

Boletín



Oficial

DE LA PROVINCIA DE VALLADOLID

SE PUBLICA TODOS LOS DÍAS EXCEPTO LOS FESTIVOS

PRECIOS DE SUSCRIPCION

Por un mes. 2 pesetas,
Trimestre. 6 id.

Número suelto, 25 céntimos.
Edictos de pago y anuncios de interés particular, se insertarán á 25 céntimos línea.

Las leyes obligarán en la Península, islas adyacentes, Canarias y territorios de Africa sujetos á la legislación peninsular, á los veinte días de su promulgación, si en ellas no se dispusiere otra cosa.

Se entiende hecha la promulgación el día en que termine la inserción de la ley en la GACETA.—(Artículo 1.º del Código Civil).

La ignorancia de las leyes no excusa de su cumplimiento.

Inmediatamente que los señores Alcaldes y Secretarios reciban este BOLETIN, dispondrán que se deje un ejemplar en el sitio de costumbre, donde permanecerá hasta el recibo del siguiente.

PUNTO DE SUSCRIPCION

En la Contaduría de la Diputación, durante las horas de oficina.

Toda la correspondencia se dirigirá al Administrador del BOLETIN OFICIAL.

Las suscripciones y anuncios se servirán previo pago.

PARTE OFICIAL

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

S. M. el Rey D. Alfonso XIII (que Dios guarde), S. M. la Reina D.ª Victoria Eugenia, y SS. AA. RR. el Príncipe de Asturias é Infantes, continúan sin novedad en su importante salud. De igual beneficio disfrutaban las demás personas de la Augusta Real familia.

(Gaceta del 19 de Agosto de 1917.)

ADMINISTRACION MUNICIPAL

Núm. 2.272.

Ayuntamiento constitucional de Valladolid.

Vacante una plaza de Inspector municipal de víveres dotada con el haber anual de mil quinientas pesetas, el Excmo. Ayuntamiento ha acordado proveerla mediante oposicion que se celebrará con sujecion á las siguientes bases y programas.

Para tomar parte en la oposicion habrá de solicitarse en instancia dirigida á la Alcaldía, acreditando ser español, de buena conducta y carecer de antecedentes penales y hallarse en posesion del Título de Veterinario expedido por Escuela oficial.

Las instancias se presentarán en el Negociado de Policía de la Secretaría general, desde el día siguiente al de la publicacion de esta convocatoria en el «Boletín Oficial» de la provincia, hasta las doce del día 18 de Septiembre próximo, acompañadas de la cé-

dula personal del solicitante, título de Veterinario ó testimonio del mismo, certificación de nacimiento del Registro Civil, certificación de buena conducta expedida por la Alcaldía de su domicilio y certificación del Registro Central de Penados y Rebeldes de la Direccion general de Prisiones en la que conste carecer de antecedentes penales.

La oposicion dará principio en el Salon de Quintas de la Casa Consistorial el día 1.º de Octubre próximo á las nueve de la mañana, ante un Tribunal compuesto por los señores Presidente de la Comision de Policía, que lo será asimismo del Tribunal, el Decano del Cuerpo Médico municipal, el Inspector Veterinario Jefe del Cuerpo de Inspectores de víveres y los dos Inspectores más antiguos.

Los ejercicios serán cuatro:

El 1.º consistirá en la redaccion de una Memoria sobre un tema, sacado á la suerte entre los que constituyen el cuestionario número 1, en el plazo máximo de tres horas. El tema objeto de esta Memoria será el mismo para todos los opositores y será desarrollado bajo la vigilancia del Tribunal, sin consentirse hacer uso de libros ni de nota alguna.

El segundo consistirá en contestar verbalmente á cuatro preguntas ó temas que el opositor sacará á la suerte de entre las que constituyen el cuestionario.

El tiempo máximo que podrá

emplearse en este ejercicio será el de una hora.

El tercer ejercicio será práctico y consistirá en el reconocimiento de una res en vivo y despues de sacrificada, exponiendo verbalmente al terminar su trabajo lo que hubiese observado. Este ejercicio se verificará en el Matadero.

El cuarto y último le constituye el reconocimiento de un producto alimenticio de origen animal, de los comprendidos en el cuestionario número 2, para cuyo efecto el opositor podrá disponer de los aparatos, instrumentos y reactivos que estime necesarios, fijando verbalmente en sus conclusiones si la materia reconocida puede ó no destinarse al consumo público.

