITAL "INFANTA CRISTINA"

Tipo de Contrato: Laboral

Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Especifico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a María Luisa Martín Sanabria (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Saias Martínez (Profesor Titular Universidad Interino) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Guadalupe Mahedero Ruiz (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Teresa Espín Jaime (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Miguel Morán Penco (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan Antonio Párraga Del Moral (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Safwan Escaf Barmadah (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE OVIEDO
Vocal : D. Alejandro Espi Macias (Profesor Titular De Universidad) . UNIVERSIDAD DE VALENCIA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2362
Categoría: PROFESOR ASOCIADO CC SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: TERAPÉUTICA MÉDICO-QUIRÚRGICA
Área: FISIOTERAPIA
Perfil: DOCENCIA PRÁCTICA EN FISIOTERAPIA

Localización: MEDICINA I -FAC. MEDICINA- **Complejo Hospitalario Universitario de Badajoz. Edificio L.**

Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julio Carmona Dávila (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Antonio Rodríguez Pastor (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Gloria Casado Martín (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Juan José Jiménez Merino (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D^a Soraya Masa Moreno (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Carmen Hurtado González (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Luis Jesús García-Borrueal Delgado (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Guillermo Téllez De Peralta (Catedrático De Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2831
Categoría: PROFESOR ASOCIADO CC. SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: TERAPÉUTICA MÉDICO-QUIRÚRGICA
Área: FISIOTERAPIA
Perfil: DOCENCIA PRÁCTICA EN FISIOTERAPIA
Localización: MEDICINA I -FAC. MEDICINA- **Complejo Hospitalario Universitario de Badajoz. Edificio L.**
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julio Carmona Dávila (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. José Antonio Rodríguez Pastor (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : Dª Gloria Casado Martín (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Juan José Jiménez Merino (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : Dª Soraya Masa Moreno (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : Dª María Carmen Hurtado González (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Luis Jesús García-Borruel Delgado (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Guillermo Téllez De Peralta (Catedrático De Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2189
Categoría: PROFESOR ASOCIADO DE CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
Perfil: PRÁCTICAS CLÍNICAS EN TOCGINECOLOGÍA
Localización: ENFERMERÍA -CENTRO UNIVERS. PLASENCIA- **HOSPITAL "VIRGEN DEL PUERTO" Unidad de Hospitalización. Tocoginecología. 2ª Planta.**
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Manuel Párraga Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : Dª Isabel Carrasco Benito (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Jesús Santos Velasco (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : Dª Belinda Basilio Fernández (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julián Fernando Calderón García (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : Dª María Carmen Barrantes Pulido (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Andrés María Antúnez Gragera (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. José Carlos Cuevas García (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2191
Categoría: PROFESOR ASOCIADO DE CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
Perfil: PRÁCTICAS CLÍNICAS EN URGENCIAS
Localización: ENFERMERÍA -CENTRO UNIVERS. PLASENCIA- HOSPITAL "CAMPO ARAÑUELO" Servicio de Urgencias.
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Manuel Párraga Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Isabel Carrasco Benito (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Santos Velasco (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Belinda Basilio Fernández (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julián Fernando Calderón García (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Carmen Barrantes Pulido (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Andrés María Antúnez Gragera (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Carlos Cuevas García (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2209
Categoría: PROFESOR ASOCIADO DE CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
Perfil: PRÁCTICAS CLÍNICAS EN UROLOGÍA

Localización: ENFERMERÍA -CENTRO UNIVERSITARIO MÉRIDA- **Hospital del S.E.S. de Mérida. Urología, 4ª Planta Derecha.**
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Manuel Párraga Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª Isabel Carrasco Benito (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Santos Velasco (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª Belinda Basilio Fernández (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julián Fernando Calderón García (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª María Carmen Barrantes Pulido (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Andrés María Antúnez Gragera (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Carlos Cuevas García (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza:	DL2216
Categoría:	PROFESOR ASOCIADO DE CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación:	T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento:	ENFERMERÍA
Área:	ENFERMERÍA
Perfil:	PRÁCTICAS CLÍNICAS EN CUIDADOS INTENSIVOS
Localización:	ENFERMERÍA -CENTRO UNIVERSITARIO MÉRIDA- HOSPITAL DEL S.E.S. DE MÉRIDA. U.C.I. 4ª PLANTA.
Tipo de Contrato:	Laboral
Duración del Contrato:	1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Manuel Párraga Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : Dª Isabel Carrasco Benito (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Jesús Santos Velasco (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : Dª Belinda Basilio Fernández (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julián Fernando Calderón García (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : Dª María Carmen Barrantes Pulido (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Andrés María Antúnez Gragera (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. José Carlos Cuevas García (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza:	DL2218	
Categoría:	PROFESOR ASOCIADO DE CIENCIAS DE LA SALUD	
Dedicación:	T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS	
Departamento:	ENFERMERÍA	
Área:	ENFERMERÍA	
Perfil:	PRÁCTICAS CLÍNICAS EN TOCOLOGÍA Y UROLOGÍA	
Localización:	ENFERMERÍA -CENTRO UNIVERSITARIO MÉRIDA-	Hospital del S.E.S. de Mérida. Quirófano de Tocología y Urología, 1ª Planta
Tipo de Contrato:	Laboral	
Duración del Contrato:	1 AÑO	

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Grai.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Manuel Párraga Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª Isabel Carrasco Benito (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Santos Velasco (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª Belinda Basilio Fernández (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julián Fernando Calderón García (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª María Carmen Barrantes Pulido (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Andrés María Antúnez Gragera (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Carlos Cuevas García (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2219
Categoría: PROFESOR ASOCIADO DE CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
Perfil: PRÁCTICAS CLÍNICAS EN CIRUGÍA GRAL. Y OFTALMOLOGÍA
Localización: ENFERMERÍA -CENTRO UNIVERSITARIO MÉRIDA- **Hospital del S.E.S. de Mérida. Quirófano de Cirugía y Oftalmología, 2ª Planta.**
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Manuel Párraga Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª Isabel Carrasco Benito (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Santos Velasco (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª Belinda Basilio Fernández (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julián Fernando Calderón García (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª María Carmen Barrantes Pulido (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Andrés María Antúnez Gragera (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Carlos Cuevas García (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2236
Categoría: PROFESOR ASOCIADO DE CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
Perfil: PRÁCTICAS CLÍNICAS EN QUIRÓFANOS
Localización: ENFERMERÍA -FACULTAD DE MEDICINA- Hospital "Perpetuo Socorro".
Unidad de Cirugía Mayor Ambulatoria.
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Manuel Párraga Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Isabel Carrasco Benito (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Santos Velasco (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Belinda Basilio Fernández (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julián Fernando Calderón García (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Carmen Barrantes Pulido (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Andrés María Antúnez Gragera (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Carlos Cuevas García (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2240
Categoría: PROFESOR ASOCIADO DE CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
Perfil: PRÁCTICAS CLÍNICAS EN U.C.I.
Localización: ENFERMERÍA -FACULTAD DE MEDICINA- **Hospital "Infanta Cristina", Servicio de Urgencias.**
Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Especifico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Manuel Párraga Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Isabel Carrasco Benito (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Santos Velasco (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Belinda Basilio Fernández (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julián Fernando Calderón García (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Carmen Barrantes Pulido (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Andrés María Antúnez Gragera (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Carlos Cuevas García (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2241
Categoría: PROFESOR ASOCIADO DE CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
Perfil: PRÁCTICAS CLÍNICAS EN MÉDICAS

Localización: ENFERMERÍA -FACULTAD DE MEDICINA- HOSPITAL "PERPETUO SOCORRO" Especialidades Médicas.

Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Manuel Párraga Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Isabel Carrasco Benito (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Santos Velasco (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Belinda Basilio Fernández (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julián Fernando Calderón García (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Carmen Barrantes Pulido (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Andrés María Antúnez Gragera (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Carlos Cuevas García (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2256
Categoría: PROFESOR ASOCIADO DE CIENCIAS DE LA SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
Perfil: PRÁCTICAS CLÍNICAS EN MÉDICAS

Localización: ENFERMERÍA -FACULTAD DE MEDICINA- **HOSPITAL "INFANTA CRISTINA" Especialidades Médicas.**

Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Especifico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Manuel Párraga Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a Isabel Carrasco Benito (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Jesús Santos Velasco (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a Belinda Basilio Fernández (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julián Fernando Calderón García (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D^a María Carmen Barrantes Pulido (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. Andrés María Antúñez Gragera (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Vocal : D. José Carlos Cuevas García (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2832
Categoría: PROFESOR ASOCIADO CC.SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
Perfil: PRÁCTICAS CLÍNICAS EN ENFERMERÍA

Localización: ENFERMERÍA -E. U. ENFERMERÍA TERAPIA OC. CENTRO DE SALUD "MANUEL ENCINAS"

Tipo de Contrato: Laboral
Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Manuel Párraga Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Isabel Carrasco Benito (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Santos Velasco (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Belinda Basilio Fernández (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julián Fernando Calderón García (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Carmen Barrantes Pulido (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Andrés María Antúnez Gragera (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Carlos Cuevas García (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2833
Categoría: PROFESOR ASOCIADO CC.SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
Perfil: PRÁCTICAS CLÍNICAS EN ENFERMERÍA

Localización: ENFERMERÍA -E. U. ENFERMERÍA TERAPIA OC. CENTRO DE SALUD "ZONA CENTRO".

Tipo de Contrato: Laboral

Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Manuel Párraga Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Isabel Carrasco Benito (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Santos Velasco (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Belinda Basilio Fernández (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julián Fernando Calderón García (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Carmen Barrantes Pulido (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Andrés María Antúnez Gragera (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Carlos Cuevas García (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2834
Categoría: PROFESOR ASOCIADO CC.SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
Perfil: PRÁCTICAS CLÍNICAS EN PSIQUIATRÍA

Localización: ENFERMERÍA -E. U. ENFERMERÍA TERAPIA OC. HOSPITAL "NUESTRA SRA. DE LA MONTAÑA"
UNIDAD PSIQUIÁTRICA

Tipo de Contrato: Laboral

Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Manuel Párraga Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Isabel Carrasco Benito (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Santos Velasco (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a Belinda Basilio Fernández (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julián Fernando Calderón García (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D^a María Carmen Barrantes Pulido (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Andrés María Antúnez Gragera (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Carlos Cuevas García (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

**CONCURSO DE MÉRITOS C-3 (09/10)**

Plaza: DL2835
Categoría: PROFESOR ASOCIADO CC. SALUD
Dedicación: T. P. 3 HORAS LECTIVAS/3 HORAS TUTORÍAS
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
Perfil: PRÁCTICAS CLÍNICAS EN HEMODIÁLISIS
Localización: ENFERMERÍA -E. U. ENFERMERÍA TERAPIA OC. **HOSPITAL "SAN PEDRO DE ACÁNTARA"**
Tipo de Contrato: Laboral **Unidad de Hemodiálisis.**
Duración del Contrato: 1 AÑO

Retribuciones (en cómputo anual)

Sueldo	2,052.36
C. Destino	1,172.40
C. Específico Gral.	73.44
Complemento de Homologación	732.72
Pagas Extraordinarias (2):	541.54

COMISIÓN TITULAR

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. José Manuel Párraga Sánchez (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª Isabel Carrasco Benito (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Jesús Santos Velasco (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª Belinda Basilio Fernández (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

COMISIÓN SUPLENTE

Presidente: Excmo. Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Extremadura o persona en quién delegue.

Vocal : D. Julián Fernando Calderón García (Profesor Titular Escuelas Universitarias) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : Dª María Carmen Barrantes Pulido (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. Andrés María Antúnez Gragera (Profesor Asociado) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Vocal : D. José Carlos Cuevas García (Profesor Colaborador) . UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA



III OTRAS RESOLUCIONES

PRESIDENCIA DE LA JUNTA

RESOLUCIÓN de 16 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo n.º 1141/2009, y se emplaza a los interesados en el mismo. (2009063414)

A tenor de lo dispuesto en el artículo 48 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, y en cumplimiento de lo ordenado por la Sala de lo Contencioso-Administrativo (Sección 001) del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, se acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo citado en el encabezamiento, interpuesto por "Radio Interior, S.L.U." contra la Resolución de fecha 13 de agosto de 2009, dictada por el Secretario General de Presidencia de la Junta de Extremadura, por la que se resuelve la adjudicación provisional del "Concurso abierto para la concesión de la explotación del servicio público de radiodifusión sonora en ondas métricas con modulación de frecuencia de emisoras privadas de carácter comercial en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura".

Asimismo, conforme a lo dispuesto en el artículo 49 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, se emplaza a todas aquellas personas físicas y jurídicas, a cuyo favor hubieran derivado o derivasen derechos de la resolución impugnada y a quienes tuvieran interés directo en el mantenimiento de la misma, para que comparezcan y se personen en autos ante la referida Sala y Sección, en el plazo de los nueve días siguientes a la notificación o, en su caso, publicación de la presente resolución; caso de personarse fuera del indicado plazo, se les tendrá por parte, sin que por ello deba retrotraerse ni interrumpirse el curso del procedimiento, y si no se personaren oportunamente continuará el procedimiento por sus trámites, sin que haya lugar a practicarles notificación de clase alguna.

Mérida, a 16 de noviembre de 2009.

El Secretario General de Presidencia
de la Junta de Extremadura,
JULIÁN EXPÓSITO TALAVERA



CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, COMERCIO E INNOVACIÓN

RESOLUCIÓN de 13 de octubre de 2009, de la Consejera, por la que se resuelve la concesión de subvenciones para la realización de acciones de apoyo a la actividad docente, durante el curso académico 2009/2010. (2009063320)

De conformidad con lo dispuesto en la Orden de 8 de mayo de 2009, por la que se convocan subvenciones para la realización de acciones de apoyo a la actividad docente en la Universidad de Extremadura durante el curso académico 2009/2010 (DOE n.º 96, de 21 de mayo de 2009), y a tenor de lo establecido en el artículo 6 del Decreto 67/2006, de 4 de abril (DOE n.º 43, de 11 de abril), regulador de estas subvenciones, a propuesta de la Dirección General de Educación Superior y Liderazgo, previo informe de la Comisión de Selección, haciendo uso de las atribuciones que tengo conferidas,

RESUELVO:

Conceder las ayudas que se especifican en el Anexo adjunto por un importe total de 65.300 €, a favor de la Universidad de Extremadura, con cargo a la Aplicación Presupuestaria 2009.19.07.422A.442.00, Superproyecto 2006.13.03.9005, Proyecto 2007.13.03.0011, de los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Extremadura para el año 2009.

Contra la presente Resolución podrá interponerse, en el plazo de dos meses, contados desde el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Extremadura. Todo ello, sin perjuicio de que el interesado pueda hacer uso del requerimiento previo previsto en el artículo 44 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Mérida, a 13 de octubre de 2009.

La Vicepresidenta Segunda y Consejera
de Economía, Comercio e Innovación,
MARÍA DOLORES AGUILAR SECO

A N E X O

EXPEDIENTE	SOLICITANTE/ TITULACIÓN	CENTRO ACTIVIDAD	CUANTÍA
PRAA/001/09	MACÍAS MACÍAS, MIGUEL/ I.T. INFORMÁTICA GESTIÓN VISITAS OBRAS CONSTRUCCIÓN	CENTRO UNIVERSITARIO DE MÉRIDA	248,52 €
PRAA/002/09	MACÍAS MACÍAS, MIGUEL/ I.T. INFORMÁTICA SISTEMAS /ASISTENCIA CONGRESO CIENTÍFICO	CENTRO UNIVERSITARIO DE MÉRIDA	248,52 €



PRAA/003/09	VEGA VEGA, JOSÉ ANTONIO/ D. EN PODOLOGÍA PRÁCTICAS EN BADAJOZ Y MADRID	CENTRO UNIVERSITARIO DE PLASENCIA	854,16 €
PRAA/004/09	VEGA VEGA, JOSÉ ANTONIO/ I.T. FORESTA L Y MEDIO NATURAL/ PRÁCTICAS DE CAMPO	CENTRO UNIVERSITARIO DE PLASENCIA	1.278,10 €
PRAA/005/09	PULIDO GARCÍA, FRANCISCO/ I.T.A. EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS/ VISITAS: BAENA HERRERA DEL DUQUE, ELVAS, VFCA. BARROS Y MADRID	ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	3.000,00 €
PRAA/006/09	PULIDO GARCÍA, FRANCISCO/ I.T.A. HORTOFRUTICULTURA Y JARDINERÍA/ VISITAS: SEVILLA, LISBOA, LA ROCA, TOLEDO Y BADAJOZ	ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	2.913,33 €
PRAA/007/09	PULIDO GARCÍA, FRANCISCO/ I.T.A. INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS/ MIAJADAS, MÉRIDA, ALMENDRALEJO, GUADAJIRA Y TALAVERA LA REAL	ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	1.813,00 €
PRAA/008/09	PULIDO GARCÍA, FRANCISCO/ INGENIERO AGRÓNOMO ZAFRA, TRUJILLO, MADRID, BARCARROTA, ELVAS Y GUADAJIRA	ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	3.000,00 €
PRAA/009/09	PULIDO GARCÍA, FRANCISCO/ L. CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS/ VISITAS: CASAR DE CÁCERES, DON BENITO, MÉRIDA Y SANTA AMALIA	ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	1.611,21 €
PRAA/010/09	DEL RÍO PÉREZ, LUIS M./ ARQUITECTURA TÉCNICA VISITAS: HUELVA Y BARCELONA	ESCUELA POLITÉCNICA	1.799,17 €
PRAA/011/09	DEL RÍO PÉREZ, LUIS M./ DIPLOMATURA EN ESTADÍSTICA VISITA. CENTRAL N. DE ALMARAZ	ESCUELA POLITÉCNICA	369,65 €
PRAA/012/09	DEL RÍO PÉREZ, LUIS M./ I.T. INFORMÁTICA DE GESTIÓN VISITAS: FEVAL, MÉRIDA, CANAL DEL ZÚJAR Y BOADILLA DEL MONTE	ESCUELA POLITÉCNICA	1.351,20 €



PRAA/013/09	DEL RÍO PÉREZ, LUIS M./ I.T. INFORMÁTICA DE SISTEMAS/ ASISTENCIA SIMO (MADRID)	ESCUELA POLITÉCNICA	733,03 €
PRAA/014/09	DEL RÍO PÉREZ, LUIS M./ I.T. OBRAS PÚBLICAS (CONSTRUCCIONES CIVILES)/ ASISTENCIA SYMPOSIUM NACIONAL VÍAS Y OBRAS ADMÓN. LOCAL	ESCUELA POLITÉCNICA	369,65 €
PRAA/015/09	DEL RÍO PÉREZ, LUIS M./ I.T. OBRAS PÚBLICAS (HIDROLOGÍA) ASISTENCIA SYMPOSIUM NACIONAL VÍAS Y OBRAS ADMON. LOCAL	ESCUELA POLITÉCNICA	369,65 €
PRAA/016/09	DEL RÍO PÉREZ, LUIS M./ I.T. OBRAS PÚBLICAS (TRANSPORTES Y SERVICIOS) VISITA CEMENTOS BALBOA Y ASISTENCIA SYMPOSIUM	ESCUELA POLITÉCNICA	769,58 €
PRAA/017/09	DEL RÍO PÉREZ, LUIS M. I.T. TELECOMUNICACIONES (SONIDO E IMAGEN)/VISITA MÉRIDA Y PARTICIPACIÓN EN XTRELAM 2010	ESCUELA POLITÉCNICA	1.162,54 €
PRAA/018/09	DEL RÍO PÉREZ, LUIS M./ I. GEODESIA Y CARTOGRAFÍA PRIMERAS JORNADAS DE JÓVENES INVESTIGADORES	ESCUELA POLITÉCNICA	1.883,75 €
PRAA/019/09	DEL RÍO PÉREZ, LUIS M./ INGENIERÍA INFORMÁTICA VIAJE MARE NOSTRUM (BARCELONA)	ESCUELA POLITÉCNICA	1.883,75 €
PRAA/020/09	DEL RÍO PÉREZ, LUIS M./ MÁSTER EN COMPUTACIÓN GRIP Y PARALELISMO/ PRIMERAS JORNADAS EN COMPUTACIÓN (CÁCERES)	ESCUELA POLITÉCNICA	975,29 €
PRAA/021/09	DEL RÍO PÉREZ, LUIS M./ MÁSTER EVALUACIÓN Y GESTIÓN DEL RUIDO AMBIENTAL/VISITA FUNDACIÓN CECOR EN VALLADOLID	ESCUELA POLITÉCNICA	187,96 €
PRAA/022/09	VIVAS MORENO, AGUSTÍN/ L. COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL SEMINARIO: TALLER PATRIMONIO CULTURAL Y COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL	F. BIBLIOTECONOMÍA Y DOCUMENTACIÓN	1.094,94 €



