tido o enfermo. Forma de transferirlo: De la silla de ruedas a la cama y viceversa. De la cama a la camilla. Forma de sentarlo en la cama. Forma de trasladarlo en la silla. Transporte activo y movilización: Postura de auxiliar en ayuda manual y psicológica.

Tema XV.—Servicio de comida: Complementos alimenticios que no se preparan en la cocina sino en la unidad auxiliar de enfermería. Una dieta muy importante para el anciano. Peligros. Precauciones. Cuidados en la alimentación de un anciano asistido. Alimentos básicos imprescindibles y los menos aconsejables.

Tema XVI.—Eliminaciones del anciano enfermo: Espantos, vómitos, orina y heces. Definición y tipos de cada uno. Colocación de orinales y cuñas, limpieza y conservación de estos utensilios. Sonda rectal y enemas. Tipos y administración de enemas.

Tema XVII.—Habitaciones auxiliares en una residencia asistida. Medios, utensilios, arreglo e higiene, orden y disposición.

Tema XVIII.—Atención en la higiene y aseo del anciano válido. Acompañamiento y cuidado. Consejos e indicaciones. Especial atención en partes «claves» del cuerpo para su higiene. Ayuda en algunos casos. Vestido y calzado.

Tema XIX.—Enfermedad de Alzheimer: Teorías científicas sobre la etiopatogenia de esta enfermedad. Historia clínica desde una Unidad Auxiliar de enfermería: Síntomas observables de comienzo. Proceso de su deterioro: Cognitivo, físico, nutricional. Comportamiento desorientado y errante. Eliminación y dieta adecuada. Atención en los procesos familiares. ¿Existe un tratamiento médico adecuado?

Tema XX.—Observación y vigilancia del anciano asistido y enfermo: Estado de consciencia. Observación de la piel. Temperatura. Respiración. Tensión arterial. Pulsaciones. Actuación urgente ante una pérdida de consciencia, desde una unidad auxiliar de enfermería.

III. Otras disposiciones y acuerdos

DEPARTAMENTO DE ORDENACION TERRITORIAL,
OBRAS PUBLICAS Y TRANSPORTES

1473 *CORRECCION de errores de los acuerdos de la Comisión Provincial de Ordenación del Territorio de Zaragoza, adoptados en sesión de 17 de junio de 1993.*

Advertido error en el texto remitido para la publicación de los acuerdos de la citada Comisión, inserto en el «Boletín Oficial de Aragón», número 114, de 4 de octubre de 1993, se procede a continuación a formular la siguiente rectificación:

En la página 3620, acuerdo 9, apartado 2, donde dice «Solar situado en calle María Guerrero, 19-21 y calle Díaz de Mendoza, 22-22...», debe decir «Solar situado en calle María Guerrero, 19-21 y calle Díaz de Mendoza, 20-22...».

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, GANADERIA
Y MONTES

1474 *ORDEN de 19 de octubre de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se aprueba el Reglamento de utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» para las frutas de Aragón.*

De acuerdo con el Decreto 154/1991, por el que se crea la «Marca de Calidad» para determinados productos alimenticios producidos, elaborados y/o transformados en la Comunidad Autónoma de Aragón, el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón, en el ámbito de sus competencias ha dispuesto:

Artículo 1º.—Aprobar el Reglamento Técnico para la utilización de la marca de calidad «Aragón Calidad Alimentaria» para las frutas de Aragón, que se publica como anejo a la presente Orden.

Artículo 2º.—La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón». Zaragoza, a 19 de octubre de 1993.

El Consejero de Agricultura, Ganadería
y Montes,
SIMON CASAS MATEO

REGLAMENTO DE UTILIZACION DE LA MARCA «ARAGON CALIDAD ALIMENTARIA» PARA FRUTAS DE ARAGON

CAPITULO I GENERALIDADES.

Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 154/1991, por el que se crea la marca de calidad «Aragón Calidad Alimentaria», podrán tener dicha marca las frutas confitadas y bañadas con cobertura de chocolate producidas en Aragón que cumplan las características que define el presente Reglamento y cumplan todos los requisitos exigidos por el mismo y por la legislación vigente que les sea de aplicación.

CAPITULO II DEFINICION

Artículo 2.

Se define como Frutas de Aragón los productos obtenidos al bañar con cobertura de chocolate frutas, que han sido sometidas a un proceso de confitado, enteras o fraccionadas.

CAPITULO III MATERIAS PRIMAS

Artículo 3.

En la elaboración de las Frutas de Aragón podrán utilizarse las siguientes materias primas: Manzana, pera, melocotón, albaricoque, cereza, higo, ciruela y naranja.

—Frutas confitadas de categoría extra o primera, elaboradas en Aragón, obtenidas por cocción de la fruta fresca en jarabes de concentración creciente. La concentración final del producto será como mínimo de 75° Brix.

—También podrán emplearse frutas maceradas en aguardientes y licores.

—Cobertura de chocolate, con unos contenidos mínimos de 35 % de manteca de cacao.

—No podrá emplearse ningún otro tipo de grasa.

CAPITULO IV ELABORACION

Artículo 4.

Para la elaboración de las Frutas de Aragón se parte de frutas frescas, las cuales una vez confitadas se escurren, se trocean, en caso necesario, y se bañan con cobertura de chocolate.

Las frutas o sus trozos estarán exentas de pepitas, restos de hueso y otras partes no comestibles.

Tendrán un mínimo de chocolate del 35 % de su peso.

Artículo 5.

Como aditivos pueden emplearse los autorizados para el chocolate:

—Lecitina de soja (E-322), máximo: 0,3 %.

En las frutas confitadas no se autorizan los conservantes ni los colorantes artificiales.