

Tema 3. Factores naturales que influyen en la producción. Clima. Suelo. Agua.

Tema 4. Ampelografía. Vitáceas. Género Vitis. Especies de mayor interés agrícola. Variedades de Vitis vinífera. Clasificación. Características generales de las de mayor interés.

Tema 5. Mejora de la vid. Selección. Objetivos. Métodos y procedimiento. Introducción de nuevas variedades.

Tema 6. Multiplicación de la vid. Tipos de multiplicación. Tipos de injerto. Viveros. Reglamentación.

Tema 7. Establecimiento de la plantación. Preparación del suelo. Elección del patrón. Elección de la variedad. Elección del marco de plantación. Plantación. Cuidados posteriores. Reglamentación.

Tema 8. Conducción de la plantación. Sistemas de formación. Poda de formación y fructificación. Mantenimiento del suelo. Riegos. Abonado. Recolección. Reglamentación.

Tema 9. Parasitología de la vid. Alteraciones, plagas y enfermedades de la vid más importante. Origen. Descripción. Control.

Tema 10. Viticultura de Rioja. Características especiales.

ENOLOGIA

Tema 1. Composición de la uva. Evolución de la composición durante la maduración. Control de maduración y determinación de fechas de vendimia. Las correcciones de la vendimia.

Tema 2. Fermentación alcohólica. Caracteres generales de las levaduras. Especies más importantes. Mecanismos químicos de la fermentación alcohólica. Influencia de factores físicos y químicos sobre la fermentación. Fermentación maloláctica.

Tema 3. Operaciones comunes a las diversas vinificaciones. Estrujado. Despalillado. Prensado. Sulfitado. Pie de cuba. Vigilancia y control de la fermentación.

Tema 4. Vinificación en tinto. Características generales. Operaciones. Diversos métodos.

Tema 5.—Vinificación en Blanco. Características generales. Operaciones. Diversos métodos.

Tema 6. Vinificación en rosado. Características generales. Operaciones. Diversos métodos.

Tema 7. El vino. Composición química y propiedades físicas. Maduración y envejecimiento. Conservación. Cuidados esenciales y complementarios. Tratamientos particulares (pasteurización frío). Embotellado. Tratamientos. Control.

Tema 8.—Enfermedades y accidentes. Origen. Descripción. Control. Tratamientos.

Tema 9. Análisis del vino. Parámetros a analizar: Definición. Métodos de análisis. La cata: Mecanismos. Técnica. La calidad organoléptica.

Tema 10. Vinos de Rioja. Características especiales.

COMERCIALIZACION

Tema 1. Comercialización agraria. Sociedades Anónimas, Sociedades Agrarias de Transformación y Cooperativas, etc.

Tema 2. La comercialización de los productos amparados por la Denominación de Origen Rioja: uva y vino.

Tema 3. Sector exportador de vinos. Estructura del sector en Rioja.

Logroño, abril de 1984.

Provisión de la Plaza de Conserje Almacenero

1402

B A S E S

Primera.

La plaza que se convoca estará dotada con la retribución anual básica de 820.018 pts. y por las complementarias que se acuerden por el Consejo.

Será de aplicación a la plaza lo dispuesto en el vigente Estatuto del Trabajador y Reglamento del Consejo

Regulador de la Denominación de Origen Rioja en todo lo referente al régimen de derechos y deberes.

El designado será contratado temporalmente hasta el día 1 de julio de 1985.

El nombrado tendrá las obligaciones que se deriven de la propia naturaleza de la plaza de Conserje-Almacenero.

Segunda.

Podrá optar a la plaza quien reúna las siguientes condiciones:

a) Ser español.

b) Tener 21 años cumplidos el día en que termine el plazo de presentación de solicitudes. En el caso de varón, tener el servicio militar cumplido.

c) No estar inhabilitado ni suspendido para el ejercicio de su trabajo ni padecer enfermedad crónica que ocasione la invalidez total o parcial.

d) Carecer de antecedentes penales por comisión de delitos dolosos.

e) Estar en posesión del certificado de escolaridad.

f) No haber sido separado mediante expediente disciplinario del servicio del Estado en cualquiera de sus esferas o de la Administración Institucional Autónoma o Local, ni hallarse inhabilitado para el ejercicio de funciones públicas.

g) Estar en posesión del carnet de conducir clase B.

Tercera. Solicitudes.

Las solicitudes se dirigirán al Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja.

Las mismas deberán ser presentadas en las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja sitas en la calle Jorge Vigón, 51, dentro de los 15 días siguientes de la publicación de este anuncio.

Cuarta. Tribunal Calificador.

El Tribunal Calificador está designado por el Pleno del Consejo Regulador.

Quinta. Comienzo y desarrollo de las pruebas.

Los ejercicios de la prueba serán los siguientes:

1.—Contestar por escrito en un tiempo no superior a 30 minutos a las preguntas que formule el Tribunal sobre cultura general a tenor de los estudios exigidos.

2.—Realización de una prueba práctica sobre control de almacén.

3.—Entrevista personal.

Los ejercicios serán eliminatorios y se puntuarán de 0 a 10 puntos, siendo eliminados los aspirantes que no alcancen un mínimo de 5 puntos en cada una de ellas.

Asimismo el solicitante acreditará estar en posesión del carnet de conducir vehículos clase B.

Sexta.

El aspirante aprobado deberá presentar los siguientes documentos acreditativos de reunir las condiciones y circunstancias a que se refiere la Base segunda:

a) Partida de nacimiento.

b) Certificado expedido por el Registro Central de Penados y Rebeldes que acredite no estar condenado a penas que inhabiliten para el ejercicio de funciones públicas.

c) Certificado médico en el que conste claramente que el aspirante no padezca enfermedad o defecto físico alguna que le impidan ejercer normalmente la función, sin perjuicio de la revisión médica que pueda ordenar el Consejo.

Logroño, abril de 1984.

CAJA DE AHORROS Y MONTE DE PIEDAD DE ZARAGOZA, ARAGON Y RIOJA

CONVOCATORIA DE ASAMBLEA GENERAL

1496

El Consejo de Administración de la Institución, en su sesión celebrada el día 28 de abril de 1984, y de conformidad con lo establecido en el artículo 18º de los Esta-