PRAA/023/09	VIVAS MORENO, AGUSTÍN/ L. DOCUMENTACIÓN SEMINARIOS: TECNOLOGÍAS DE PARTICIPACIÓN Y LAS NUEVAS FORMAS DE HACER PERIODISMO, TALLER PATRIMONIO	F. BIBLIOTECONOMÍA Y DOCUMENTACIÓN	489,30 €
PRAA/024/09	VIVAS MORENO, AGUSTÍN/ D. BIBLIOTECONOMÍA Y DOCUMENTACIÓN/TODAS LAS ACTIVIDADES SOLICITADAS	F. BIBLIOTECONOMÍA Y DOCUMENTACIÓN	500 €
PRAA/025/09	IBÁÑEZ GODOY, SERGIO J./ L. CIENCIAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y DEL DEPORTE/TODAS LAS ACTIVIDADES SOLICITADAS	F. CIENCIAS DEL DEPORTE	3.000 €
PRAA/026/09	ORTEGA ROSSELL, F. J./ DIPLOMATURA EN EMPRESARIALES/ SEMINARIO Y CURSO PERFECCIONAMIENTO SISTEMAS GESTIÓN CALIDAD	F. CIENCIAS EMPRESARIALES Y TURISMO	1.393,39 €
PRAA/026/09	ORTEGA ROSSELL, F. J./ DIPLOMATURA EN TURISMO PROMOCIÓN CANDIDATURA CÁCERES 2016 (VIAJE A FRANCIA)	F. CIENCIAS EMPRESARIALES Y TURISMO	848,32 €
PRAA/027/09	ORTEGA ROSSELL, F. J./ GRADO EN TURISMO FERIA INTERNACIONAL TURISMO ORNITOLÓGICO	F. CIENCIAS EMPRESARIALES Y TURISMO	733,03 €
PRAA/028/09	ORTEGA ROSSELL, F. J./ L. CIENCIAS ACTUARIALES Y FINANCIERAS/ SEMINARIO DE FINANZAS Y SEGUROS	F. CIENCIAS EMPRESARIALES Y TURISMO	521,06 €
PRAA/029/09	ORTEGA ROSSELL, F. J./ MÁSTER EN ADMINISTRACIÓN ORGANIZACIÓN RECURSOS/ VISITAS:TRUJILLO, FITUR, HERVÁS, ALMENDRALEJO	F. CIENCIAS EMPRESARIALES Y TURISMO	278,80 €
PRAA/030/09	ORTEGA ROSSELL, F. J./ MÁSTER EN CIENCIAS SOCIALES Y JURÍDICAS/CÁCERES	F. CIENCIAS EMPRESARIALES Y TURISMO	187,96 €
PRAA/031/09	TOVAR ANDRADA, JULIO J./ LICENCIATURA EN BIOQUÍMICA/ SEMINARIOS DE BÚSQUEDA Y GESTIÓN DE INFORMACIÓN BIBLIOGRÁFICA	FACULTAD DE VETERINARIA	672,47 €



PRAA/032/09	TOVAR ANDRADA, JULIO J./ LICENCIATURA EN VETERINARIA/ CLASES PRÁCTICAS Y VISITAS	FACULTAD DE VETERINARIA	2.713,60 €
PRAA/033/09	TOVAR ANDRADA, JULIO J. MÁSTER CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS/ VISITAS: GERONA, CÓRDOBA, HUELVA, CÁCERES Y SALAMANCA	FACULTAD DE VETERINARIA	157,68 €
PRAA/034/09	MERINO JEREZ, LUIS/ LICENCIATURA FILOGÍA CLÁSICA/ VISITA AL FESTIVAL DE TEATRO CLÁSICO DE MÉRIDA.	FACULTAD FILOSOFÍA Y LETRAS	369,65 €
PRAA/035/09	MERINO JEREZ, LUIS/ LICENCIATURA FILOGÍA FRANCESA IV ENCUENTRO DE LITERATURAS ROMÁNICAS	FACULTAD FILOSOFÍA Y LETRAS	636,35 €
PRAA/036/09	MERINO JEREZ, LUIS/ L. FILOGÍA PORTUGUESA/ SEMINARIOLA DRAMATURGÍA PORTUGUESA EN LA 1. ^a MITAD SIGLO XX	FACULTAD FILOSOFÍA Y LETRAS	115,28 €
PRAA/037/09	MERINO JEREZ, LUIS/ GRADO EN ESTUDIOS INGLESES/ VISITA ACADÉMICA A LONDRES	FACULTAD FILOSOFÍA Y LETRAS	248,52 €
PRAA/038/09	MERINO JEREZ, LUIS / L. HISTORIA DEL ARTE VISITA AL MADRID DE LOS AUSTRIAS Y DE LOS BORBONES	FACULTAD FILOSOFÍA Y LETRAS	248,52 €
PRAA/039/09	MERINO JEREZ, LUIS/ LICENCIATURA EN GEOGRAFÍA/ PRÁCTICAS INTEGRALES DE CAMPO EN MURCIA Y ALICANTE	FACULTAD FILOSOFÍA Y LETRAS	551,34 €
PRAA/040/09	MERINO JEREZ, LUIS/ MÁSTER DESARROLLO RURAL/ IDENTIDAD, INNOVACIÓN Y NUEVAS TECNOLOGÍAS EN EL MUNDO RURAL	FACULTAD FILOSOFÍA Y LETRAS	187,96 €
PRAA/041/09	MERINO JEREZ, LUIS/ TEORÍA DE LA LITERATURA, TODAS LAS FILOGÍAS/TALLER ESTUDIOS CONTEXTUALES Y VISITA BIBLIOTECA NACIONAL Y MUSEO	FACULTAD FILOSOFÍA Y LETRAS	600,00 €



PRAA/042/09	MERINO JEREZ, LUIS/ TODAS LAS FILOLOGÍAS, GEOGRAFÍA E HISTORIA/VISITA GUIADA AL MUSEO DEL PRADO (MADRID)	FACULTAD FILOSOFÍA Y LETRAS	369,65 €
PRAA/043/09	GONZÁLEZ LENA, MANUEL/ GRADO EN ECONOMÍA/ SEMINARIOS UTILIZACIÓN DE HERRAMIENTAS MATEMÁTICAS Y ESTADÍSTICAS	FACULTAD DE CIENCIAS	1.156,98 €
PRAA/044/09	GONZÁLEZ LENA, MANUEL/ INGENIERÍA QUÍMICA/ VISITAS A LA CENTRAL NUCLEAR DE ALMARAZ Y LAS MINAS DE RÍO TINTO	FACULTAD DE CIENCIAS	1.096,42 €
PRAA/045/09	GONZÁLEZ LENA, MANUEL/ L. EN BIOLOGÍA/ VISITAS: PORTUGAL, TENTUDÍA, ALCONERA, VALLE DE MATAMOROS Y GUADAJIRA	FACULTAD DE CIENCIAS	2.126,00 €
PRAA/046/09	GONZÁLEZ LENA, MANUEL/ L. EN CIENCIAS AMBIENTALES/ PORTUGAL, ALBURQUERQUE, LA CODOSERA, SEVILLA, ÁVILA Y MONESTERIO	FACULTAD DE CIENCIAS	3.000,00 €
PRAA/047/09	GONZÁLEZ LENA, MANUEL/ L. EN ENOLOGÍA/ ARANDA DEL DUERO, PESQUERA DUERO Y VALBUENA DEL DUERO	FACULTAD DE CIENCIAS	187,96 €
PRAA/048/09	GONZÁLEZ LENA, MANUEL/ L. EN FÍSICA VISITAS: PORTUGAL Y SEVILLA	FACULTAD DE CIENCIAS	187,96 €
PRAA/049/09	GONZÁLEZ LENA, MANUEL/ L. EN QUÍMICA VISITAS: OVIEDO Y HUELVA	FACULTAD DE CIENCIAS	630,07 €
PRAA/050/09	GONZÁLEZ LENA, MANUEL/ MÁSTER CONTAMINACIÓN AMBIENTAL/ VISITAS: EL CABRIL, PRESA ALQUEBA, I.N.IA. (MADRID), TRUJILLO Y CÁCERES	FACULTAD DE CIENCIAS	454,44 €



PRAA/051/09	GONZÁLEZ LENA, MANUEL/ MÁSTER MARKETING I. MERCADOS/ VISITA FERIA NACIONAL DE SISTEMAS FRANQUICIAS (MADRID)	FACULTAD DE CIENCIAS	745,56 €
PRAA/052/09	CALZADO ALMODÓVAR, ZACARÍAS/ MAESTRO EDUCACIÓN INFANTIL/ VISITA MADRID	FACULTAD DE EDUCACIÓN	369,65 €
PRAA/053/09	CALZADO ALMODÓVAR, ZACARÍAS/ MAESTRO EDUCACIÓN PRIMARIA/ VISITA MADRID	FACULTAD DE EDUCACIÓN	709,02 €
PRAA/054/09	CALZADO ALMODÓVAR, ZACARÍAS/ L. PSICOPEDAGOGÍA/VISITAS: EXPOSICIÓN CEAPAT Y CENTRO DE SUPERCOMPUTACIÓN FLASH.	FACULTAD DE EDUCACIÓN	618,18 €
PRAA/055/09	CALZADO ALMODÓVAR, ZACARÍAS/ M. EDUCAC. ESPECIAL, AUDICIÓN Y LENGUAJE/ PROYECTO INTERDISCIPLINAR: CONOCER LAS INSTITUCIONES	FACULTAD DE EDUCACIÓN	1.580,93 €
PRAA/056/09	CALZADO ALMODÓVAR, ZACARÍAS/ MAESTRO E. FÍSICA/PRÁCTICAS COMPLEMENTARIAS EN SIERRA NEVADA (GRANADA)	FACULTAD DE EDUCACIÓN	611,91 €
PRAA/057/09	CALZADO ALMODÓVAR, ZACARÍAS/ M. EDUC.INFANTIL, GRADO EDUC. PRIMARIA/VISITA CENTRO I. TECNOLOGÍAS AVANZADAS Y FERIA DE INFORMÁTICA (SALAMANCA Y MADRID)	FACULTAD DE EDUCACIÓN	672,42 €
PRAA/058/09	CALZADO ALMODÓVAR, ZACARÍAS/ TODAS LAS TITULACIONES/ CAMPAMENTO AVENTURA (PORTUGAL)	FACULTAD DE EDUCACIÓN	642,40 €
PRAA/059/09	BUREO DACAL, PEDRO/ DIPLOMATURA EN FISIOTERAPIA/ PRÁCTICAS PROCESOS FISIOLÓGICOS (FACULTAD DE MEDICINA)	FACULTAD DE MEDICINA	460,50 €
PRAA/060/09	BUREO DACAL, PEDRO/ L. EN MEDICINA/PRÁCTICAS COMPLEMENTARIAS	FACULTAD DE MEDICINA	914,72 €



PRAA/061/09	LÓPEZ RAMOS, VÍCTOR/ L. EN ANTROPOLOGÍA/ PRÁCTICAS DE TRABAJO DE CAMPO Y CICLO DE CONFERENCIAS (CÁCERES Y SALAMANCA)	F. FORMACIÓN PROFESORADO	1.805,44 €
PRAA/062/09	LÓPEZ RAMOS, VÍCTOR/ DIPLOMATURA EN EDUCACIÓN SOCIAL/ VISITAS PRÁCTICAS: MADRID, VALLE DELJERTE Y GARGANTA DE LOS INFIERNOS)	F. FORMACIÓN PROFESORADO	569,65 €
PRAA/063/09	LÓPEZ RAMOS, VÍCTOR/ D. EDUC. SOCIAL Y L. ANTROPOLOGÍA/ CONFERENCIAS ANTROPOLÓGICAS EN CÁCERES	F. FORMACIÓN PROFESORADO	815,53 €
PRAA/064/09	LÓPEZ RAMOS, VÍCTOR/ D. EDUC. SOCIA, EDUC. MUSICAL Y L. ANTROPOLOGÍA/TRABAJO DE CAMPO EN PIORNAL (CÁCERES)	F. FORMACIÓN PROFESORADO	1.120,00 €
PRAA/065/09	LÓPEZ RAMOS, VÍCTOR/ L. ANTROPOLOGÍA Y MAESTRO EDUCAC. MUSICAL/ESTUDIO SOBRE LA VIDA MUSICAL TRADICIONAL Y POPULAR MONACAL (VALLADOLID)	F. FORMACIÓN PROFESORADO	551,34 €
PRAA/066/09	LÓPEZ RAMOS, VÍCTOR/ MAESTRO EDUCACIÓN MUSICAL/ ENCUENTRO CON LA JOVEN DE EXTREMADURA (CÁCERES)	F. FORMACIÓN PROFESORADO	593,74 €
PRAA/067/09	LÓPEZ RAMOS, VÍCTOR/ MAESTRO LENGUAS EXTRANJERAS/ ASISTENCIA OBRA DE TEATRO EN INGLÉS (MADRID)	F. FORMACIÓN PROFESORADO	369,65 €
PRAA/068/09	LÓPEZ RAMOS, VÍCTOR/ MAESTRO EDUCACIÓN INFANTIL/ VISITA PRÁCTICA EN EL PARQUE NATURAL DE MONFRAGÜE	F. FORMACIÓN PROFESORADO	200,00 €
PRAA/069/09	LÓPEZ RAMOS, VÍCTOR/ TODAS LAS TITULACIONES/ VISITA MADRID	F. FORMACIÓN PROFESORADO	369,65 €



CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y HACIENDA

RESOLUCIÓN de 10 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se da publicidad al Convenio de Colaboración entre la Consejería de Igualdad y Empleo, a través del SEXPE, y la Diputación Provincial de Cáceres para la creación de un equipo de apoyo a la planificación territorial de empleo. (2009063336)

Habiéndose firmado el día 27 de julio de 2009 Convenio de Colaboración entre la Consejería de Igualdad y Empleo, a través del SEXPE, y la Diputación Provincial de Cáceres para la creación de un equipo de apoyo a la planificación territorial de empleo, de conformidad con lo previsto en el artículo 7.º del Decreto 1/1994, de 25 de enero, sobre creación y funcionamiento del Registro General de Convenios de la Comunidad Autónoma de Extremadura,

RESUELVO :

La publicación en el Diario Oficial de Extremadura del Convenio que figura como Anexo de la presente Resolución.

Mérida, a 10 de noviembre de 2009.

La Secretaria General,
ANTONIA CERRATO RODRÍGUEZ

A N E X O

CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE LA CONSEJERÍA DE IGUALDAD Y EMPLEO, A TRAVÉS DEL SEXPE, Y LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÁCERES PARA LA CREACIÓN DE UN EQUIPO DE APOYO A LA PLANIFICACIÓN TERRITORIAL DE EMPLEO

En Mérida, a 27 de julio de 2009.

REUNIDOS

De una parte, la excelentísima señora D.^a Pilar Lucio Carrasco, Consejera de Igualdad y Empleo, nombrada por Decreto del Presidente 24/2007, de 30 de junio (DOE núm. 6, de 2 de julio), actuando especialmente autorizada para este acto por Acuerdo del Consejo de Gobierno de fecha 3 de julio de 2009.

De otra, el Ilmo. Sr. D. Juan Andrés Tovar Mena, en su condición de Presidente de la Excm. Diputación Provincial de Cáceres, nombrado por Acuerdo del Pleno de 14 de julio de 2003, autorizado para la firma de este Convenio por Acuerdo del Pleno del día 29 de junio de 2009.

Ambas partes en el ejercicio de las facultades que tienen conferidas, se reconocen recíprocamente capacidad para obligarse en los términos del presente Convenio y, en su virtud,

MANIFIESTAN:

Que la Consejería de Igualdad y Empleo tiene competencia en materia de trabajo y empleo, conforme a lo dispuesto en el Decreto del Presidente 17/2007, de 30 de junio, por el que se



modifican la denominación, número y competencias de las Consejerías de que conforman la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Que el Servicio Extremeño Público de Empleo, en su condición de organismo público adscrito a la Consejería de Igualdad y Empleo, es el órgano gestor de la política de empleo conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Ley 7/2001, de 14 de junio, de Creación del Servicio Extremeño Público de Empleo.

Que la Diputación Provincial de Cáceres tiene atribuida entre sus competencias de conformidad con el artículo 36.1.d) de la Ley 7/1985, de 2 de abril, la cooperación en el fomento del desarrollo económico y social y en la planificación en el territorio provincial, de acuerdo con las competencias de las demás Administraciones Públicas en este ámbito.

Que la Diputación Provincial de Cáceres, a través del Organismo Autónomo para el Desarrollo Local, creado de conformidad con el artículo 85 bis de la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local, tiene como finalidad la promoción, el desarrollo y el fomento de la formación profesional ocupacional y otras políticas de formación-empleo en su ámbito de gestión.

Que de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 de la Ley 56/2003, de 16 de diciembre, de Empleo, y de acuerdo con lo establecido en la Estrategia Europea de Empleo, las políticas de empleo en su diseño y modelo de gestión deberán tener en cuenta su dimensión local para ajustarlas a las necesidades del territorio, de manera que favorezcan y apoyen las iniciativas de generación de empleo en el ámbito local.

El citado precepto sigue indicando que, de acuerdo con la Constitución, con los Estatutos de Autonomía y con la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases del Régimen Local, los Servicios Públicos de Empleo de las Comunidades autónomas establecerán los mecanismos de colaboración oportunos y, en su caso, de participación con las corporaciones locales para la ejecución de los programas y medidas de las políticas activas de empleo.

El artículo 57 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases del Régimen Local, establece que la cooperación económica, técnica y administrativa entre la Administración Local y de las Comunidades Autónomas en asuntos de interés común puede tener lugar, en todo caso, mediante los convenios administrativos que se suscriban.

Que el Plan de Fomento y Calidad en el Empleo de Extremadura, dentro de la prioridad 1 "La Intermediación y la mejora de los sistemas", contempla la medida 1.3 "Mejorar la calidad y aplicación de las medidas activas de empleo", presentando como medida la creación de "Unidades de apoyo a las medidas activas de empleo y a la política de empleo" con el propósito de hacer llegar las Medidas Activas de Empleo (MAE) a todo el territorio. Para ello, las Diputaciones Provinciales tendrán un papel activo en la articulación de este servicio a través de Convenios de Colaboración con la Consejería de Igualdad y Empleo.

Que la Diputación Provincial de Cáceres, a través del Organismo Autónomo para el Desarrollo Local, cuenta con una larga experiencia obtenida a través de la puesta en marcha de proyectos como UPD, GPA y REPORTE, cuya finalidad última está siendo la prestación de servicios de apoyo y asistencia técnica a los territorios para la implementación de determinadas medidas activas de empleo: GPA vinculado a los AEDL; UPD en el ámbito de las ETCOTES y el proyecto REPORTE,



creando procesos de dinamización territoriales a través de diseños metodológicos para favorecer la coordinación y cooperación entre los agentes locales relacionados con el empleo, así como, a través de la creación de herramientas de análisis y planificación estratégica.

Que con fecha de 20 noviembre de 2006 se formalizó Convenio Marco de Colaboración entre la Consejería de Economía y Trabajo, actualmente Consejería de Igualdad y Empleo, y las Diputaciones Provinciales de Badajoz y Cáceres para la Cooperación en Materia de Políticas Activas de Empleo y Desarrollo Local.

Que conforme a lo establecido en la disposición adicional segunda del Decreto 64/2005, de 15 de marzo, por el que se adaptan los regímenes de ayudas de la Consejería de Economía y Trabajo a la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, la Consejería de Igualdad y Empleo puede celebrar convenios con entes locales, entidades sin ánimo de lucro, sindicatos u organizaciones empresariales para financiar actividades propias de los mismos que supongan el cumplimiento de sus objetivos estatutarios si éstos son encuadrables dentro de los Planes Estratégicos concertados con la Administración autonómica.

Que el interés público y social de esta medida fundamenta la creación de Unidades de Apoyo a las Medidas Activas de Empleo recogida en el citado Plan de Fomento y Calidad del Empleo de Extremadura, a través de la colaboración de los firmantes del mismo, y justifica la concesión directa de las subvenciones de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 22.2.c) de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.

Por otro lado el artículo 41 de la Ley 5/2008, de 26 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Extremadura, considera incluidas dentro de los supuestos del artículo 22.2.c) de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, las subvenciones referidas en el artículo 8 bis del Decreto 77/1990, de 16 de octubre, de Régimen General de Concesión de Subvenciones, que establece que el receptor sea una entidad pública territorial de Extremadura y los fondos presupuestarios señalen genéricamente una finalidad cuya competencia este atribuida a las Corporaciones Locales y a la Comunidad Autónoma. En el presente caso los fondos presupuestarios relativos al fomento del empleo constituyen una finalidad cuya competencia es común a ambas Administraciones.

Que se ha considerado, tanto por la Consejería de Igualdad y Empleo como por la Diputación Provincial de Cáceres, la necesidad de planificar actuaciones en materia de empleo, de crear espacios de cooperación, comunicación y participación de todos los agentes para permitir una adecuada gestión de las medidas del Plan de Fomento y Calidad del Empleo.

Por lo expuesto, las partes acuerdan suscribir el presente Convenio, que se registrará por las siguientes,

ESTIPULACIONES

Primera. Objeto del Convenio.

El presente Convenio tiene por objeto regular la colaboración entre la Consejería de Igualdad y Empleo de la Junta de Extremadura, a través del Servicio Extremeño Público de Empleo



(SEXPE), y la Diputación Provincial de Cáceres, en su caso, a través del Organismo Autónomo para el Desarrollo Local, para la creación, por parte de esta última, de un equipo de apoyo territorial de prestación de servicios y asistencia técnica para promover la efectiva implantación de las medidas activas de empleo de la Junta de Extremadura, mediante procesos de participación, planificación, concertación y complementariedad.

Segunda. Actuaciones.

Las actuaciones a ejecutar por la Diputación Provincial de Cáceres, en virtud del presente Convenio, serán las de promoción de la efectiva implantación de las medidas activas de empleo a través de las siguientes acciones:

- Elaboración de Planes Territoriales de Empleo.
- Facilitación de la complementariedad entre los planes del territorio.
- Facilitación de información de fuentes directas al Observatorio de Empleo.

Las citadas actuaciones se describen pormenorizadamente en un Plan de Actuaciones que se acompaña al presente Convenio.

La Diputación de Cáceres podrá encomendar las actuaciones previstas en el presente Convenio al Organismo Autónomo para el Desarrollo Local, en adelante OADL, de modo que dicho organismo asuma cuantas actividades sean precisas para la implementación del acuerdo. En todo caso la responsabilidad última de la ejecución y justificación de las actuaciones con cargo al presente Convenio corresponderá a la Diputación Provincial de Cáceres.

Si durante el desarrollo del proyecto, se produjeran modificaciones sustanciales en las actuaciones contempladas en este Convenio, deberá ponerse en conocimiento de la Comisión de Seguimiento, que deberá autorizarlas expresamente, con carácter previo a su ejecución.

La Diputación Provincial de Cáceres o, en su caso, el OADL seleccionará y contratará los técnicos para la ejecución del presente Convenio y que se ubicarán en el ámbito territorial de actuación de la Diputación de Cáceres, para que desarrollen su labor en dicho territorio, en colaboración con las Áreas de Empleo y con las Mancomunidades Integrales.

El personal contratado por la Diputación Provincial o, en su caso, por el OADL, con cargo al presente Convenio no tendrá en ningún caso relación laboral alguna con la Junta de Extremadura o sus organismos públicos.

Tercera. Ámbito territorial.

Las actuaciones se llevarán a cabo en el ámbito territorial de la Diputación Provincial de Cáceres.

Cuarta. Financiación.

El coste de las actuaciones previstas en el presente Convenio, así como la financiación de las mismas serán como muestra el siguiente cuadro:



PERSONAL MESES	CONCEPTO	COSTE MENSUAL	COSTE TOTAL	SUBVENCIÓN CONSEJERÍA DE IGUALDAD Y EMPLEO	APORTACIÓN DIPUTACIÓN DE CÁCERES	
9	12	Técnicos medios territorio	2.804,95 €	302.934,60 €	242.347,68 €	60.586,92 €
9	12	Gastos funcionamiento	400,00 €	43.200,00 €		43.200,00 €
TOTALES		3.204,95 €	346.134,60 €	242.347,68 €	103.786,92 €	

El desglose de los gastos de funcionamiento comprenderá los siguientes conceptos: material de oficina, prensa, publicaciones y otros, energía eléctrica, combustibles y carburantes, telefonía, transportes, publicidad y propaganda, reuniones y conferencias, gastos diversos, limpieza, estudios y trabajos técnicos, dietas, locomoción.

La aportación de la Consejería de Igualdad y Empleo, por importe máximo de 242.347,68 euros, las cantidades comprometidas se financiarán con cargo a los créditos de la aplicación presupuestaria 1406322A462, y el Proyecto 20091406000400 o los que los sustituyan en posteriores ejercicios presupuestarios, con fuente de financiación de Transferencias del Estado, conforme a la siguiente distribución por anualidades:

Año 2009: 181.760,76 €.

Año 2010: 60.586,92 €.

Por lo que respecta a la aportación de la Diputación Provincial de Cáceres, por importe de 103.786,92 euros, se financiarán con cargo a la aplicación presupuestaria 870.00 del Organismo Autónomo para el Desarrollo Local en la anualidad 2009, quedando comprometido el Organismo Autónomo para el Desarrollo Local para su dotación en el presupuesto de 2010. La distribución por anualidades será la siguiente:

CONCEPTO	APORTACIÓN DIPUTACIÓN DE CÁCERES 2009	APORTACIÓN DIPUTACIÓN DE CÁCERES 2010
Técnicos medios territorio	37.866,83 €	22.720,09 €
Gastos de funcionamiento	27.000,00 €	16.200,00 €
TOTALES	64.866,83 €	38.920,09 €

Quinta. Gastos financiables.

Los gastos financiables por la Consejería de Igualdad y Empleo derivados de las actuaciones para el equipo de apoyo territorial serán los costes salariales del personal contratado, incluida la cotización a la Seguridad Social y la indemnización por extinción del contrato de obra o servicio determinado.



La aportación de la Diputación Provincial de Cáceres irá destinada a financiar gastos salariales del citado personal, así como aquellos gastos de funcionamiento necesarios para el desarrollo del Convenio, según lo dispuesto en la estipulación anterior.

Cuando el coste total de las actuaciones por cualquier causa fuese superior al estimado, según el cuadro anterior, la Diputación Provincial de Cáceres, asumirá totalmente la obligación de pago del exceso que se pudiera producir.

El importe de la subvención concedida por la Junta de Extremadura en ningún caso podrá ser de tal cuantía que, aisladamente, o en concurrencia con otras subvenciones o ayudas de otras Administraciones Públicas o de otros entes públicos o privados, nacionales o internacionales, supere el coste del proyecto.

Sexta. Pago.

El abono de la aportación de la Consejería de Igualdad y Empleo, a través del SEXPE, se realizará de la siguiente manera:

Anualidad 2009:

- Un primer anticipo del 50% del crédito comprometido para esta anualidad, es decir, 90.880,38 €, a la firma del Convenio de Colaboración.
- Un segundo anticipo del 25% del crédito comprometido para esta anualidad, es decir, 45.440,19 €, previa justificación de una cantidad igual.
- Un último anticipo del 25% del crédito comprometido para esta anualidad, es decir, 45.440,19 €, previa justificación de una cantidad igual.

Anualidad 2010:

- Un primer anticipo del 25% del crédito comprometido para esta anualidad, es decir, 15.146,73 €, previa justificación de una cantidad igual.
- Un segundo anticipo del 25% del crédito comprometido para esta anualidad, es decir, 15.146,73 €, previa justificación de una cantidad igual.
- Un tercer anticipo del 25% del crédito comprometido para esta anualidad, es decir, 15.146,73 €, previa justificación de una cantidad igual.
- Un último anticipo del 25% del crédito comprometido para esta anualidad, es decir, 15.146,73 €, previa justificación de una cantidad igual.

Junto con la solicitud de transferencia de cada uno de los citados pagos parciales para los que se debe previamente justificar una cantidad igual, se remitirá certificado emitido por el Secretario de la Diputación, referido a los gastos y pagos realizados por el importe correspondiente, al que deberán acompañarse los justificantes de gastos y pagos correspondientes.

Séptima. Justificación.

En el trimestre siguiente a partir del abono del último pago anticipado la Diputación Provincial de Cáceres deberá remitir al SEXPE la siguiente documentación:



- a) Memoria de las actuaciones, en la que se recoja el grado de cumplimiento alcanzado en relación con el plan de actuaciones presentado con el presente Convenio.
- b) Certificado emitido por el Secretario de la Diputación Provincial de Cáceres, en la que se haga constar la aplicación de los fondos a la finalidad prevista en el Convenio, así como los gastos y pagos efectivamente realizados y acreditados mediante facturas o documentos contables de valor probatorio equivalente correspondientes al importe no justificado con ocasión del primer pago y a la totalidad de la aportación de la Diputación Provincial de Cáceres.

Octava. Obligaciones.

La Diputación Provincial de Cáceres, al suscribir el presente documento, asume con carácter general las obligaciones previstas en el artículo 14 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, entre otras, y, específicamente las siguientes:

- a) Ejecutar las actuaciones previstas en el presente Convenio, en los términos establecidos en el mismo y de acuerdo, en su caso, con las instrucciones emanadas de la Dirección Gerencia del SEXPE.
- b) Contratar, directamente o a través del OADL, a los técnicos, utilizando cualquiera de las modalidades contractuales vigentes, preferentemente el contrato por obra y servicio determinado. En caso de baja de alguna de las personas contratadas con anterioridad a la finalización de la obra o servicio, se sustituirá por otro trabajador.
- c) Comunicar a la Consejería de Igualdad y Empleo la percepción, en su caso, de otras ayudas concedidas para la misma finalidad por otras Administraciones públicas o entes públicos o privados.
- d) Facilitar la información relativa a la gestión del programa que demande la Consejería de Igualdad y Empleo o, en su caso, el SEXPE.
- e) Justificar cantidades percibidas en los términos previstos en el presente Convenio, debiendo quedar acreditado el importe, procedencia y aplicación de tales fondos a las actividades subvencionada.

La acreditación de que la Diputación Provincial de Cáceres o, en su caso, el OADL se encuentra al corriente de sus obligaciones tributarias frente a la Hacienda de la Comunidad Autónoma, se efectuará de oficio por la Consejería de Igualdad y Empleo o en su caso el SEXPE, entendiéndose prestada la correspondiente autorización con la firma del presente Convenio.

Por su parte, la Consejería de Igualdad y Empleo, a través del SEXPE, asume las siguientes obligaciones:

- a) Facilitar a la Diputación Provincial de Cáceres o, en su caso, el OADL, cuanta información sea necesaria para la adecuada ejecución del presente Convenio.
- b) Abonar las cantidades comprometidas en la forma establecida en la estipulación quinta del presente Convenio.
- c) Expresar la colaboración de la Diputación Provincial de Cáceres en las medidas de difusión que lleve a cabo sobre las actuaciones previstas en el presente Convenio.



Novena. Control y seguimiento.

La Diputación Provincial de Cáceres o, en su caso, el OADL mantendrá a disposición de la Consejería de Igualdad y Empleo y el SEXPE, la documentación relativa a la ejecución de las actuaciones previstas en el presente Convenio, sin perjuicio de la posibilidad de que el destino de los fondos públicos otorgados pueda ser comprobado, en cualquier momento, por los procedimientos generales de fiscalización y control de la Intervención General de la Junta de Extremadura, del Tribunal de Cuentas y, en su caso, de los correspondiente órganos de la Unión Europea, a tenor de la legalidad vigente reguladora de esta materia.

Décima. Comisión Mixta de Seguimiento.

Se constituye una Comisión Mixta de Seguimiento del Convenio, encargada de realizar el seguimiento del proyecto, resolver las dudas que surjan en su interpretación, solventar las posibles discrepancias que puedan surgir en su ejecución y elaborar las propuestas tendentes a mejorar la ejecución de las actuaciones previstas en aquél, así como establecer y aprobar cualquier otra medida de actuación a desarrollar por la Diputación Provincial.

La Comisión de Seguimiento, será igualmente competente para establecer y aprobar expresamente las medidas pertinentes de identificación, difusión y publicidad de las actividades o acciones acogidas al presente Convenio, velando por el estricto cumplimiento de las normas sobre identidad corporativa de la Consejería de Igualdad y Empleo aplicables en cada caso.

La Comisión será la establecida en el Convenio Marco de Colaboración entre la Consejería de Economía y Trabajo y las Diputaciones Provinciales de Badajoz y Cáceres para la Cooperación en Materia de Políticas Activas de Empleo y Desarrollo Local.

Undécima. Incumplimientos.

En el caso de que la Diputación Provincial de Cáceres dejara de cumplir las obligaciones y compromisos previstos en las cláusulas del presente Convenio, deberá reintegrar el importe de la aportación recibida por la Consejería de Igualdad y Empleo, de conformidad con la normativa vigente en materia de devolución de subvenciones en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

En el caso de incumplimientos parciales, el órgano competente determinará la cantidad a reintegrar por el beneficiario respondiendo al principio de proporcionalidad en función de los costes justificados y las actuaciones acreditadas.

Duodécima. Publicidad.

La Diputación Provincial de Cáceres o, en su caso, el OADL, deberá identificar convenientemente, a efectos de difusión pública, las actividades del presente Convenio, indicando que están financiados por la Consejería de Igualdad y Empleo de la Junta de Extremadura y el SEXPE, de acuerdo con el Decreto 50/2001, de 3 de abril, y Decreto 7/2002, de 29 de enero, de Imagen Corporativa de la Junta de Extremadura y las instrucciones que determine la Comisión Mixta de Seguimiento y así como, en su caso, de la publicidad del Fondo Social Europeo, en la forma determinada en el Reglamento (CE) n.º 1828/2006, de 8 de diciembre.



Decimotercera. Incidencias.

Los compromisos determinados en las cláusulas precedentes, podrán ser revisados y ajustados por la Comisión de Seguimiento con el límite máximo de la asignación presupuestaria, en función del desarrollo efectivo de los mismos. El incumplimiento de las cláusulas por cualquiera de las partes firmantes podrá dar lugar a la denuncia del mismo.

Decimocuarta. Vigencia.

El presente Convenio estará en vigor desde la fecha de su formalización hasta la total ejecución de las actuaciones previstas en el mismo que, en todo caso, deberán finalizar antes del 31 de diciembre de 2010, pudiéndose prorrogar en función de las adecuaciones de las disposiciones de crédito que se produzcan, previo acuerdo expreso de las partes y obtención, en su caso, de la oportuna autorización del Consejo de Gobierno.

Decimoquinta. Resolución.

El presente Convenio podrá resolverse por incumplimiento de las partes de los compromisos y obligaciones adquiridas con su firma.

En el caso de incumplimiento por parte de la Diputación Provincial de Cáceres, procederá el reintegro de las cantidades percibidas junto con los intereses legales que correspondan, conforme con la normativa vigente en materia de subvenciones en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Decimosexta. Régimen Jurídico.

Este Convenio tiene naturaleza administrativa, siéndole de aplicación, en lo que proceda, las disposiciones de la normativa sobre subvenciones y demás que resulte aplicable. Las cuestiones litigiosas que pudieran surgir serán de conocimiento y competencia del Orden Jurisdiccional de lo Contencioso-Administrativo.

Y en prueba de conformidad con cuanto antecede, firman el presente Convenio, por triplicado y a un solo efecto, en el lugar y fecha arriba indicados.

La Consejera de Igualdad y Empleo, Fdo.: Pilar Lucio Carrasco.

El Presidente de la Diputación Provincial de Cáceres, Fdo.: Juan Andrés Tovar Mena.



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

RESOLUCIÓN de 19 de octubre de 2009, de la Secretaría General de Desarrollo Rural y Administración Local, por la que se aprueba subvención para promover la afiliación a la Seguridad Social de cónyuges y descendientes de los titulares de explotaciones agrarias, especialmente las mujeres. (2009063325)

Vista la solicitud de ayuda de D.^a Petra Mateos González, expediente n.º 006/2009 del Decreto 105/2009, de 8 de mayo, por el que se regulan las ayudas para promover la afiliación a la Seguridad Social de cónyuges y descendientes de los titulares de las explotaciones agrarias, especialmente las mujeres; y de acuerdo con la propuesta del Servicio de Desarrollo Rural, Ordenación Territorial y Asistencia, como gestor de estas ayudas,

RESUELVO :

Aprobar una ayuda a D.^a Petra Mateos González, con DNI 28.940.846-S, domiciliada en C/ Alcalde Francisco Lomo, 53, de Coria (Cáceres), por importe de 5.635,03 euros (cinco mil seiscientos treinta y cinco euros con tres céntimos), con cargo a las anualidades y aplicaciones presupuestarias y siguientes condiciones:

ANUALIDAD	APLIC. PRESUPUESTARIA	CÓD. PROYECTO	IMPORTE
2009	1207.714A.47000	200912007000500	1.542,38 €
2010	1207.714A.47000	200912007000500	1.113,59 €
2011	1207.714A.47000	200912007000500	1.135,86 €
2012	1207.714A.47000	200912007000500	1.158,57 €
2013	1207.714A.47000	200912007000500	684,63 €

Primera. El abono de la subvención se realizará en un solo pago para el periodo comprendido entre la fecha de inscripción en el régimen de la Seguridad Social por la beneficiaria, que fue el 1 de febrero de 2008 hasta el 30 de junio de 2009, por un importe de 1.542,38 euros (mil quinientos cuarenta y dos euros con treinta y ocho céntimos), y el resto con carácter semestral en los meses de julio y enero de cada año, previa justificación del pago efectivo de las cuotas de la Seguridad Social por parte de la beneficiaria.

Segunda. La persona beneficiaria de la ayuda debe comunicar a la Secretaría General de Desarrollo Rural y Administración local, cualquier modificación de las condiciones tenidas en cuenta para la concesión de la subvención, así como de los compromisos y obligaciones asumidos por la personas beneficiarias, y la obtención de subvenciones, ayudas, ingresos o recursos que financien la actividad subvencionada. Esta información debe ser comunicada tan pronto como se conozca y con anterioridad a la justificación de la aplicación dada a los fondos percibidos.

Tercera. La persona beneficiaria deberá someterse a las actuaciones de control, comprobación e inspección que podrá efectuar la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural; a los de control financiero que correspondan, en su caso, a la Intervención General de la Junta de Extremadura, adjuntar cuanta información le sea requerida en el ejercicio de las actuaciones anteriores.



Cuarta. Toda alteración de las condiciones tenidas en cuenta para la concesión de las subvenciones previstas en el Decreto 105/2009, de 8 de mayo, así como la obtención concurrente de subvenciones y ayudas otorgadas por otras Administraciones u otros entes públicos o privados, nacionales o internacionales, podrán dar lugar a la modificación de la resolución de concesión y eventualmente a su revocación.

Quinta. El incumplimiento de las obligaciones impuestas como consecuencia de la concesión de las subvenciones reguladas por el citado Decreto, así como el falseamiento, la inexactitud u omisión de los datos que sirven de base para su concesión, dará lugar a la pérdida total o parcial de los beneficios concedidos, sin perjuicios de otras responsabilidades en que pudieran incurrir, procediéndose en su caso, previo trámite de audiencia, a la revocación de la subvención concedida y el reintegro total o parcial de las cantidades percibidas, así como a la exigencia del interés de demora correspondiente desde el momento del pago de la subvención hasta la fecha en que se acuerde la procedencia del reintegro.

Contra esta Resolución, que no es definitiva en vía administrativa, podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente a aquél en el que tenga lugar la notificación de esta Resolución, ante el Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, tal y como dispone los artículos 114, 115 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, que modifica a la anterior. Todo eso sin perjuicio de los demás recursos que resulten procedentes.

Mérida, a 19 de octubre de 2009.

El Secretario General de Desarrollo
Rural y Administración Local,
FRANCISCO PÉREZ URBAN



CONSEJERÍA DE IGUALDAD Y EMPLEO

RESOLUCIÓN de 24 de agosto de 2009, de la Dirección General de Trabajo, por la que se ordena la inscripción en el Registro y se dispone la publicación de la certificación de acuerdos sobre aprobación de la modificación de los artículos 20 y 22 del vigente Convenio Colectivo de Trabajo del Ayuntamiento de Los Santos de Maimona (personal laboral), código Convenio n.º 0601172. (2009062576)

Visto: El contenido de la certificación de acuerdos sobre aprobación de modificación de los artículos 20 y 22 del vigente Convenio Colectivo de Trabajo del Ayuntamiento de los Santos de Maimona (Personal Laboral), código de Convenio 0601172, llevados a cabo por la Comisión Paritaria de Seguimiento del Convenio y ratificados por el Pleno del Ayuntamiento el 13 de mayo 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 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 24 de agosto de 2009.

El Director General de Trabajo
P.A. (Res. de 25/06/2009,
DOE n.º 137, de 17 de julio),
El Secretario General,
MANUEL RUBIO DONAIRE

ACTA DE LA SESIÓN EXTRAORDINARIA CELEBRADA POR LA MESA GENERAL DE NEGOCIACIÓN, EL DÍA VEINTIUNO DE ABRIL DE 2009

Señores asistentes:

SRA. COORDINADORA DE LA MESA:

D.ª Pilar Gordillo Sánchez.

VOCALES:

D. Francisco Javier Gordillo Martínez.

D. José Gordillo Gordillo.

D. Julio Candelario Romero.

D. Lorenzo Pachón Tardío.

D. Marcelo Hernández Montaña.



D.^a. Isabel M.^a Acosta Venegas.

D.^a Patrocinio Sayago Macías.

D. Juan Carlos Hernández Tardío.

ASESORES SINDICALES:

D. Francisco Javier Díaz García, por UGT.

D. Fernando Clemente Pereira, por CCOO.

SECRETARIO:

D. Alfonso Tovar García.

En Los Santos de Maimona, en la Sala de Juntas de la Casa Consistorial, siendo las diecinueve horas, treinta minutos, del día veintiuno de abril de dos mil nueve, bajo la Coordinación de la Sra. Teniente de Alcalde, D.^a Pilar Gordillo Sánchez, Concejal de Personal, asistido del Vicesecretario-Interventor de la Corporación, D. Alfonso Tovar García, en funciones de Secretario, y con la asistencia de los Señores arriba relacionados, previa y debidamente convocados y notificados del orden del día comprensivo de los asuntos que han de ser objeto de deliberación, se reúne la Mesa Negociadora, al objeto de celebrar sesión extraordinaria, en primera convocatoria, a la que no asisten D. José Antonio Venegas Corbacho, D.^a Valentina Castilla Fernández, D. Antonio Pachón Candelario y D.^a I. Verónica de la Cruz Montilla, para tratar del siguiente:

ORDEN DEL DÍA

1.º Asunto Único. Revisión del Convenio Colectivo.

Por la Presidencia se da cuenta de la propuesta de revisión del Convenio Colectivo aprobado por la Comisión Paritaria de Seguimiento del Convenio, y que es del siguiente tenor:

En el párrafo 1.º del artículo 20:

Donde dice:

“Artículo 20. Jornada laboral y descanso diario.

1. Se establece una jornada de trabajo de 1.526 horas anuales (35 horas semanales), sin que en ningún caso se puedan realizar más de ocho horas de trabajo efectivo al día, excepto los turnos rotatorios. Será tiempo de trabajo efectivo el necesario, para ordenar, recoger o guardar las ropas, materiales y demás útiles de trabajo”.

Debe decir:

“Artículo 20. Jornada laboral y descanso diario.

1. Se establece una jornada de trabajo de 1.554 horas anuales (35 horas semanales), sin que en ningún caso se puedan realizar más de ocho horas de trabajo efectivo al día, excepto los turnos rotatorios. Será tiempo de trabajo efectivo el necesario, para ordenar, recoger o guardar las ropas, materiales y demás útiles de trabajo”.

En el párrafo 8.º del artículo 22:

Donde dice:

- “8. El Ayuntamiento abonará al personal en situación de IT, derivada de accidente de trabajo o enfermedad profesional, la diferencia hasta el 100% de las retribuciones y lo que perci-



ba de la Seguridad Social. Así mismo el Ayuntamiento abonará al personal en situación de IT, derivada de enfermedad común, la diferencia hasta el 100% de las retribuciones y lo que perciba de la Seguridad Social, de acuerdo con las siguientes condiciones:

REGLA GENERAL:

Para todos los trabajadores laborales fijos, o aquellos cuyos contratos estén o no sujetos a convenio, tengan una duración superior a dos años el Ayuntamiento, abonará al personal en situación de IT, derivada de accidente de trabajo o enfermedad profesional, la diferencia hasta el 100% de las retribuciones y lo que perciba de la Seguridad Social. Así mismo el Ayuntamiento abonará al personal en situación de IT, derivada de enfermedad común, la diferencia hasta el 100% de las retribuciones y lo que perciba de la Seguridad Social.

CASOS EXCEPCIONALES:

Para todos los trabajadores laborales cuyos contratos, estén o no sujetos a Convenio, tengan una duración de dos años o inferior, el Ayuntamiento abonará al personal en situación de IT, derivada de accidente de trabajo o enfermedad profesional, o en situación de IT, derivada de enfermedad común, las siguientes cantidades:

- Desde el 4.º día hasta el 14.º día: Sin compensación.
- Desde el 15.º día hasta el 21.º día: El 50% de la diferencia entre el 100% de las retribuciones y lo que perciba de la Seguridad Social.
- Desde el 22.º día en adelante: El 100% de la diferencia entre el 100% de las retribuciones y lo que perciba de la Seguridad Social”.

Debe decir:

“8. El Ayuntamiento abonará al personal en situación de IT, derivada de accidente de trabajo o enfermedad profesional, la diferencia hasta el 100% de las retribuciones y lo que perciba de la Seguridad Social. Así mismo el Ayuntamiento abonará al personal en situación de IT, derivada de enfermedad común, la diferencia hasta el 100% de las retribuciones y lo que perciba de la Seguridad Social, de acuerdo con las siguientes condiciones:

REGLA GENERAL:

Para todos los trabajadores laborales fijos, o aquellos cuyos contratos, estén o no sujetos a Convenio, tengan una duración superior a tres años el Ayuntamiento abonará al personal en situación de IT, derivada de accidente de trabajo o enfermedad profesional, la diferencia hasta el 100% de las retribuciones y lo que perciba de la Seguridad Social. Así mismo el Ayuntamiento abonará al personal en situación de IT, derivada de enfermedad común, la diferencia hasta el 100% de las retribuciones y lo que perciba de la Seguridad Social.

CASOS EXCEPCIONALES:

Para todos los trabajadores laborales cuyos contratos, estén o no sujetos a Convenio, tengan una duración de tres años o inferior, el Ayuntamiento abonará al personal en situación de IT, derivada de accidente de trabajo o enfermedad profesional, o en situación de IT, derivada de enfermedad común, las cantidades reconocidas y establecidas en el sistema de cobertura general de Seguridad Social”.

Tras las deliberaciones oportunas, los Sres. reunidos POR UNANIMIDAD, acuerdan aprobar la propuesta en sus mismos términos.

Y no habiendo más asuntos que tratar, por el Sr. Presidente se levantó la sesión siendo las veinte horas, quince minutos, del día de la fecha, de todo lo cual, como Secretario en funciones, certifico.



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN de 6 de noviembre de 2009, de la Consejera, por la que se resuelve la concesión de ayudas para la realización de proyectos y actividades relacionados con la educación en valores y temas transversales del currículo, durante el curso 2009/2010, en los centros educativos sostenidos con fondos públicos que imparten enseñanzas en niveles previos a la Universidad de la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2009063330)

De conformidad con lo dispuesto en la Orden de 26 de agosto de 2009, por la que se convocan ayudas para la realización de proyectos y actividades relacionados con educación en valores y temas transversales del currículum, durante el curso 2009/2010, en los Centros Educativos sostenidos con fondos públicos que imparten enseñanzas en niveles previos a la Universidad de la Comunidad Autónoma de Extremadura, a tenor de lo dispuesto en su artículo 10, y a propuesta de la Dirección General de Calidad y Equidad Educativa, en uso de las atribuciones que tengo conferidas,

RESUELVO :

Conceder ayudas para la realización de los proyectos que se especifican en el Anexo I de esta Resolución, por un importe total de 25.060 euros, con cargo a la aplicación presupuestaria 2009.13.03.423A.489.00, Proyecto 2000.13.06.0015, Superproyecto 2000.13.06.9007 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 Consejería de Educación, en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su 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 interponer directamente, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, el correspondiente recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura. Todo ello, sin perjuicio de que el interesado pueda ejercitar cualquier otro recurso que estime procedente.

Mérida, a 6 de noviembre de 2009.

La Consejera de Educación,
EVA MARÍA PÉREZ LÓPEZ



ANEXO I

RELACIÓN DE PROYECTOS SUBVENCIONADOS PARA LA REALIZACIÓN DE PROYECTOS Y ACTIVIDADES RELACIONADOS CON LA EDUCACIÓN EN VALORES Y TEMAS TRANSVERSALES DEL CURRÍCULUM

Título del proyecto	Nombre	Apellidos	Importe
EDUCACIÓN VIAL	Mª DEL CARMEN	MONSERRAT SIERRA	305,00 €
LA PAZ ES COSA DE TODOS	LUIS MANUEL	SARDIÑA TREJO	305,00 €
L.E.D.A.	CARMEN	RICO GONZALEZ	427,00 €
LOS VALORES DESDE EL AREA DE EDUCACION FISICA	JOSE LUIS	MACIAS MONTERO	427,00 €
QUE DIVERTIDA ES LA COCINA	CARMEN	PANIAGUA PLASENCIA	305,00 €
MANOS ARRIBA, EL CASCO O LA VIDA	FERNANDO	CRUCES FRAILE	427,00 €
CONVIVEX	Mª DEL CARMEN	SANTOS NEVADO	549,00 €
LA EDUCACIÓN EMOCIONAL PARA LA PREVENCIÓN DE LA VIOLENCIA EN LAS AULAS.	Mª DE PEÑAS	ALBA MARCOS MUÑOZ	488,00 €
POR UNA EDUCACION SIN BARRERAS	PEDRO	GONZALEZ CORCHADO	305,00 €
HOGARES VERDES	IGNACIO	LLAGA CARRASCO	220,00 €
REVIVE II	ANTONIO	GOMEZ VELEZ	549,00 €
JUNTOS EN IGUALDAD	Mª LUZ	LEÓN NICOLÁS	305,00 €
PLAN DE AHORRO FAMILIAR Y SOSTENIBLE EN EL CEIP NTRA.SRA. DE LA CARIDAD	ALFONSO	FERNANDEZ TELLO	122,00 €
COMPETENCIAS BÁSICAS PARA EDUCAR EN VALORES MEDIANTE LA ACCIÓN TUTORIAL	INMACULADA	CARRETERO SANJUAN	427,00 €
EDUCACIÓN PARA LA SALUD E HIGIENE PERSONAL	MARGARITA	SÁNCHEZ CARBALLO	427,00 €
DESARROLLO DE ACTITUDES SOLIDARIAS, RESPETUOSAS Y RESPONSABLES A TRAVÉS DE LA CONVIVENCIA ESCOLAR II	Mª SUSANA	SÁNCHEZ RODRÍGUEZ	305,00 €
CAMINO DE SANTIAGO	ALBERTO	CALACO ALBERO	183,00 €
CLUB DE LECTURA Y TIC	FRANCISCO JAVIER	MONSERRAT SIERRA	427,00 €
PLAN DE AHORRO FAMILIAR Y SOSTENIBLE EN EL CEIP VIRGEN DE BARBAÑO	ESTHER	LABADIÑO GONZALEZ	220,00 €
PROYECTO PARA EL FOMENTO DE LA LECTURA	CONCEPCIÓN	GONZALO MUÑOZ	488,00 €
EL COLE CON LA EDUCACIÓN VIAL	RODRIGO	ROMERO PRESA	427,00 €
LA CARACOL MARISOL	JOSE ALBERTO	MATEOS DOMINGUEZ	427,00 €
POR LAS TIERRAS DEL QUIJOTE	PRDRO JERÓNIMO	RAYO ALVAREZ	183,00 €
CONVIVENCIA Y EDUCACIÓN DE CORIA	Mª LOURDES	RODILLA LEON	549,00 €
PLAN FAMILIAR DE AHORRO DE AGUA Y ENERGIA. CURSO 09/10	ELENA Mª	HERNANDEZ COBO	220,00 €
MANERAS DE VIVIR	Mª ISABEL	VILLEGAS LANCHO	549,00 €
LEER PARA COMPARTIR	PILAR	LUJAN SALGADO	488,00 €
DIRECCIÓN INTEGRACIÓN, DESTINO SOLIDARIDAD EXTREMARTE	ISABEL MARIA	GORDILLO MAGRO	427,00 €
VIVIMOS LA MONTAÑA	MANUEL	PASCUAL GOMEZ	427,00 €
CUENTAME UN CUENTO	BEATRIZ	RODRIGUEZ GALLEGO	244,00 €
YO PUEDO SER...EDUCACIÓN PARA LA PAZ, LA IGUALDAD Y LA CONVIVENCIA	ALICIA	GRAGERA LAVADIÑO	488,00 €
TODOS DIFERENTES VALORES COMUNES	ANA Mª	NEBREDAS DOMINGUEZ	549,00 €
CREACION DE MATERIALES DIDACTICOS CON SOFTWARE NO PROPIETARIO	EVA MARIA	OLLERO CEPERO	427,00 €
PARA LA IGUALDAD ENTRE AMBOS SEXOS	JUAN ANTONIO	PEREZ VAZQUEZ	366,00 €
BOSQUE DEL MUNDO	ELENA	LABRADOR LUIS	549,00 €
HUERTO INTEGRADO	MARIA SANDRA	BAILE LORENZO	488,00 €
CONVIVE CON TU ESCUELA	JUAN	SABIDO CIDONCHA	366,00 €
SEMANA CULTURAL SOLIDARIA	ESTEFANIA	CABECERA SORIANO	427,00 €
APRENDIENDO EN IGUALDAD	JAVIER	MOLINA GONZALEZ	488,00 €
EDUCACION AMBIENTAL	MATILDE	GUERRA DOMINGUEZ	427,00 €
A MEJOR CONVIVENCIA MEJOR APRENDIZAJE	LUIS MIGUEL	RODRIGUEZ GARCIA	244,00 €
EDUCACION EN VALORES ATRAVÉS DEL ACROSPORT, 2º AÑO	JUAN	VIERA BENITEZ	488,00 €
EDUCACION EMOCIONAL	RAUL	GARCIA CIRIERO	244,00 €
PROGRAMA DE EDUCACIÓN VIAL LOS CAMINOS DE LA VIDA	ROSALIA	MARTÍN VICENTE	366,00 €
CRECER JUNTOS	JOSE ANGEL	SAQUETE SANCHEZ	488,00 €
PUERTAS ABIERTAS	CELINO	LOPEZ COTRINA	427,00 €
PROMOCION DE LA IGUALDAD ENTRE HOMBRE Y MUJERES	JULIA	RAMON GARCIA	427,00 €
PROYECTO SA-CO-TO-VOAL	JOSEFA	MARTIN DERECHO	366,00 €
	PEDRO	SANZ CERRO	305,00 €



NUESTRO PLANETA: LA TIERRA, DESARROLLO DE LA VIDA Y ACTUACIONES PARA SU CONSERVACIÓN	Mª ANGELES	GALDEANO MARTÍN	244,00 €
LOS PATITOS FEOS: LA RESILIENCIA COMO MOTOR EDUCATIVO	RICARDO D.	BASCO LOPEZ DE LERMA	549,00 €
EDUCACIÓN VIAL EN CENTRO DE ATENCIÓN PREFERENTE	ISABEL MARIA	RODRIGUEZ CANO	488,00 €
SABEMOS CONVIVIR MEJOR	CONCEPCIÓN	IBÁÑEZ MONTERO	305,00 €
LIRIOS DEL AGUA, MOTIVO PARA EL ENCUENTRO	JUAN	RAMOS SANCHEZ	244,00 €
CONVIVIR PARA VIVIR	ANA ISABEL	MARTINEZ MARTINEZ	427,00 €
HAZ TU SUEÑO REALIDAD	EVA MARIA	SANCHEZ PARRA	488,00 €
EDUCACION VIAL PARA LOS JOVENES	MIGUEL A.	VILLAFAINA RAMOS	427,00 €
GENERANDO IGUALDAD. ELABORACION DE MATERIALES PARA LA COEDUCACION A TRAVES DE LINEX	FATIMA	JOCILES AMARO	427,00 €
CIDOMUS	ARSERNIO	TOMÉ MORAN	427,00 €
PROYECTO DE COMUNICACIÓN Y COLABORACION CON EL CENTRO DE ENSEÑANZA GENERAL DE BUKA Y SU COMUNIDAD	JESÚS MANUEL	GAVALIZ CALLE	610,00 €
DESCUBRIENDO MI PARTICIPACION EN EL ENTRAMADO SOCIAL DE MI COMARCA	ISABEL	CAPELO HERNANDEZ	549,00 €
OPERACIÓN NIDAL	ANTONIA	CANTERO MACEDO	366,00 €
LA ESCUELA TRASHUMANTE IV	PEDRO	FERNANDEZ NISA	427,00 €
Total			25.060 €

ANEXO II

RELACIÓN DE PROYECTOS EXCLUIDOS

Título del proyecto	Apellidos	Nombre	Causa
EDUCACION EN VALORES Y CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE	MARTIN OLIVERA	DAVID	Articulo 4.4.c
FOMENTO DE LA LECTURA IMPLICACION FAMILIAR LEYENDO CON LALALALU	DE DIEGO MOTA	FRANCISCA	Articulo 4.4.c
LA CULTURA TRADICIONAL COMO RECURSO PARA LA EDUCACION EN VALORES Y OTROS TEMAS TRANSVERSALES	SANTOS GALLARDO	MARIA VICTORIA	Solicitud fuera de plazo.
	MATEOS QUESADA	PATRICIO	Solicitud fuera de plazo.

**V ANUNCIOS****CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, COMERCIO E INNOVACIÓN**

RESOLUCIÓN de 10 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación de la obra de "Toma de agua desde el río Guadiana para apoyo del regadío en la finca La Orden".

Expte.: O-037/20/09. (2009063327)

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Vicepresidencia Segunda y Consejería de Economía, Comercio e Innovación.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General.
- c) Número de expediente: O-037/20/09.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo del contrato: Obra.
- b) Descripción del objeto: Toma de agua desde el río Guadiana para apoyo del regadío en la finca La Orden.
- c) Lote: Ninguno.
- d) Boletín o diario oficial y fecha de publicación del anuncio:

3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Negociado sin publicidad.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional
"Una manera de hacer Europa"

Importe sin IVA: 77.586,21 euros.

Importe del IVA: 12.413,79 euros.

Importe total 90.000,00 euros.

5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: 5 de noviembre 2009.
- b) Empresa adjudicataria: CS3 Ingeniería y Construcción, S.L.
- c) Nacionalidad: Española.



- d) Importe de adjudicación:
Importe sin IVA: 77.198,70 €.
Importe IVA: 12.351,79 €.
Importe total: 89.550,49 €.

6.- FUENTE DE FINANCIACIÓN:

Fondos FEDER 80%.

Mérida, a 10 de noviembre de 2009. El Secretario General (P.D. Res. de 24/07/07, DOE n.º 88, de 31/07/07), CARLOS GONZÁLEZ MATEOS.

• • •

RESOLUCIÓN de 11 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la convocatoria, mediante procedimiento negociado con publicidad, de la contratación de "Suministro, instalación y puesta en marcha del equipamiento necesario para el servicio de transporte y difusión de TDT de 6 múltiples digitales de ámbito nacional (red global estatal, red de frecuencia única) y múltiple autonómico, en localidades extremeñas de la fase III del Plan Nacional de Transición a la TDT". Expte.: S-004/10/10. (2009063409)

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Vicepresidencia Segunda y Consejería de Economía, Comercio e Innovación.
b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General.
c) Número de expediente: S-004/10/10.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Descripción del objeto: Suministro, instalación y puesta en marcha del equipamiento necesario para el servicio de transporte y difusión de TDT de 6 múltiples digitales de ámbito nacional (red global estatal, red de frecuencia única) y múltiple autonómico, en localidades extremeñas de la fase III del Plan Nacional de Transición a la TDT.
b) Lugar de entrega: Comunidad Autónoma de Extremadura.
c) Plazo de entrega:
— Puesta en marcha de la red de distribución y difusión suministro e instalación y verificación del funcionamiento (ajuste, optimización y pruebas de aceptación): 15 de marzo de 2010.
— Recepción definitiva de la red: 15 de abril de 2010.

3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Anticipada.



b) Procedimiento: Negociado con publicidad.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe sin IVA: 3.659.482,76 €.

Importe del IVA (16%): 585.517,24 €.

Importe total: 4.245.000,00 €.

5.- GARANTÍAS:

Provisional: El Consejo de Gobierno en sesión de 12/12/2008 acordó eximir la prestación garantía provisional.

Definitiva: El 10% del importe de adjudicación.

6.- OBTENCIÓN DE DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN:

a) Entidad: Vicepresidencia Segunda y Consejería de Economía, Comercio e Innovación.

b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n., Módulo C, 1.ª Planta, Sección de Contratación.

c) Localidad y código postal: Mérida 06800.

d) Teléfono: 924 005398.

e) Fax: 924 005784.

f) Fecha límite de obtención de documentación e información: Hasta la 14,00 del 9 de diciembre de 2009.

7.- REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CONTRATISTA:

Otros requisitos: Ver Pliego CAP.

8.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS:

a) Fecha límite de presentación de proposiciones: Hasta las 14 horas de 9 de diciembre de 2009.

Por la Mesa de Contratación se procederá a la calificación de la documentación de las solicitudes de participación presentadas en plazo. De no presentarse ninguna solicitud por correo (arto 80.4 del RGLCAP), aprobado por Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, la Mesa se constituirá el tercer día hábil siguiente al del límite de presentación de solicitudes de participación; en caso contrario, la Mesa se constituirá el décimo día hábil siguiente al de igual referencia. En uno y otro supuesto, se dará conocimiento a través del portal de la web del Perfil del Contratante.

b) Documentación a presentar: Ver Pliego de condiciones.

c) Lugar de presentación:

1.ª Entidad: Registro General de la Vicepresidencia Segunda y Consejería de Economía, Comercio e Innovación.

2.ª Domicilio: Paseo de Roma, s/n., módulo C. Planta baja.

3.ª Localidad y código postal: Mérida 06800.

Cuando la documentación se envíe por correo, se deberá justificar la fecha de imposición del envío en la Oficina de Correos y anunciar, en el mismo día, a la Secretaría



General de la Consejería de Economía, Comercio e Innovación de la Junta de Extremadura la remisión de la oferta mediante fax (924 005784), correo electrónico (contratacion.eci@juntaextremadura.net) o telegrama, acompañando el justificante escaneado. Sin la concurrencia de ambos requisitos no será admitida la documentación si esta es recibida por el órgano de contratación con posterioridad a la fecha límite indicada en el anuncio. No obstante, de no recibirse la documentación en los 10 días naturales siguientes a la referida fecha, no será admitida en ningún caso límite.

d) Plazo durante el cual el licitador estará obligado a mantener su oferta: Tres meses.

e) Admisión de variantes o mejoras: Si, ver PCAP.

f) Número mínimo de empresas a las que se pretende invitar a presentar ofertas: 5.

9.- GASTOS DE ANUNCIOS EN EL DOE.

Deberán ser abonados por el adjudicatario según las tasas vigentes en el momento de la publicación.

10.- FECHA DE ENVÍO DEL ANUNCIO AL DOUE:

5/11/2009.

12- EN SU CASO, PORTAL INFORMÁTICO O PÁGINA WEB DONDE FIGUREN LAS INFORMACIONES RELATIVAS A LA CONVOCATORIA O DONDE PUEDEN OBTENERSE LOS PLIEGOS:

[http://contratacion.juntaextremadura.net/Perfil del Contratante/licitaciones/Consejería de Economía, Comercio e Innovación.](http://contratacion.juntaextremadura.net/Perfil del Contratante/licitaciones/Consejería de Economía, Comercio e Innovación)

Mérida, a 11 de noviembre de 2009. El Secretario General (P.D.R. de 24/07/07, DOE n.º 88, de 31/07/07), CARLOS GONZÁLEZ MATEOS.

• • •

ANUNCIO de 3 de noviembre de 2009 sobre notificación de acuerdo de inicio y pliego de cargos del expediente sancionador n.º CI 59/09, en materia de comercio interior. (2009084326)

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de acuerdo de inicio y pliego de cargos del Jefe de Servicio de Comercio Interior de fecha 21 de septiembre de 2009, del expediente sancionador que a continuación se especifica, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el art. 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (BOE núm. 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (BOE núm. 12, de 14 de enero de 1999).

Denunciado: D. Lucas Pardo Manzano.

Último domicilio conocido: Avenida del Valle, n.º 13. 06477 Puebla de la Reina (Badajoz).



Expediente n.º: CI 59/09, seguido por los siguientes hechos: Realizar la venta ambulante de melones sin autorización municipal.

Normativa infringida:

- Ley 3/2002, de 9 de mayo, de Comercio de la Comunidad Autónoma de Extremadura: Artículo 14.3.c).

Tipificación de la infracción:

- Ley 3/2002, de 9 de mayo, de Comercio de la Comunidad Autónoma de Extremadura: Artículo 47.k).

Sanción: Ciento veinticinco euros (125 €).

Plazo de presentación de alegaciones: 10 días hábiles, contados a partir del día siguiente a la publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Órgano competente para resolver: El Jefe de Servicio de Comercio Interior.

Órgano instructor: Rocío Esteban Corchero.

Mérida, a 3 de noviembre de 2009. El Jefe de Servicio de Comercio Interior, JOSÉ SERENO MARTÍNEZ.

• • •

ANUNCIO de 3 de noviembre de 2009 sobre notificación de acuerdo de inicio y pliego de cargos del expediente sancionador n.º CI 77/09, en materia de comercio interior. (2009084300)

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de acuerdo de inicio y pliego de cargos del Jefe de Servicio de Comercio Interior de fecha 28 de septiembre de 2009, del expediente sancionador que a continuación se especifica, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el art. 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (BOE núm. 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (BOE núm. 12, de 14 de enero de 1999).

Denunciado: D. Fernando Vargas Moreno.

Último domicilio conocido: C/ San Fernando, n.º 19. 10300 Navalmoral de la Mata (Cáceres).

Expediente n.º: CI 77/09, seguido por los siguientes hechos: Realizar la venta ambulante de melones sin autorización municipal.

Normativa infringida:

- Ley 3/2002, de 9 de mayo, de Comercio de la Comunidad Autónoma de Extremadura: Artículo 14.3.c).



Tipificación de la infracción:

— Ley 3/2002, de 9 de mayo, de Comercio de la Comunidad Autónoma de Extremadura: Artículo 47.k).

Sanción: Ciento veinticinco euros (125 €).

Plazo de presentación de alegaciones: 10 días hábiles, contados a partir del día siguiente a la publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Órgano competente para resolver: El Jefe de Servicio de Comercio Interior.

Órgano instructor: Rocío Esteban Corchero.

Mérida, a 3 de noviembre de 2009. El Jefe de Servicio de Comercio Interior, JOSÉ SERENO MARTÍNEZ.

CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y HACIENDA

RESOLUCIÓN de 10 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación del servicio de "Realización de controles financieros respecto del Programa Operativo Integrado de Extremadura 2000-2006, sobre actuaciones financiadas por el FEOGA e incluidas en el Plan de Control de Fondos Estructurales de la Intervención General para 2009". Expte.: SE-40/09. (2009063323)

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Consejería de Administración Pública y Hacienda.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General, Servicio de Administración General.
- c) Número de expediente: SE-40/09.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de Contrato: Servicio.
- b) Descripción del objeto: Realización de controles financieros respecto del Programa Operativo Integrado de Extremadura 2000-2006, sobre actuaciones financiadas por el FEOGA e incluidas en el Plan de Control de Fondos Estructurales de la Intervención General para 2009.
- c) Lotes: No procede.
- d) Boletín o diario oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: DOE n.º 195, de 08/10/09.

**3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:**

- a) Tramitación: Urgente.
- b) Procedimiento: Abierto.
- c) Criterios objetivos de adjudicación: De acuerdo con los criterios especificados en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe (excluido IVA): 93.100,00 euros.

Importe del IVA: 14.896,00 euros.

Importe total: 107.996,00 euros.

5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: 10/11/09.
- b) Contratista: Audihispana Grant Thornton, S.L.P.
- c) Nacionalidad: Española.
- d) Importe de adjudicación: 74.000,00 euros, más 11.840,00 euros en concepto de IVA, lo que da un total de 85.840,00 euros.

Mérida, a 10 de noviembre de 2009. La Secretaria General, ANTONIA CERRATO RODRÍGUEZ.

• • •

RESOLUCIÓN de 10 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación del servicio de "Realización de controles financieros respecto del Programa Operativo Integrado de Extremadura 2000-2006, sobre actuaciones financiadas por el FEDER e incluidas en el Plan de Control de Fondos Estructurales de la Intervención General para 2009". Expte.: SE-41/09. (2009063324)

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Consejería de Administración Pública y Hacienda.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General, Servicio de Administración General.
- c) Número de expediente: SE-41/09.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de Contrato: Servicio.
- b) Descripción del objeto: Realización de controles financieros respecto del Programa Operativo Integrado de Extremadura 2000-2006, sobre actuaciones financiadas por el FEDER e incluidas en el Plan de Control de Fondos Estructurales de la Intervención General para 2009.
- c) Lotes: No procede.
- d) Boletín o diario oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: DOE n.º 195, de 08/10/09.

**3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:**

- a) Tramitación: Urgente.
- b) Procedimiento: Abierto.
- c) Criterios objetivos de adjudicación: De acuerdo con los criterios especificados en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe (excluido IVA): 96.900,00 euros.

Importe del IVA: 15.504,00. euros

Importe total: 112.404,00 euros.

5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: 10/11/09.
- b) Contratista: Audihispana Grant Thornton, S.L.P.
- c) Nacionalidad: Española.
- d) Importe de adjudicación: 77.000,00 euros, más 12.320,00 euros en concepto de IVA, lo que da un total de 89.320,00 euros.

Mérida, a 10 de noviembre de 2009. La Secretaria General, ANTONIA CERRATO RODRÍGUEZ.

• • •

ANUNCIO de 6 de noviembre de 2009 sobre citación a los obligados tributarios que se relacionan para ser notificados por comparecencia. (2009084284)

En virtud de lo dispuesto en el artículo 112 de la Ley 58/2003, de 17 de diciembre, General Tributaria, no siendo posible practicar la notificación por causas no imputables a la Administración y habiéndose realizado, al menos, los intentos de notificación exigidos por el citado artículo, por el presente Anuncio se cita a los interesados o representantes que se relacionan en el Anexo, para ser notificados por comparecencia de los actos administrativos derivados de los procedimientos que en el mismo se incluyen.

Los interesados o sus representantes deberán comparecer en el plazo máximo de 15 días naturales, contados desde el día siguiente al de esta publicación, en horario de nueve a catorce horas, de lunes a viernes, en los lugares que en cada caso se señalan, al efecto de practicarse las notificaciones pendientes en los procedimientos tramitados por los órganos relacionados en el Anexo.

Cuando transcurrido dicho plazo no se hubiera comparecido, la notificación se entenderá producida a todos los efectos legales desde el día siguiente al del vencimiento del plazo señalado para comparecer.

Mérida, a 6 de noviembre de 2009. El Director General de Hacienda, GABRIEL LÓPEZ DEL BRÍO.

**A N E X O**

N.I.F.	NOMBRE	PROCEDIMIENTO	EXPEDIENTE	OFICINA GESTORA	DIRECCION	MUNICIPIO
50920521Q	MARTINEZ GARCIA LUS ALBERTO	Traslado Resolución Inspector Jefe por la que se dicta liquidación nº C.P. 8019010025686	08030051	Servicio de Inspección Fiscal	Paseo Roma, s/n edificio B, planta segunda	Mérida
51619510N	MARTINEZ GARCIA FRANCISCO	Traslado Resolución Inspector Jefe por la que se dicta liquidación nº C.P. 8019010025704	08030053	Servicio de Inspección Fiscal	Paseo Roma, s/n edificio B, planta segunda	Mérida

• • •



ANUNCIO de 17 de noviembre de 2009 sobre citación a los obligados tributarios que se relacionan para ser notificados por comparecencia. (2009084434)

En virtud de lo dispuesto en el artículo 112 de la Ley 58/2003, de 17 de diciembre, General Tributaria, no siendo posible practicar la notificación por causas no imputables a la Administración y habiéndose realizado, al menos, los intentos de notificación exigidos por el citado artículo, por el presente Anuncio se cita a los interesados o representantes que se relacionan en los Anexos, para ser notificados por comparecencia de los actos administrativos derivados de los procedimientos que en los mismos se incluyen.

Los interesados o sus representantes deberán comparecer en el plazo máximo de 15 días naturales, contados desde el día siguiente al de esta publicación, en horario de nueve a catorce horas, de lunes a viernes, en los lugares que en cada caso se señalan, al efecto de practicarse las notificaciones pendientes en los procedimientos tramitados por los órganos relacionados en los Anexos.

Cuando transcurrido dicho plazo no se hubiera comparecido, la notificación se entenderá producida a todos los efectos legales desde el día siguiente al del vencimiento del plazo señalado para comparecer.

Mérida, a 17 de noviembre de 2009. El Director General de Hacienda, GABRIEL LÓPEZ DEL BRÍO.

**A N E X O I**

CIF/NIF	NOMBRE / RAZÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO	Nº EXPTE.	OFICINA GESTORA	DIRECCIÓN	MUNICIPIO
07003758M	Fco. Javier Mostazo Hurtado	Notificación de Valoración	6004030115894	Servicio Fiscal Cáceres	C/ Donoso Cortés, 11 A	10003-Cáceres
07326038D	Emilia Hernández Bueno	Trámite Audiencia ITP-PL-153/2009	6006040029656	Servicio Fiscal Cáceres	C/ Donoso Cortés, 11 A	10003-Cáceres
A81791964	PROMEIMSA	Trámite Audiencia ITP-CC-891/2009	6006030036580	Servicio Fiscal Cáceres	C/ Donoso Cortés, 11 A	10003-Cáceres
06940113R	Antonio Población Palacios	Trámite Audiencia ITP-CC-1009/2009	6007030151963	Servicio Fiscal Cáceres	C/ Donoso Cortés, 11 A	10003-Cáceres
07969450L	Jordi Tomás García Esteban	Trámite Audiencia ITP-CC-1013/2009	6007030139546	Servicio Fiscal Cáceres	C/ Donoso Cortés, 11 A	10003-Cáceres
07958552T	Angela Susana Laso García	Trámite Audiencia ITP-CC-1014/2009	6007030139530	Servicio Fiscal Cáceres	C/ Donoso Cortés, 11 A	10003-Cáceres
53571849L	Fco. Javier Murillo Gallego	Trámite Audiencia ITP-CC-1041/2009	6007030018132	Servicio Fiscal Cáceres	C/ Donoso Cortés, 11 A	10003-Cáceres
76141186P	Vicente Macías Moreno	Trámite Audiencia ITP-CC-1044/2009	6007030046351	Servicio Fiscal Cáceres	C/ Donoso Cortés, 11 A	10003-Cáceres
28956248F	Domingo Jiménez Padilla	Trámite Audiencia ITP-CC-1057/2009	6007030164685	Servicio Fiscal Cáceres	C/ Donoso Cortés, 11 A	10003-Cáceres
06994058B	José María Rodríguez González	Trámite Audiencia ITP-CC-1071/2009	6007030139914	Servicio Fiscal Cáceres	C/ Donoso Cortés, 11 A	10003-Cáceres

A N E X O II

NIF	NOMBRE	PROCEDIMIENTO	EXPEDIENTE	OFICINA GESTORA	DIRECCIÓN	MUNICIPIO
80050826-Q	CARRASCO DOMÍNE, PETRA EUGENIA	Trámite de Audiencia	2007 T 4443	O.L. ALMENDRALEJO	AVDA. SAN ANTONIO, 19	ALMENDRALEJO
33971756-C	MORAN CANO, JOSE MARIA	Trámite de Audiencia	2007 T 5395	O.L. ALMENDRALEJO	AVDA. SAN ANTONIO, 19	ALMENDRALEJO
33978689-F	LOPEZ MORENO, JUAN PEDRO	Trámite de Audiencia	2007 T 5425	O.L. ALMENDRALEJO	AVDA. SAN ANTONIO, 19	ALMENDRALEJO
X3419221H	ARBIDE QUINTEROS, JUAN JOSE	Trámite de Audiencia	2007 T 5428	O.L. ALMENDRALEJO	AVDA. SAN ANTONIO, 19	ALMENDRALEJO
76201461-F	PEREZ MUÑOZ, JOSE	Trámite de Audiencia	2008 T 103	O.L. ALMENDRALEJO	AVDA. SAN ANTONIO, 19	ALMENDRALEJO
08452347-F	VARGAS MOLINA, JUAN	Trámite de Audiencia	2007 T 3807	O.L. ALMENDRALEJO	AVDA. SAN ANTONIO, 19	ALMENDRALEJO

A N E X O III

NIF	NOMBRE	PROCEDIMIENTO	EXPEDIENTE	OFICINA GESTORA	DIRECCIÓN	MUNICIPIO
47018764-W	FERNANDEZ MOLINA, RAMON	Trámite de Audiencia	2009 T 1245	O.L. CORIA	AVD MONSEÑOR RIBERI N 36	CORIA



ANEXO IV

NIF	NOMBRE	PROCEDIMIENTO	EXPEDIENTE	OFICINA GESTORA	DIRECCIÓN	MUNICIPIO
04170395-N	FRAILE DOMINGUEZ, JUAN MANUEL	Liquidación complementaria	2005 T 913	O.L. HERRERA	PODEROSO 6	HERRERA DEL DUQUE
76230737-C	ALFONSO GIL, MARIA JOSEFA	Trámite de Audiencia	2006 T 339	O.L. HERRERA	PODEROSO 6	HERRERA DEL DUQUE

ANEXO V

NIF	NOMBRE	PROCEDIMIENTO	EXPEDIENTE	OFICINA GESTORA	DIRECCIÓN	MUNICIPIO
52454167-E	BERMÚDEZ VAZQUEZ, PAULINO	Trámite de Audiencia	2006 T 1355	O.L. LLERENA	CALLE ARRABAL DE TEJEIRO, 12	LLERENA
B83450346	DESARROLLO Y ECOTURISMO DE EXT	Trámite de Audiencia	2006 T 1160	O.L. LLERENA	CALLE ARRABAL DE TEJEIRO, 12	LLERENA
B06378335	CAMINO DE MONTEMOR SL	Liquidación complementaria	2006 T 527	O.L. LLERENA	CALLE ARRABAL DE TEJEIRO, 12	LLERENA
B06378335	CAMINO DE MONTEMOR SL	Liquidación complementaria	2006 T 527	O.L. LLERENA	CALLE ARRABAL DE TEJEIRO, 12	LLERENA
00797822-K	CASTELLANOS VILLALBA, PATRICIO	Liquidación complementaria	2005 T 1960	O.L. LLERENA	CALLE ARRABAL DE TEJEIRO, 12	LLERENA
76158035-K	MAYO RUIZ, AGUSTINA	Liquidación complementaria	2008 T 263	O.L. LLERENA	CALLE ARRABAL DE TEJEIRO, 12	LLERENA
08767253-K	MUÑOZ BUIZA, JOSE	Liquidación complementaria	2005 T 1435	O.L. LLERENA	CALLE ARRABAL DE TEJEIRO, 12	LLERENA
30509353-Z	MARTIN ROGUERA, ANTONIO MANUEL	Trámite de Audiencia	2007 S 335	O.L. LLERENA	CALLE ARRABAL DE TEJEIRO, 12	LLERENA
08347022-T	DONAIRE DURAN, MARIA	Trámite de Audiencia	2006 T 1805	O.L. LLERENA	CALLE ARRABAL DE TEJEIRO, 12	LLERENA
76249864-B	BLAZQUEZ CIVICO, MARIA MERCEDE	Liquidación complementaria	2005 T 2021	O.L. LLERENA	CALLE ARRABAL DE TEJEIRO, 12	LLERENA

ANEXO VI

NIF	NOMBRE	PROCEDIMIENTO	EXPEDIENTE	OFICINA GESTORA	DIRECCIÓN	MUNICIPIO
6853645J	BRAVO JIMENEZ, ALFONSO	Liquidación complementaria	2006 T 1316	O.L. NAVALMORAL	VERGARA 1, 1º	NAVALMORAL DE LA MATA

ANEXO VII

NIF	NOMBRE	PROCEDIMIENTO	EXPEDIENTE	OFICINA GESTORA	DIRECCIÓN	MUNICIPIO
08807539-B	CEBALLOS MARTINEZ, CATALINA	Trámite de Audiencia	2007 T 1436	O.L. ZAFRA	CL TENIENTE CORONEL ROMERO BALTAZAR, 13 ZAFRA	13 ZAFRA
B63976047	CANAMAR TARRACO S.L	Trámite de Audiencia	2007 T 1062	O.L. ZAFRA	CL TENIENTE CORONEL ROMERO BALTAZAR, 13 ZAFRA	13 ZAFRA
38776752-V	PADILLA PITA, FRANCISCO-EMILIO	Trámite de Audiencia	2007 T 1390	O.L. ZAFRA	CL TENIENTE CORONEL ROMERO BALTAZAR, 13 ZAFRA	13 ZAFRA
036206260	JAMES MITCHELL, DARREN	Trámite de Audiencia	2007 T 2479	O.L. ZAFRA	CL TENIENTE CORONEL ROMERO BALTAZAR, 13 ZAFRA	13 ZAFRA
52668499-V	GARFIA LUNA, JOAQUIN	Trámite de Audiencia	2007 T 1283	O.L. ZAFRA	CL TENIENTE CORONEL ROMERO BALTAZAR, 13 ZAFRA	13 ZAFRA



ANEXO VIII

N.I.F.	NOMBRE	PROCEDIMIENTO	EXPEDIENTE	OFICINAGESTORA	DIRECCION	MUNICIPIO
De251545907	THERMOVO LT A.G.	SANCION 06/0253/09	06/0253/09	GESTION TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo de Roma s/n, edificio B	Mérida
76014847P	MELO DEL CARMEN MIGUEL A.	DOCUMENTO DE INGRESO	5009010000522	GESTION TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo de Roma s/n edificio B	Mérida
B21300074	AGEN TTES. FRIGOSUR HUELVA S.L.	DOCUMENTO DE INGRESO	5009010000565	GESTION TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo de Roma s/n edificio B	Mérida
B21300074	AGEN TTES. FRIGOSUR HUELVA S.L.	RESOLUCIÓN SOBRE ANULACIÓN	2009/09/0019	GESTION TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo de Roma s/n edificio B	Mérida

ANEXO IX

N.I.F.	NOMBRE	PROCEDIMIENTO	EXPEDIENTE	OFICINAGESTORA	DIRECCION	MUNICIPIO
09.153.601-S	MUÑOZ CORZO ANA Mª DEL ROSARIO	Traslado propuesta regularización y apertura del trámite de audiencia	09030030	Servicio de Inspección Fiscal	Paseo de Roma, s/n, Edificio B, segunda planta	Mérida

ANEXO X

N.I.F.	NOMBRE	PROCEDIMIENTO	EXPEDIENTE	OFICINA GESTORA	DIRECCION	MUNICIPIO
80099898Y	SEKKAT LARHRASSI LATIFA	Modelo 602	6029010005970	Mérida	Paseo Roma, s/n edificio B, planta bajaC	Mérida
08643014M	PÉREZ MARRERO ESTRELLA	Modelo 602	6029010006993	Mérida	Paseo Roma, s/n edificio B, planta baja	Mérida

**ANEXO XI**

N.I.F.	NOMBRE	PROCEDIMIENTO	EXPEDIENTE	OFICINA GESTORA	DIRECCION	MUNICIPIO
14317066A	CEBRIAN GONZÁLEZ, ISABEL	PROCEDIMIENTO TRÁMITE DE AUDIENCIA TA-ITP-ME-0312/2009	6008010027354	MÉRIDA	Paseo Roma, s/n edificio B, planta baja	MÉRIDA
09195822P	ARANDA AMORES, JUAN IGNACIO	PROCEDIMIENTO TRÁMITE DE AUDIENCIA TA-ITP-ME-0725/2009	6006010086571	MÉRIDA	Paseo Roma, s/n edificio B, planta baja	MÉRIDA
09195822P	ARANDA AMORES, JUAN IGNACIO	PROCEDIMIENTO TRÁMITE DE AUDIENCIA TA-ITP-ME-0726/2009	6006010086571	MÉRIDA	Paseo Roma, s/n edificio B, planta baja	MÉRIDA

ANEXO XII

CIF	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO	Exp.	OFICINA GESTORA	DOMICILIO	LOCALIDAD
08821501N	MARÍA ISABEL GARCÍA ANTÚNEZ	SUCESIONES Y DONACIONES	100439 / 08 / 0000037	SERVICIO DE GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	PASEO DE ROMA S/N	06800 MERIDA

ANEXO XIII

NIF	NOMBRE	PROCEDIMIENTO	EXPEDIENTE	OFICINA GESTORA	DIRECCIÓN	MUNICIPIO
08523474-L	BRAVO SECO, ANTONIO	Liquidación complementaria	2007 S 271	O.L. CASTUERA	JOAQUÍN TENA ARTIGAS, 6P	CASTUERA

• • •



ANUNCIO de 17 de noviembre de 2009 sobre notificación por comparecencia en el procedimiento de recaudación de multas. (2009084435)

En virtud de lo dispuesto en el artículo 112 de la Ley 58/2003, de 17 de diciembre, General Tributaria, no siendo posible practicar la notificación por causas no imputables a la Administración y habiéndose realizado, al menos, los intentos de notificación exigidos por el citado artículo, por el presente Anuncio se cita a los interesados o representantes que se relacionan en el Anexo, para ser notificados por comparecencia de los actos administrativos derivados de los procedimientos que en el mismo se incluyen.

Los interesados o sus representantes deberán comparecer en el plazo máximo de 15 días naturales, contados desde el día siguiente al de esta publicación, en horario de nueve a catorce horas, de lunes a viernes, en los lugares que en cada caso se señalan, al efecto de practicarse las notificaciones pendientes en los procedimientos tramitados por los órganos relacionados en el Anexo.

Cuando transcurrido dicho plazo no se hubiera comparecido, la notificación se entenderá producida a todos los efectos legales desde el día siguiente al del vencimiento del plazo señalado para comparecer.

Mérida, a 17 de noviembre de 2009. El Director General de Hacienda, GABRIEL LÓPEZ DEL BRÍO.



ANEXO

N.I.F.	NOMBRE	PROCEDIMIENTO	EXPEDIENTE	OFICINAGESTORA	DIRECCION	MUNICIPIO
X4242824Z	CARLOS ANDRÉS FRANCO GALLEGO	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010025014	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
07003645F	LIZAUR GALAN ANGEL FLORES DE	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010025093	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
01092319A	FELIX BERMEJO VILLARES	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010025610	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
46960399B	JUMP, S.L.U. (GAMESTOP	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010026773	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
52996535G	JESUS RODRIGUEZ LOPEZ	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010027656	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
78943093D	RAMALLO PINILLA GORKA	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010027701	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
B84679430	SOLUCIONES Y CUBIERTAS MAPESA, S.L.U.	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010028480	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
07841895E	SANCHEZ SANCHEZ MANUELA	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010029135	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
00408170N	RAUL BERNAL OVEJERO	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010029171	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
47464772V	CAYETANO CASTELLANO DIAZ	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010029336	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
34771103W	REGINA PUERTO MINAYA	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010029415	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
28595656D	RAFAEL EXPOSITO SILVA	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010029512	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
B1566756I	COMUN. EUROP. RODADAS DAL, S.L.	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010029774	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
B1566756I	COMUN. EUROP. RODADAS DAL, S.L.	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010029810	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
X0393834M	CLARO MERGULHAO, JOSE FRANCISCO	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010029880	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida



52595680Q	CARRASCO SANCHEZ JOSE MANUEL	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010029923	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
52595680Q	CARRASCO SANCHEZ JOSE MANUEL	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010029941	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
44783143G	ZOIDO GRANADO DAVID	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010029975	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
J06520977	MARISCOS BADAJOZ S.C.	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010030002	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
B02210805	TTES. ROSERVE, S.L.	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010030790	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
B06383483	Gonatrans, S.L.	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010032443	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
B06383483	Gonatrans, S.L.	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010032452	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
B06383483	Gonatrans, S.L.	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010032461	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
B06383483	Gonatrans, S.L.	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010033100	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
12722542T	CASTRO GÓMEZ JUAN M ^a	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010033344	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
B06506315	ARQUITECTURAS Y SERVICIOS EXTREMEÑOS B.C. S.L.	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010033703	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
06951892G	RUIZ BELMONTE NICANOR	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010034272	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
76108008L	VAQUERO GALINDO LUIS MIGUEL	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010034394	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
B06397764	CONSTRUCCIONES VELEZ ALMENDRALEJO SL	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010034771	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida



B06159024	AHICA, OBRAS Y SERV. MEDIOAMBIEN TALES S.L.	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010034832	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
W0103622G	ADRIANOBRAS SOCIEDADE DE CONSTRUÇÕES	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010035024	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
B06217855	ISIDORO MARQUEZ E HIJOS S.L.	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010035155	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
08862737D	ANTONIO VAZQUEZ MANUEL ANGEL	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010036092	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
B24407298	FRANRETRANS SL	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010036616	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
B45538303	EXCAVACIONES COLINO S.L.	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010037711	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida
52967781T	SANCHEZ ROMERO BERNARDO	RECAUDACIÓN DE MULTAS	0539010037991	GESTIÓN TRIBUTARIA E INGRESOS	Paseo Roma, s/n edificio B,	Mérida



CONSEJERÍA DE FOMENTO

RESOLUCIÓN de 9 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 las obras de "Mejora del abastecimiento de agua en Valdeobispo". (2009063314)

Para la ejecución de la obra de: "Mejora del abastecimiento de agua en Valdeobispo", 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 6 de noviembre 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

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 9 de noviembre de 2009. El Secretario General (P.D. Resolución de 24 de julio de 2007), ANTONIO PABLO SÁNCHEZ LOZANO.



EXPEDIENTE: OBR0510033 Mejora del abastecimiento de agua Valdeobispo

TÉRMINO MUNICIPAL: 1.020.200,00 VALDEOBISPO (CACERES)

Finca	Poligono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M ² Ocupados	Tipo de Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
1/0	5	9001	CONFEDERACION HIDROGRAFIA TAJO,	790	TOT	Hidrografía natural (rfo,laguna...		
			AVDA PORTUGAL, 81 28011 MADRID		SER	Hidrografía natural (rfo,laguna...		
			MADRID		TEM	Hidrografía natural (rfo,laguna...		
2/0	11	5063	CONEJERO BECERRO, PEDRO	2.250	TOT	Pastos	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00
				528	SER	Pastos		
				410	TEM	Pastos		
3/0	11	5062 a	VP VALDEOBISPO 10672 VALDEOBISPO CACERES GALLEGO ALCÓN, ÁNGEL	67	SER	Pastos		
				57	TEM	Pastos		
4/0	11	9002	VP VALDEOBISPO 10672 VALDEOBISPO CACERES AYUNTAMIENTO DE VALDEOBISPO,	218	TOT	Vía de comunicación de dominio público	PARED PIEDRA SECA 2ª	30,00
				41	SER	Vía de comunicación de dominio público		
				37	TEM	Vía de comunicación de dominio público		



EXPEDIENTE:	OBR0510033	Mejora del abastecimiento de agua Valdeobispo
5/0	11	5121
		PLAZA DE ESPAÑA I 10672 VALDEOBISPO CACERES GALLEGO ALCÓN, ÁNGEL
		38 SER Pastos 178 TEM Pastos
		PARED PIEDRA SECA 2ª 30,00
6/0	11	5064
		VP VALDEOBISPO 10672 VALDEOBISPO CACERES DELEGACIÓN PROVINCIA ECONOMIA Y HACIEN
		40 SER Improductivo 118 TEM Improductivo
		PARED PIEDRA SECA 2ª 15,00
7/0	11	9003
		C/ SANCHEZ HERRERO, 6 10004 CACERES CACERES JUNTA DE EXTREMADURA DIR. INGRE. EDIF C,
		3 TOT Vía de comunicación de dominio público 980 SER Vía de comunicación de dominio público 893 TEM Vía de comunicación de dominio público
8/0	11	9006
		PASEO DE ROMA 06800 MERIDA BADAJOS JUNTA DE EXTREMADURA DIR. INGRE. EDIF C, ED
		91 SER Vía de comunicación de dominio público
9/0	11	5066
		PASEO DE ROMA 06800 MERIDA BADAJOS DELEGACION PROVINCIA ECONOMIA Y HACIEN



EXPEDIENTE:	OBR0510033	Mejora del abastecimiento de agua Valdeobispo	138	TEM	Improductivo	
10/0	11	5110	1.479 379	SER TEM	Pastos Pastos	75,00
		C/ SANCHEZ HERRERO, 6 10004 CACERES DELEGACION PROVINCIA ECONOMIA Y HACIEN				PARED PIEDRA SECA 2ª
11/0	11	5117	752 215	SER TEM	Labor o Labradío secano Labor o Labradío secano	22,00
		C/ SANCHEZ HERRERO, 6 10004 CACERES PAREDES BLANCO, ESPERANZA				PARED PIEDRA SECA 2ª
12/0	11	5114	12 119	SER TEM	Labor o Labradío secano Labor o Labradío secano	22,00
		BO ZICUÑAGA, 36 20120 HERNANI GUIPUZCOA RETORTILLO SERRRANO, SERAFIN				PARED PIEDRA SECA 2ª
13/0	11	9009	43 23	SER TEM	Vía de comunicación de dominio público Vía de comunicación de dominio público	22,00
		VP VALDEOBISPO 10672 VALDEOBISPO CACERES AYUNTAMIENTO VALDEOBISPO,				PARED PIEDRA SECA 2ª
14/0	11	5116 a				
		PLAZA DE ESPAÑA I 10672 VALDEOBISPO CACERES BUENO CONEJERO, PEDRO				



EXPEDIENTE:	OBR0510033	Mejora del abastecimiento de agua Valdeobispo							
15/0	11	5072 a	VP VALDEOBISPO 10672 VALDEOBISPO CACERES BUENO CONEJERO, PEDRO	4 466 310	TOT SER TEM	Labor o Labradío secano Labor o Labradío secano Labor o Labradío secano	PARED PIEDRA SECA 2ª	22,00	
16/0	11	9012	VP VALDEOBISPO 10672 VALDEOBISPO CACERES AYUNTAMIENTO DE VALDEOBISPO,	1.734 800	SER TEM	Pastos Pastos	PARED PIEDRA SECA 2ª	22,00	
17/0	11	5073 a	PLAZA DE ESPAÑA 1 10672 VALDEOBISPO CACERES GARCÍA FRANCISCO, PABLO	78 40	SER TEM	Vía de comunicación de dominio público Vía de comunicación de dominio público			
18/0	11	5074	VP VALDEOBISPO 10672 VALDEOBISPO CACERES ALBARRAN SÁNCHEZ, NICOLÁS	40 239 78	TOT SER TEM	Labor o Labradío secano Labor o Labradío secano Labor o Labradío secano	PARED PIEDRA SECA 2ª	22,00	
			VP VALDEOBISPO	78 38	SER TEM	Labor o Labradío secano Labor o Labradío secano	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00	



EXPEDIENTE:	OBR0510033	Mejora del abastecimiento de agua Valdeobispo							
19/0	11	10672 CACERES	VALDEOBISPO BUENO CONEJERO, PEDRO	5075	304 98	SER TEM	Labor o Labradío secano Labor o Labradío secano	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00
20/0	11	VP VALDEOBISPO 10672 CACERES	VALDEOBISPO BUENO IGLESIAS, JULIÁN	5009 b	182 214	SER TEM	Labor o Labradío secano Labor o Labradío secano	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00
21/0	11	AVD. GENERALÍSIMO, 52 10672 CACERES	VALDEOBISPO GARCILLA MORCILLO, PRIMITIVO	5076	309 36	SER TEM	Viña secano Viña secano	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00
22/0	11	VP VALDEOBISPO 10672 CACERES	VALDEOBISPO MANZANO ALCÓN, FAUSTINO (HRDRÓS.)	5077	444 248	SER TEM	Labor o Labradío secano Labor o Labradío secano	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00
23/0	11	C/ GENERAL MOSCARDO 10672 CACERES	VALDEOBISPO SÁNCHEZ FUENTES, CONSTANTINO	5078	57	SER	Pastos	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00
		AVDA. GENERALÍSIMO, 72 10672 CACERES	VALDEOBISPO						



EXPEDIENTE:	OBR0510033	Mejora del abastecimiento de agua Valdeobispo							
240	11	5010	BUENO IGLESIAS, JULIÁN	34	TEM	Pastos			
250	11	9018	AVDA. GENERALÍSIMO, 52 10672 VALDEOBISPO CACERES AYUNTAMIENTO DE VALDEOBISPO,	265 2.920	SER TEM	Vía de comunicación de dominio público Vía de comunicación de dominio público		15,00	
260	11	5013	PLAZA DE ESPAÑA 1 10672 VALDEOBISPO CACERES BUENO SÁNCHEZ, PEDRO ALBERTO	381 20	SER TEM	Pastos Pastos		45,00	
270	11	5011	C/ CAMILO JOSE CELA, 24 10810 MONTEHERMOSO CACERES SÁNCHEZ MORCILLO, JUAN JOSÉ	342	TEM	Pastos			
280	11	5014	C/ CERRO DEL VISO 8 1º IZQ 28850 TORREJON DE ARDOZ MADRID LÓPEZ PALOMINO, PILAR	243	SER	Pastos			
290	11	5015	C/ VICENTE PAREDES 5 10672 VALDEOBISPO CACERES LÓPEZ MORCILLO, MARCIANA	945	SER	Labor o Labradío secano		45,00	



EXPEDIENTE:	OBR0510033	Mejora del abastecimiento de agua Valdeobispo							
30/0	11	5016	PLAZA DE ESPAÑA 11 10672 VALDEOBISPO CACERES BUENO CONEJERO, PEDRO	368 293 178	SER TEM TEM	Improductivo Labor o Labrado secano Improductivo	PARED PIEDRA SECA 2ª	40,00	
31/0	11	5018	VP VALDEOBISPO 10672 VALDEOBISPO CACERES POLO BUENO, MERCEDES	500 251	SER TEM	Pastos Pastos	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00	
32/0	11	5019 a	PZA. GENERAL FRANCO, 10 10672 VALDEOBISPO CACERES POLO BUENO, CONSOLACIÓN	40 390 200	TOT SER TEM	Pastos Pastos Pastos	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00	
33/0	11	5020	AVDA. GUADALUPE, 21 PL 1 10340 CASTAÑAR DE IBOR CACERES BUENO ALCÓN, CONSOLACIÓN	498 239	SER TEM	Pastos Pastos	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00	
			C/ MARQUEZ DE VADILLO, 2 PI 1 10600 PLASENCIA CACERES	350 177	SER TEM	Pastos Pastos	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00	

**EXPEDIENTE:** OBR0510033 Mejora del abastecimiento de agua Valdeobispo

34/0	11	5021 a	GONZÁLEZ ALBARRAN, FLORENCIO		650 317	SER TEM	Pastos Pastos	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00
35/0	11	5022	PLAZA DE ESPAÑA, 25 Pl 4 Pt C 10672 VALDEOBISPO CACERES SÁNCHEZ VARA, APILIO		4 520 308	TOT SER TEM	Pastos Pastos Pastos	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00
36/0	11	5025	C/ TIERNÁN CORTES, 64 10672 VALDEOBISPO CACERES GONZÁLEZ ALCÓN, ANGEL		4 838 393	TOT SER TEM	Pastos Pastos Pastos	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00
37/0	11	5120 a	VP VALDEOBISPO 10672 VALDEOBISPO CACERES PAREDES PAÑERO, MARÍA (HRDRÓS.)		466 235	SER TEM	Olivos secano Olivos secano	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00
38/0	11	5027 a	C/ JOSÉ OTO, 36 Pl 5 Pt D 50014 ZARAGOZA ZARAGOZA PAREDES PAÑERO, TRINIDAD		788 336	SER TEM	Labor o Labradío secano Labor o Labradío secano	PARED PIEDRA SECA 2ª	22,00
			C/ MOLINO DE LAS ARMAS 49 Pl 4 Pt G 50014 ZARAGOZA						



EXPEDIENTE: OBR0510033 Mejora del abastecimiento de agua Valdeobispo

39/0	9	9023	ZARAGOZA JUNTA DE EXTREMADURA DIR. INGR. EDIF C,	2.083	SER	Vía de comunicación de dominio público	
				820	TEM	Vía de comunicación de dominio público	
40/0	9	5325 a	PASEO DE ROMA 06800 MERIDA BADAJOZ CONEJERO BLANCO, PLAUTILA	64	SER	Labor o Labradío secano	
				351	TEM	Labor o Labradío secano	22,00
41/0	9	5314	AVD. GENERALISIMO, 193 10672 VALDEOBISPO CACERES BERROCAL MARTÍN, DAVID	440	SER	Olivos secano	
				52	TEM	Olivos secano	30,00
42/0	9	9002	FC DE LAS MOSCAS 10665 GUIJO DE GRANADILLA CACERES AYUNTAMIENTO DE VALDEOBISPO,	215	TOT	Vía de comunicación de dominio público	
				970	SER	Vía de comunicación de dominio público	
				117	TEM	Vía de comunicación de dominio público	
43/0	9	5319	PLAZA DE ESPAÑA I 10672 VALDEOBISPO CACERES MANZANO SÁNCHEZ, INOCENCIO	4	TOT	Olivos secano	
				38	SER	Olivos secano	



EXPEDIENTE:	OBR0510033	Mejora del abastecimiento de agua Valdeobispo							
44/0	9	5317	C/ GENERAL MOSCARDO, 38 10672 VALDEOBISPO CACERES PAÑERO MORCILLO, LUCIO	115	TEM	Olivos secano	PARED PIEDRA SECA 2ª	20,00	
45/0	9	5318	VP VALDEOBISPO 10672 VALDEOBISPO CACERES CONEJERO ALCÓN, ELOY	136 74	SER TEM	Olivos secano Olivos secano	PARED PIEDRA SECA 2ª	35,00	
46/0	9	5184 a	VP VALDEOBISPO 10672 VALDEOBISPO CACERES SANCHEZ DOMINGUEZ, PABLO (Y OTRO)	288 147	TOT SER	Olivos secano Olivos secano	PARED PIEDRA SECA 2ª	45,00	
47/0	9	5316	AVD. INFANTA CRISTINA .12 28607 EL ALAMO MADRID PAÑERO MORCILLO, TIMOTEO	32 785 47 175	TOT TOT SER TEM	Labor o Labradío secano Olivos secano Labor o Labradío secano Labor o Labradío secano	PARED PIEDRA SECA 2ª	40,00	
48/0	9	5313	VP VALDEOBISPO 10672 VALDEOBISPO CACERES BLANCO BUENO, VALERIANO	68 134	SER TEM	Olivos secano Olivos secano	PARED PIEDRA SECA 2ª	30,00	



EXPEDIENTE: OBR0510033 Mejora del abastecimiento de agua Valdeobispo

49/0	9	5315	C/ CALVO SOTELO, 52 10672 VALDEOBISPO CACERES BLANCO BUENO, VALERIANO	19 110	SER TEM	Labor o Labradío seccoano Olivos seccoano Olivos seccoano	PARED PIEDRA SECA 2ª	25,00
50/0	9	5337	C/ CALVO SOTELO, 35 10672 VALDEOBISPO CACERES MANZANO CONEJERO, FELICIANO	63	SER	Labor o Labradío seccoano		
51/0	9	5311	C/ FRANCISCO PIZARRO, 59 10672 VALDEOBISPO CACERES BLANCO ALCÓN, ALEJANDRA	14 58	SER TEM	Olivos seccoano Olivos seccoano	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00
52/0	9	5310	C/ SAN PABLO, 14 P1 b1 PT D 28911 LEGANES MADRID BLANCO ALCÓN, MARCELIANA	30 58	SER TEM	Olivos seccoano Olivos seccoano	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00
53/0	9	5309	C/ JOSE ANTONIO, 19 10672 VALDEOBISPO CACERES SÁNCHEZ BLANCO, ENGRACIA	49 80	SER TEM	Olivos seccoano Olivos seccoano	PARED PIEDRA SECA 2ª	15,00



EXPEDIENTE: OBR0510033 Mejora del abastecimiento de agua Valdeobispo

54/0	9	5336	CARRETERA DE PLASENCIA 15-01 10670 CARCABOSO CACERES MANZANO CONEJERO, M^a ANTONIA	60	SER	Labor o Labradío secano	PARED PIEDRA SECA 2 ^a	15,00
55/0	9	5308	C/ RICARDO STRAUSS, PL 2 Pt B 08914 BADALONA BARCELONA ALCÓN ALCÓN, PALMIRO	10 26	SER TEM	Olivos secano Olivos secano	PARED PIEDRA SECA 2 ^a	15,00
56/0	9	5307	PLAZA DE ESPAÑA, 28 10672 VALDEOBISPO CACERES BARRADO MANZANO, SERAFÍN	103 208	SER TEM	Olivos secano Olivos secano	PARED PIEDRA SECA 2 ^a	40,00
57/0	9	5312 a	VP VALDEOBISPO 10672 VALDEOBISPO CACERES MANZANO CONEJERO, MARCOS	29	SER	Labor o Labradío secano	PARED PIEDRA SECA 2 ^a	15,00
			PJ MIGUEL DEL PRAT, 2 PI SA 08914 BADALONA BARCELONA					

•••



ANUNCIO de 16 de octubre de 2009 sobre legalización de vivienda unifamiliar.

Situación: paraje "Cerro Molino", parcelas 1268 y 1281 del polígono 7.

Promotor: D.ª Olga María Luján Carnero, en Cabeza la Vaca. (2009084165)

El Director General de Urbanismo y Ordenación del Territorio de Extremadura, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 2.º del artículo 27 de la Ley 15/2001, de 14 de diciembre, del Suelo y Ordenación Territorial de Extremadura (DOE n.º 1, de 3 de enero de 2002), y de lo previsto en el artículo 6.2, apartado I, del Decreto 314/2007, de 26 de octubre (DOE n.º 127, de 3 de noviembre de 2007), somete a información pública durante el plazo de 20 días el siguiente asunto:

Legalización de vivienda unifamiliar. Situación: paraje "Cerro Molino", parcelas 1268 y 1281 del polígono 7. Promotor: D.ª Olga María Luján Carnero, en Cabeza la Vaca.

El expediente estará expuesto durante el plazo citado en la Dirección General de Urbanismo y Ordenación del Territorio de la Consejería de Fomento, sita en Avda. Vía de la Plata, n.º 31, en Mérida.

Mérida, a 16 de octubre de 2009. El Director General de Urbanismo y Ordenación del Territorio, MIGUEL ÁNGEL CAMPOS RODAS.

• • •

ANUNCIO de 16 de octubre de 2009 sobre construcción de vivienda

unifamiliar. Situación: parcela 119 del polígono 4. Promotor: D. José

Francisco Medina Montero, en Segura de León. (2009084166)

El Director General de Urbanismo y Ordenación del Territorio de Extremadura, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 2.º del artículo 27 de la Ley 15/2001, de 14 de diciembre, del Suelo y Ordenación Territorial de Extremadura (DOE n.º 1, de 3 de enero de 2002), y de lo previsto en el artículo 6.2, apartado I, del Decreto 314/2007, de 26 de octubre (DOE n.º 127, de 3 de noviembre de 2007), somete a información pública durante el plazo de 20 días el siguiente asunto:

Construcción de vivienda unifamiliar. Situación: parcela 119 del polígono 4. Promotor: D. José Francisco Medina Montero, en Segura de León.

El expediente estará expuesto durante el plazo citado en la Dirección General de Urbanismo y Ordenación del Territorio de la Consejería de Fomento, sita en Avda. Vía de la Plata, n.º 31, en Mérida.

Mérida, a 16 de octubre de 2009. El Director General de Urbanismo y Ordenación del Territorio, MIGUEL ÁNGEL CAMPOS RODAS.



CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MEDIO AMBIENTE

ANUNCIO de 20 de octubre de 2009 sobre notificación de resolución de caducidad del permiso de investigación denominado "Zafra", n.º 10C10151-00, titularidad de Rocas del Suroeste, S.L., en los términos municipales de Torremocha y Torrequemada. (2009084316)

Habiéndose intentado por dos veces, sin resultado, la notificación, en el domicilio de Rocas del Suroeste, S.L., de la resolución de caducidad del permiso de investigación "Zafra", n.º 10C10151-00, 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, lo siguiente:

Acto que se notifica: Resolución de caducidad del permiso de investigación denominado "Zafra", n.º 10C10151-00.

Permiso de investigación: "Zafra", n.º 10C10151-00.

Titular: Rocas del Suroeste, S.L.

Domicilio: C/ Antonio Calado, n.º 1, 5.º B. Badajoz (Badajoz).

Superficie: 3 cuadrículas mineras.

Términos municipales: Torremocha y Torrequemada.

Provincia: Cáceres.

Motivos de caducidad:

El art. 85.2 de la Ley de Minas, de 21 de julio de 1973 (BOE núm. 176, de 24 de julio de 1973), y el art. 108.c) del Reglamento General para el Régimen de la Minería, de 25 de agosto de 1978 (BOE núm. 295, de 11 de diciembre de 1978).

Órgano competente para resolver la caducidad:

El Director General de Ordenación Industrial, Energética y Minera, por delegación mediante Resolución de 27 de julio de 2007 (DOE n.º 93, de 11 de agosto), del Consejero de Industria, Energía y Medio Ambiente.

Lugar donde el interesado podrá comparecer para conocer el contenido íntegro del acto (art. 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, BOE del día 27).

Consejería de Industria, Energía y Medio Ambiente. Dirección General de Ordenación Industrial, Energética y Minera. Paseo de Roma, s/n., Mérida. Tfno.: 924 006400.

De conformidad con lo dispuesto en el art. 59.5, de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, se publica el presente Anuncio, pudiendo interponer recurso de reposición ante el Excmo. Sr. Consejero de Industria, Energía y Medio Ambiente en el plazo de un mes a partir del día siguiente a aquél en el que se efectúe la notificación de la presente resolución o recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, en el plazo de dos meses a partir del día siguiente de la notificación de la presente resolución si se interpone directamente.



En el caso de que se haya interpuesto recurso de reposición, no podrá interponerse recurso contencioso-administrativo hasta que se haya resuelto expresamente o se haya producido la desestimación presunta del recurso de reposición interpuesto, de conformidad con lo establecido en el art. 116 de la citada Ley.

Mérida, a 20 de octubre de 2009. El Jefe de Servicio de Coordinación Territorial, JOSÉ ANTONIO FERNÁNDEZ RONCERO.

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

ANUNCIO de 27 de octubre de 2009 por el que se notifica resolución recaída en el expediente n.º 32/0979, sobre devolución de pagos indebidos. (2009084307)

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de la Resolución de 28 de noviembre de 2008 de la Dirección General de Política Agraria Comunitaria, recaída en expediente número 32/0979, cuyo extracto literal se transcribe como Anexo, a D. Aurelio Manuel Rodríguez Molina, con DNI 28946390Q, con domicilio a efectos de notificaciones en calle Mártires de la Guerra, 31, Bajo, Almoharín, provincia de Cáceres, en relación a la iniciación del procedimiento de devolución de pagos indebidos, se procede a su publicación conforme a lo dispuesto en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, 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, que modifica la anterior.

Mérida, a 27 de octubre de 2009. El Director General de Política Agraria Comunitaria, ANTONIO CABEZAS GARCÍA.

A N E X O

"Habiéndose detectado: Que Ud. no reúne los requisitos establecidos para su obtención, establecidos con carácter general por el Reglamento CEE 1782/2003. Lo cual supondrá la obligación de reintegrar la cantidad de 2.365,25 €.

Antes de dictarse la resolución, se le concede trámite de audiencia, de conformidad al artículo 84 de la Ley 30/1992, modificada en redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, a fin de que en el plazo máximo de quince días pueda formular las alegaciones y aportar cuantos documentos y justificantes juzgare convenientes.

En el supuesto de considerar oportuna la devolución indicada rogamos comuniquen la realización de la misma en la C/C 2099 0086 60 0070066849. Mérida, a 28 de noviembre de 2008. El Director General de Política Agraria Comunitaria, Fdo.: Antonio Cabezas García".

El texto íntegro de la resolución se encuentra archivado en el Servicio de Ayudas Sectoriales de la Dirección General de Política Agraria Comunitaria, sito en la Avenida de Portugal, s/n., en Mérida, donde podrá dirigirse para su constancia.



ANUNCIO de 27 de octubre de 2009 por el que se notifica resolución recaída en el expediente n.º 98/2659, sobre devolución de pagos indebidos. (2009084308)

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de la Resolución de 20 de febrero de 2009 de la Dirección General de Política Agraria Comunitaria, recaída en expediente número 98/2659, cuyo extracto literal se transcribe como Anexo, a D. Ángel Casado Calderón, con DNI 76199930X, con domicilio a efectos de notificaciones en calle Cruz Río, n.º 102, Villanueva de la Serena, provincia de Badajoz, en relación a la iniciación del procedimiento de devolución de pagos indebidos, se procede a su publicación conforme a lo dispuesto en el artículo 59.4 de la Ley 30/1992, 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, que modifica la anterior.

Mérida, a 27 de octubre de 2009. El Director General de Política Agraria Comunitaria, ANTONIO CABEZAS GARCÍA.

A N E X O

"Habiéndose detectado: Error en el pago de la ayuda. Lo cual supondrá la obligación de reintegrar la cantidad de 125,57 €.

Antes de dictarse la resolución, se le concede trámite de audiencia, de conformidad al artículo 84 de la Ley 30/1992, modificada en redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, a fin de que en el plazo máximo de quince días pueda formular las alegaciones y aportar cuantos documentos y justificantes juzgare convenientes.

En el supuesto de considerar oportuna la devolución indicada rogamos comuniquen la realización de la misma en la C/C 2099 0086 60 0070066849. Mérida, a 20 de febrero de 2009. El Director General de Política Agraria Comunitaria, Fdo.: Antonio Cabezas García".

El texto íntegro de la resolución se encuentra archivado en el Servicio de Ayudas Sectoriales en la Dirección General de Política Agraria Comunitaria, sito en la Avenida de Portugal, s/n., en Mérida, donde podrá dirigirse para su constancia.

• • •

ANUNCIO de 28 de octubre de 2009 por el que se notifica resolución recaída en el expediente n.º 65/1046, sobre devolución de pagos indebidos. (2009084310)

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de la Resolución de 21 de mayo de 2009 de la Dirección General de Política Agraria Comunitaria, recaída en expediente número 65/1046, cuyo extracto literal se transcribe como Anexo, a Hermanos Cánovas Tienza, S.C., con CIF J06042600, con domicilio a efectos de notificaciones en calle Grupo de José Antonio, 11, Badajoz, en relación al procedimiento de devolución



de pagos indebidos, se procede a su publicación conforme a lo dispuesto en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, 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, que modifica la anterior.

Mérida, a 28 de octubre de 2009. El Director General de Política Agraria Comunitaria, ANTONIO CABEZAS GARCÍA.

A N E X O

"RESOLUCIÓN:

Proceder al archivo del procedimiento de devolución de ingresos indebidos de ayudas por superficie 2006/2007 seguido contra el administrado.

Contra esta resolución que no pone fin a la vía administrativa, puede interponerse recurso de alzada, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a la notificación de la presente resolución ante el Excmo. Sr. Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, de conformidad con el artículo 101.3 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, en conexión con lo establecido en los artículos 114 y 115 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. Sin perjuicio, de que el interesado pueda interponer otro que estime pertinente. Mérida, a 21 de mayo de 2009. El Director General de Política Agraria Comunitaria, Fdo.: Antonio Cabezas García".

El texto íntegro de la resolución se encuentra archivado en el Servicio de Ayudas Sectoriales en la Dirección General de Política Agraria Comunitaria, sito en la Avenida de Portugal, s/n., en Mérida, donde podrá dirigirse para su constancia.

• • •

ANUNCIO de 28 de octubre de 2009 por el que se notifica resolución recaída en el expediente n.º 46/0137, sobre devolución de pagos indebidos. (2009084312)

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de la Resolución de 20 de mayo de 2009 de la Dirección General de Política Agraria Comunitaria, recaída en expediente número 46/0137, cuyo extracto literal se transcribe como Anexo, a D. Andrés Pérez Gragera, con NIF 09189981D, con domicilio a efectos de notificaciones en calle Nueva, 34, Lobón, provincia de Badajoz, en relación al procedimiento de devolución de pagos indebidos, se procede a su publicación conforme a lo dispuesto en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, 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, que modifica la anterior.

Mérida, a 28 de octubre de 2009. El Director General de Política Agraria Comunitaria, ANTONIO CABEZAS GARCÍA.

**A N E X O**

"RESOLUCIÓN:

Proceder al archivo del procedimiento de devolución de ingresos indebidos de ayudas por superficie 2006/2007 seguido contra el administrado.

Contra esta resolución que no pone fin a la vía administrativa, puede interponerse recurso de alzada, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a la notificación de la presente resolución ante el Excmo. Sr. Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, de conformidad con el artículo 101.3 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, en conexión con lo establecido en los artículos 114 y 115 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. Sin perjuicio, de que el interesado pueda interponer otro que estime pertinente. Mérida, a 20 de mayo de 2009. El Director General de Política Agraria Comunitaria, Fdo.: Antonio Cabezas García".

El texto íntegro de la resolución se encuentra archivado en el Servicio de Ayudas Sectoriales en la Dirección General de Política Agraria Comunitaria, sito en la Avenida de Portugal, s/n., en Mérida, donde podrá dirigirse para su constancia.

• • •

ANUNCIO de 29 de octubre de 2009 por el que se notifica resolución recaída en el expediente n.º 62/6929, sobre devolución de pagos indebidos. (2009084311)

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de su destinatario la notificación de la Resolución de 24 de junio de 2009 de la Dirección General de Política Agraria Comunitaria, recaída en expediente número 62/6929, cuyo extracto literal se transcribe como Anexo, a D. José María Fernández Becerra, con DNI 08694848C, con domicilio a efectos de notificaciones en calle Rafael Lucenqui, 1-6.º B-C, de Badajoz, en relación al procedimiento de devolución de pagos indebidos, se procede a su publicación conforme a lo dispuesto en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, 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, que modifica la anterior.

Mérida, a 29 de octubre de 2009. El Director General de Política Agraria Comunitaria, ANTONIO CABEZAS GARCÍA.

A N E X O

"RESOLUCIÓN:

Declarar indebidas las cantidades abonadas por las que se concedió la ayuda para la campaña 2006/2007 por la razón expuesta en el acuerdo de iniciación del presente procedimiento. Deberá ingresar la cantidad de 730,94 € en la C/C FEAGA 2099 0086 60 0070066849 de la Caja de Extremadura, comunicándonos el ingreso mencionado.



Contra esta resolución que no pone fin a la vía administrativa, puede interponerse recurso de alzada, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a la notificación de la presente resolución ante el Excmo. Sr. Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, de conformidad con el artículo 101.3 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, en conexión con lo establecido en los artículos 114 y 115 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. Sin perjuicio, de que el interesado pueda interponer otro que estime pertinente. Mérida, a 24 de junio de 2009. El Director General de Política Agraria Comunitaria, Fdo.: Antonio Cabezas García”.

El texto íntegro de la resolución se encuentra archivado en el Servicio de Ayudas Sectoriales en la Dirección General de Política Agraria Comunitaria, sito en la Avenida de Portugal, s/n., en Mérida, donde podrá dirigirse para su constancia.

CONSEJERÍA DE IGUALDAD Y EMPLEO

RESOLUCIÓN de 5 de octubre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la adjudicación del servicio de "Organización del segundo Congreso Extremeño de Prevención de Riesgos Laborales".
Expte.: SE-09/08. (2009063329)

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Junta de Extremadura, Consejería de Igualdad y Empleo.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Servicio de Gestión Económico-Presupuestaria y Contratación.
- c) Número de expediente: SE-09/08.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de contrato: Servicio.
- b) Descripción del objeto: Organización del segundo Congreso Extremeño de Prevención de Riesgos Laborales.
- c) Boletín o diario oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: DOE n.º 146, de 30 de julio de 2009.

3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto.



- c) Criterios objetivos de adjudicación: De acuerdo con los criterios especificados en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN.

Importe excluido el IVA: 86.206,90 euros.

Importe del IVA: 13.793,10 euros.

Importe total: 100.000,00 euros.

5.- ADJUDICACIÓN:

- a) Fecha: 5 de octubre de 2009.
- b) Contratista: Consulting y Gestión de Ferias y Congresos, S.L.
- c) Nacionalidad: Española.
- d) Importe de adjudicación: 74.980,00 euros, más 11.996,80 euros en concepto de IVA, siendo el importe total de 86.976,80 euros.

Mérida, a 5 de octubre de 2009. El Secretario General, MANUEL RUBIO DONAIRE.

CONSEJERÍA DE SANIDAD Y DEPENDENCIA

RESOLUCIÓN de 3 de noviembre de 2009, de la Gerencia Territorial Cáceres Norte del SEPAD, por la que se declara desierto el procedimiento abierto para la contratación de cuantía indeterminada del suministro de "Leche fresca para el Centro Sociosanitario de Plasencia". Expte.: SUM32/09CSP. (2009063392)

Mediante Resolución de la Gerencia Territorial Cáceres Norte del SEPAD de fecha 3 de noviembre de 2009 se declara desierto el procedimiento ante la falta de concurrencia de ofertas del contrato de "suministro de leche fresca para el centro sociosanitario de Plasencia", expte.: SUM32/09CSP y publicado en el DOE n.º 190, de 1 de octubre de 2009.

Cáceres, a 3 de noviembre de 2009. El Gerente Territorial Cáceres Norte, P.R. de 24/11/08 (DOE de 28.11.08), CONSTANCIO RODRÍGUEZ MARTÍN.



SERVICIO EXTREMEÑO PÚBLICO DE EMPLEO

RESOLUCIÓN de 13 de noviembre de 2009, de la Secretaría General, por la que se hace pública la convocatoria, por procedimiento abierto, para la contratación del servicio de "Comedor y cafetería del Centro de Formación Ocupacional de Don Benito". Expte.: SE-02/2010. (2009063375)

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Servicio Extremeño Público de Empleo.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Servicio de Gestión Económica y Contratación.
- c) Número de expediente: SE-02/2010.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de Contrato: Servicio.
- b) Descripción del objeto: Servicio de comedor y cafetería del Centro de Formación Ocupacional de Don Benito.
- c) División por lotes y número: No.
- d) Lugar de ejecución: Centro de Formación Ocupacional.
- e) Plazo de ejecución o fecha límite de entrega: Desde el 1 de enero de 2010 hasta el 31 de diciembre de 2010, exceptuando el mes de agosto, que el Centro permanece cerrado.

3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Anticipada.
- b) Procedimiento: Abierto.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe sin IVA. 117.936,00 € (ciento diecisiete mil novecientos treinta y seis euros).
IVA: 8.255,52 € (ocho mil doscientos cincuenta y cinco euros con cincuenta y dos céntimos de euro).
Importe total: 126.191,52 € (ciento veintiséis mil ciento noventa y un euros con cincuenta y dos céntimos de euro).

5.- GARANTÍAS:

Provisional: No procede.
Definitiva: 5% del presupuesto de adjudicación (excluido el IVA).

6.- OBTENCIÓN DE DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN:

- a) Entidad: Servicio Extremeño Público de Empleo. Servicio de Gestión Económica y Contratación.
- b) Domicilio: C/ San Salvador, 9.
- c) Localidad y código postal: Mérida 06800.



d) Teléfono: 924 027372.

e) Fax: 924 027329.

7.- REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CONTRATISTA:

a) Clasificación: No procede.

b) Solvencia económica y financiera y solvencia técnica y profesional: Según lo especificado en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares.

8.- PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS O DE LAS SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN:

a) Fecha límite de presentación: Hasta las 14,00 horas del decimosexto día contado a partir del siguiente a la publicación en el DOE.

b) Documentación a presentar: La especificada en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

c) Modalidad de presentación: En mano, en el Registro indicado en el punto 1 siguiente, en Correos con aviso mediante fax en el mismo día.

d) Lugar de presentación:

a. Dependencia: Registro de documentos del SEXPE.

b. Domicilio: C/ San Salvador, 9.

c. Localidad y código postal: Mérida 06800.

d. N.º de fax para notificar envío por correo: 924 027329.

e. Admisión de variantes: No.

9.- APERTURA DE LAS OFERTAS:

a) Entidad: Mesa de Contratación. Servicio Extremeño Público de Empleo.

b) Domicilio: C/ San Salvador, 9.

c) Localidad: Mérida 06800.

d) Fecha y hora:

a. Sobre 1 (documentación administrativa): Cuarto día natural, contado a partir del siguiente a la finalización de plazo de presentación de ofertas. Si este día resultara ser sábado o inhábil, se pasará al siguiente día hábil. Hora: 10,00 h.

b. Sobre 3 (oferta económica y técnica): Tendrá lugar el cuarto día hábil contado a partir del siguiente a la apertura del Sobre 1. Si este día resultara ser sábado o inhábil, se pasará al siguiente día hábil. Hora 10,00 h.

10.- OTRAS INFORMACIONES:

El resultado de las Mesas de Contratación, y las fechas serán comunicadas a través del Perfil del Contratante.

11.- GASTOS DE ANUNCIOS:

Por cuenta del adjudicatario.

**12.- OTRAS INFORMACIONES:**

La ejecución del contrato queda condicionada a la existencia de crédito adecuado y suficiente para el ejercicio presupuestario 2010.

Mérida, a 13 de noviembre de 2009. La Secretaria General, P.D. de 12/03/2009 (DOE n.º 57, de 24 de marzo), MERCEDES MARÍN DE LAS HERAS.

• • •

ANUNCIO de 30 de octubre de 2009 sobre notificación de trámite de audiencia. Expte.: EC-08-0972. (2009084266)

Habiéndose intentado sin resultado, la notificación de trámite de audiencia al interesado, Manuel Morcillo Soto, relativa al expediente EC-08-0972, sobre subvención acogida a la línea de subvenciones para fomento del empleo de calidad en la contratación indefinida de trabajadores, 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, lo siguiente:

“Asunto: Trámite de audiencia.

Expediente: EC-08-0972.

CIF: 76237887V.

I. ANTECEDENTES DE HECHO

Primero. Mediante solicitud registrada con fecha 11/07/2008, se solicita, por parte de la entidad reseñada, subvención por la contratación indefinida de la trabajadora D.ª Cristina Cuervos Ojeda, al amparo de lo dispuesto en el Decreto 109/2008, de 23 de mayo, por el que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones para el fomento del empleo de calidad en la contratación indefinida, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Segundo. Según se comprueba del estudio de la vida laboral de la trabajadora se observa que en la misma ha causado baja no voluntaria, por lo que se incumple el artículo 14.8.

II. FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. El Decreto 109/2008, de 23 de mayo, en su artículo 14.8, establece que: “Salvo en el supuesto de baja voluntaria del trabajador por cuyo contrato se solicita subvención, si ésta se produce con anterioridad a la fecha en que dicte la resolución de concesión, se entenderá al solicitante decaído en su solicitud”.

Previamente a resolver el procedimiento y de acuerdo con lo establecido 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, se acuerda poner de manifiesto las actuaciones al interesado, a fin de que haga las alegaciones y presente los documentos y justificaciones que estime pertinentes, dentro del plazo de quince días, a partir del siguiente a la recepción de este escrito.



Mérida, a 27 de abril de 2009. El Técnico del Servicio de Fomento del Empleo, Fdo.: Rosario Márquez Molina”.

El texto íntegro de esta carta se encuentra archivado en el Servicio de Fomento del Empleo del SEXPE, sito en Paseo de Roma, s/n., Módulo D, de Mérida, donde podrá dirigirse para su constancia.

Mérida, a 30 de octubre de 2009. La Jefa del Servicio de Fomento del Empleo, MARÍA JESÚS ORTEGA RINCÓN.

• • •

ANUNCIO de 30 de octubre de 2009 sobre notificación de solicitud de documentación. Expte.: EC-09-0656. (2009084264)

Habiéndose intentado sin resultado, la notificación ordinaria al interesado, Carlos Torres Flores, de solicitud de documentación, relativa al expediente EC-09-0656, sobre subvención acogida a la línea de subvenciones para fomento del empleo de calidad en la contratación indefinida de trabajadores, 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, lo siguiente:

“Para completar y poder resolver su solicitud de subvención para el fomento del empleo de calidad en la contratación indefinida, deberá(n) remitirnos los documentos que se señalan a continuación:

Documentación correspondiente a la entidad:

1.º Anexo IX, debidamente cumplimentado y firmado por el representante legal de la empresa.

Con la citada documentación se deberá acompañar un escrito de remisión debidamente firmado, en el que haga constar los documentos aportados y el número de expediente que corresponde a su solicitud.

Lo que se le(s) comunica para que en el plazo de diez días, a contar desde el siguiente a la recepción de este escrito, presente(n) la documentación solicitada; indicándosele(s) que si así no lo hiciera se le(s) tendrá 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, los efectos previstos en el artículo 42.1 de la misma.

Haciéndole constar asimismo, que queda suspendido el plazo máximo para resolver el procedimiento y notificar la resolución, por el tiempo que medie entre la notificación del presente requerimiento y su efectivo cumplimiento por el destinatario, según faculta el artículo 42.5.a) del mismo texto legal anterior, y todo ello sin perjuicio de lo previsto en el citado artículo 71.



El Técnico del Servicio de Fomento del Empleo, Fdo.: Alfonso Corchero Cañamero”.

El texto íntegro de esta carta se encuentra archivado en el Servicio de Fomento del Empleo del SEXPE, sito en Paseo de Roma, s/n., Módulo D, de Mérida, donde podrá dirigirse para su constancia.

Mérida, a 30 de octubre de 2009. La Jefa del Servicio de Fomento del Empleo, MARÍA JESÚS ORTEGA RINCÓN.

• • •

ANUNCIO de 30 de octubre de 2009 sobre notificación de solicitud de documentación. Expte.: EC-09-0789. (2009084273)

Habiéndose intentado sin resultado, la notificación ordinaria al interesado E 24 h de Metales, S.L., de solicitud de documentación, relativa al expediente EC-09-0789, sobre subvención acogida a la línea de subvenciones para fomento del empleo de calidad en la contratación indefinida de trabajadores, 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, lo siguiente:

“Para completar y poder resolver su solicitud de subvención para el fomento del empleo de calidad en la contratación indefinida, deberá(n) remitirnos los documentos que se señalan a continuación:

Documentación correspondiente a la entidad:

- 1.º Anexo de mínimos (disposición transitoria segunda del Decreto 63/2009). Se adjunta modelo para que lo remita debidamente cumplimentado y firmado por el representante legal de la empresa.
- 2.º Copia compulsada del CIF del empleador.
- 3.º Inscripción en el Registro Mercantil de la escritura pública numero mil novecientos sesenta y tres de elevación a públicos de acuerdos sociales, en la que se nombra a D. Ildefonso Lucas Portillo administrador único de la entidad por tiempo indefinido.

Con la citada documentación se deberá acompañar un escrito de remisión debidamente firmado, en el que haga constar los documentos aportados y el número de expediente que corresponde a su solicitud.

Lo que se le(s) comunica para que en el plazo de diez días, a contar desde el siguiente a la recepción de este escrito, presente(n) la documentación solicitada; indicándosele(s) que si así no lo hiciera se le(s) tendrá 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 los efectos previstos en el artículo 42.1 de la misma.



Haciéndole constar asimismo, que queda suspendido el plazo máximo para resolver el procedimiento y notificar la resolución, por el tiempo que medie entre la notificación del presente requerimiento y su efectivo cumplimiento por el destinatario, según faculta el artículo 42.5.a) del mismo texto legal anterior, y todo ello sin perjuicio de lo previsto en el citado artículo 71.

El Técnico del Servicio de Fomento del Empleo, Fdo.: Isabel Gómez Hidalgo”.

El texto íntegro de esta carta se encuentra archivado en el Servicio de Fomento del Empleo del SEXPE, sito en Paseo de Roma, s/n., Módulo D, de Mérida, donde podrá dirigirse para su constancia.

Mérida, a 30 de octubre de 2009. La Jefa del Servicio de Fomento del Empleo, MARÍA JESÚS ORTEGA RINCÓN.

• • •

ANUNCIO de 30 de octubre de 2009 sobre notificación de resolución de revocación y reintegro de subvención. Expte.: EE-0891-05. (2009084274)

Habiéndose intentado sin resultado, la notificación al interesado, Snacks Extremadura Alimentación 2004, S.L., de resolución de revocación y reintegro, recaída en el expediente EE-0891-05, sobre subvención acogida a la línea de subvenciones para fomento de la contratación indefinida de trabajadores, 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, la parte dispositiva de la Resolución de fecha 3 de abril de 2009:

“RESOLUCIÓN:

Primero. Revocar la Resolución Individual de fecha 20 de junio de 2005, por la que se concedió a la empresa Snacks Extremadura Alimentación 2004, S.L., con NIF A10319317 una subvención por importe de 4.500,00 €, por la contratación indefinida de la trabajadora M.^a Victoria Fernández Cancho.

Segundo. Declarar la obligación de la empresa de devolver la cantidad de 4.500,00 € (cuatro mil quinientos euros), que le habían sido transferidos como pago de la subvención, más los intereses de demora en su caso.

Notifíquese al interesado la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, haciéndole saber que frente a la misma podrá interponer, con carácter potestativo, recurso de reposición ante este mismo órgano administrativo, en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente a aquél en que le fuera notificada, 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, reformada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, o interponer recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, en el plazo de dos meses, a contar desde el día siguiente a aquél en que le fuera notificada, conforme a lo previsto en el artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.



Mérida, a 7 de mayo de 2009. La Directora General de Empleo del SEXPE (P.D. Resolución de 12 de marzo de 2009, DOE n.º 57, de 24 de marzo de 2009), Fdo.: Ana M.ª Rosado Cabezón”.

El texto íntegro de esta carta se encuentra archivado en el Servicio de Fomento del Empleo del SEXPE, sito en Paseo de Roma, s/n., Módulo D, de Mérida, donde podrá dirigirse para su constancia.

Mérida, a 30 de octubre de 2009. La Jefa del Servicio de Fomento del Empleo, MARÍA JESÚS ORTEGA RINCÓN.

• • •

ANUNCIO de 30 de octubre de 2009 sobre notificación de resolución de revocación y reintegro de subvención. Expte.: EE-1273-05. (2009084275)

Habiéndose intentado sin resultado, la notificación al interesado Snacks Extremadura Alimentación 2004, S.L., de resolución de revocación y reintegro, recaída en el expediente EE-1273-05, sobre subvención acogida a la línea de subvenciones para fomento de la contratación indefinida de trabajadores, 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, la parte dispositiva de la Resolución de fecha 3 de abril de 2009:

“RESOLUCIÓN:

Primero. Revocar la resolución individual de fecha 20 de junio de 2005, por la que se concedió a la empresa Snacks Extremadura Alimentación 2004, S.L., con NIF A10319317 una subvención por importe de 4.500,00 €, por la contratación indefinida del trabajador Francisco Javier Hernández Gutiérrez

Segundo. Declarar la obligación de la empresa de devolver la cantidad de 4.500,00 € (cuatro mil quinientos euros), que le habían sido transferidos como pago de la subvención, más los intereses de demora en su caso.

Notifíquese al interesado la presente resolución, que pone fin a la vía administrativa, haciéndole saber que frente a la misma podrá interponer, con carácter potestativo, recurso de reposición ante este mismo órgano administrativo, en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente a aquél en que le fuera notificada, 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, reformada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, o interponer recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, en el plazo de dos meses, a contar desde el día siguiente a aquél en que le fuera notificada, conforme a lo previsto en el artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Mérida, a 7 de mayo de 2009. La Directora General de Empleo del SEXPE (P.D. Resolución de 12 de marzo de 2009, DOE n.º 57, de 24 de marzo de 2009), Fdo.: Ana M.ª Rosado Cabezón”.



El texto íntegro de esta carta se encuentra archivado en el Servicio de Fomento del Empleo del SEXPE, sito en Paseo de Roma, s/n., Módulo D, de Mérida, donde podrá dirigirse para su constancia.

Mérida, a 30 de octubre de 2009. La Jefa del Servicio de Fomento del Empleo, MARÍA JESÚS ORTEGA RINCÓN.

• • •

ANUNCIO de 30 de octubre de 2009 sobre notificación de resolución de revocación y reintegro de subvención. Expte.: EE-1345-06. (2009084276)

Habiéndose intentado sin resultado, la notificación a la interesada Marta Retamosa Mateos, de resolución de revocación y reintegro, recaída en el expediente EE-1345-06, sobre subvención acogida a la línea de subvenciones para fomento de la contratación indefinida de trabajadores, 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, la parte dispositiva de la Resolución de fecha 3 de abril de 2009:

“RESOLUCIÓN:

Primero. Revocar la resolución individual de fecha 6 de junio de 2006, por la que se concedió a la empresa Marta Retamosa Mateos una subvención por cantidad de 4.500,00 €, más los intereses de demora correspondientes, concedida como subvención por la contratación indefinida, de D.^a María del Carmen Piz Pino.

Segundo. Declarar la obligación de la empresa de devolver la cantidad de 4.500,00 € (cuatro mil quinientos euros), que le habían sido transferidos como pago de la subvención, más los intereses de demora en su caso.

Notifíquese a la interesada la presente resolución, que pone fin a la vía administrativa, haciéndole saber que frente a la misma podrá interponer, con carácter potestativo, recurso de reposición ante este mismo órgano administrativo, en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente a aquél en que le fuera notificada, 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, reformada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, o interponer recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, en el plazo de dos meses, a contar desde el día siguiente a aquél en que le fuera notificada, conforme a lo previsto en el artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Mérida, a 7 de mayo de 2009. La Directora General de Empleo del SEXPE (P.D. Resolución de 12 de marzo de 2009, DOE n.º 57, de 24 de marzo de 2009), Fdo.: Ana M.^a Rosado Cabezón”.



El texto íntegro de esta carta se encuentra archivado en el Servicio de Fomento del Empleo del SEXPE, sito en Paseo de Roma, s/n., Módulo D, de Mérida, donde podrá dirigirse para su constancia.

Mérida, a 30 de octubre de 2009. La Jefa del Servicio de Fomento del Empleo, MARÍA JESÚS ORTEGA RINCÓN.

• • •

ANUNCIO de 6 de noviembre de 2009 sobre notificación de resolución de subvención en expediente de búsqueda de empleo.

Expte.: BE0121609. (2009084317)

Habiéndose intentado sin resultado, el trámite de notificación ordinaria de la resolución por la que se revoca parcialmente la subvención concedida derivada del proceso de búsqueda de empleo efectuada por D. José Muntaner García con NIF/NIE 53.737.774-E, al amparo de lo dispuesto en el Decreto 12/2009, de 23 de enero, por el que se establecen, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura, diferentes ayudas derivadas del Plan Extraordinario de Medidas de Orientación, Formación e Inserción Laboral, en el expediente administrativo BE0121609, y de conformidad con lo dispuesto 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, se procede a comunicar a dicha entidad la parte dispositiva de la Resolución de la Directora General de Empleo del SEXPE:

“Primero. Que se acuerde la procedencia de la revocación parcial de la subvención concedida al interesado José Muntaner García con pérdida del derecho al cobro de la misma por importe de ochocientos cincuenta y un euros con sesenta y siete céntimos (851,67 €), al haber incurrido en causa determinante de la revocación, en base a los hechos y fundamentos de derecho expuestos en el cuerpo de la presente resolución.

Segundo. Notifíquese la presente resolución al interesado indicando que por no poner fin a la vía administrativa podrá interponer recurso de alzada ante la Excm. Sra. Consejera de Igualdad y Empleo, en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente a aquél en que tenga lugar la notificación de la misma, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 101 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, y en conexión con el apartado tercero de la disposición adicional primera de la Ley 7/2001, de 14 de junio, de creación del Servicio Extremeño Público de Empleo, y en la forma prevista en los artículos 114 y 115 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. En Mérida, a 6 de noviembre de 2009. La Directora General de Empleo del SEXPE, Fdo.: Ana María Rosado Cabezón”.

El texto íntegro del presente acto se encuentra archivado en el Servicio Extremeño Público de Empleo (Servicio de Orientación e Intermediación), sito en C/ Paseo de Roma, s/n., Módulo C, 3.ª Planta, de Mérida, donde podrá dirigirse para su constancia.

Mérida, a 6 de noviembre de 2009. El Jefe de Servicio de Orientación e Intermediación, MANUEL GONZÁLEZ BOZA.



AYUNTAMIENTO DE SANTA AMALIA

ANUNCIO de 9 de noviembre de 2009 sobre aprobación inicial del Plan General Municipal. (2009084390)

Aprobado inicialmente el Plan General Municipal de Santa Amalia, por Acuerdo del Pleno de fecha 6-11-2009, de conformidad con lo establecido en los artículos 77.2.2 de la Ley 15/2001, de 14 de diciembre, del Suelo y Ordenación Territorial de Extremadura, y 121.2 del Reglamento de Planeamiento de Extremadura aprobado por Decreto 7/2007, de 23 de enero, se somete a información pública por el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de la publicación del presente Anuncio en el DOE.

Toda la documentación podrá ser examinada en las dependencias municipales por cualquier interesado, a fin de que se formulen las alegaciones que se estimen pertinentes.

Suspender el otorgamiento de las licencias en todas aquellas áreas cuyas nuevas determinaciones supongan alteración del régimen vigente.

Santa Amalia, a 9 de noviembre de 2009. La Alcaldesa-Presidente, MARÍA DEL CARMEN VALLEJO DEL CAMPO.

AYUNTAMIENTO DE VILLAR DE RENA

ANUNCIO de 9 de noviembre de 2009 sobre modificación del Plan General de Ordenación Urbana. (2009084375)

El Pleno del Ayuntamiento de Villar de Rena, en sesión ordinaria celebrada el día 9 de noviembre de 2009, aprobó con carácter inicial las siguientes modificaciones puntuales al PGM de Villar de Rena:

- Modificación puntual núm. 9 consistente en apertura de vial.
- Modificación puntual núm. 10 consistente en cambiar de uso parcela de residencial a industrial.

En consecuencia, y de conformidad con lo dispuesto en el art. 121.2.a) del Reglamento de Planeamiento de Extremadura aprobado por Decreto 7/2007, de 23 de enero, se abre periodo de información pública por término de un mes a efectos de consultas del proyecto diligenciado que podrá efectuarse en horario de atención al público en las oficinas municipales.

Villar de Rena, a 9 de noviembre de 2009. El Primer Teniente de Alcalde, ÁNGEL LUIS RODRÍGUEZ PIZARRO.



AYUNTAMIENTO DE ZARZA DE MONTÁNCHÉZ

EDICTO de 9 de noviembre de 2009 sobre aprobación inicial de la modificación n.º 2 de las Normas Subsidiarias de Planeamiento Municipal. (2009ED0860)

El Pleno de la Corporación Municipal, en sesión ordinaria celebrada el 30 de octubre de 2009, acordó aprobar inicialmente la modificación n.º 2 de las Normas Subsidiarias de Planeamiento Municipal consistente en la modificación puntual de los límites del suelo urbano, redactada por el equipo técnico de la Oficina de Gestión Urbanística, Vivienda, Arquitectura y Territorio de la Mancomunidad Integral "Sierra de Montánchez", y someter a información pública el expediente administrativo completo por un periodo mínimo de un mes, a contar desde la fecha en que se produzca la última publicación, mediante anuncios en el Diario Oficial de Extremadura y en un diario no oficial de amplia difusión en la localidad, y exposición en el tablón de anuncios del Ayuntamiento, a efectos de alegaciones, recomendaciones e informaciones.

Zarza de Montánchez, a 9 de noviembre de 2009. El Alcalde, RAMÓN PALOMINO SOLÍS.

PARTICULARES

ANUNCIO de 9 de septiembre de 2009 sobre extravío del título de Bachiller de D.ª María Oliva Marín Varez. (2009084379)

Se hace público el extravío del título de Bachiller de D.ª María Oliva Marín Varez.

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.

Navalmoral de la Mata, a 9 de septiembre de 2009. La Interesada, MARÍA OLIVA MARÍN VAREZ.

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