Al terminarcada uno de los tres primeros ejercicios el Tribunal hará la declaracion de aptitud del opositor en la forma que aquel acuerde, para poder practicar el siguiente, verificando la calificación general terminados los cuatro que constituye la oposicion de aquellos opositores que los hubieren realizado. La propuesta que el Tribunal eleve al Excelentísimo Ayuntamiento será unipersonal.

PROGRAMA.

Cuestionario número 1.

1

Mataderos públicos.—Sus condiciones higiénicas.—Departamentos que deben tener y condiciones higiénicas que deben reu-

nir.—Limpieza y ventilacion.—Limpieza del suelo y de las paredes.—Conduccion de la sangre, aguas sucias y deyecciones de toda clase.—Recoleccion y alejamiento de las basuras. Horas de realizarlo.—Sistemas empleados.—Destruction de los detritus.—Medios propuestos.—Su exposicion y crítica.

2

Desinfeccion del Matadero.—Casos en que debe procederse á la desinfeccion de todos ó de algunos de sus locales.—Teoría fundamental de la desinfeccion.—Procedimientos físicos.—Procedimientos químicos.—Substancias empleadas y teorías de su accion.—Material indispensable.—Eleccion del procedimiento preferible en cada caso.—Destruction de los cadáveres y vísceras enfermas.—Enterramiento.—Solubilizacion por los ácidos y cremacion.—Hornos modernos de cremacion.—Ventajas é inconvenientes de estos procedimientos.—Legislacion sanitaria sobre el particular.

3

Personal del matadero.—Personal técnico, administrativo y sanitario.—Relaciones entre sí.—Importante mision del Veterinario Inspector de carnes.—Sus deberes y atribuciones.—Disposiciones legales de las Ordenanzas municipales y de la Instruccion general de Sanidad que le interesan conocer.—Reglamento interior del Matadero de esta Capital y disposiciones que se refieren á los deberes de su cargo.—Real decreto de 22 de Diciembre de 1908.—¿Qué determina este Real decreto?—Higiene del personal y del material.—Cuidados higiénicos para evitar la contaminacion de las carnes durante el sacrificio y

después de sacrificados los animales.—Papel de los insectos en la contaminación de las carnes y propagación de las enfermedades.—Manera de evitarlo.

4

Animales de matadero.—Razas principales de las distintas especies y condiciones de cada una.—Hipofagia y cinofagia.—Consideraciones que merecen.—Conducción de los animales al matadero.—Horas y procedimientos diversos de matanza.—¿Cuál es el preferible?—Condiciones exigibles a los animales que han de ser sacrificados.—Transporte y conservación de la carne.—Marca, secuestro y destrucción de la carne y vísceras enfermas.—Esterilización de la carne.—Procedimientos y casos en que debe realizarse.—Disposiciones complementarias encaminadas a garantizar el orden, la disciplina y el respeto recíproco de todos los funcionarios del Matadero.

5

Reconocimiento de los animales en vida.—Necesidad e importancia de este reconocimiento.—Examen de los caracteres generales distintivos.—Precauciones que conviene tener presentes en este reconocimiento.—*Ganado vacuno.*—Clasificación de este ganado por su edad. Apreciación del estado de salud y del estado enfermo.—Manera de practicar el reconocimiento.—Exploración de los ganglios linfáticos superficiales.—Enumeración y topografía de los ganglios explorables, y manera de practicar este examen.—Consecuencias que pueden deducirse.

6

Ganado lanar y cabrío.—Manifestaciones de salud y signos de enfermedad.—*Reconocimiento en vida del ganado de cerda.*—Técnica especial de este reconocimiento.—Signos que caracterizan la salud de estos animales y manifestaciones del estado enfermo.—Conducta del Veterinario ante la sospecha ó existencia de una enfermedad infecciosa.—Apreciación del valor comercial de los animales de matadero.

7

Reconocimiento de los animales durante el degüello.—Importancia de este reconocimiento y detalles que pueden apreciarse.—Evisceración y manera de practicarse.

Inspección después de la muerte.—Técnica general del examen de las vísceras; ídem de los animales enteros y de los trozos ó cuartos en que suelen ser divididos.—Fraudes que pueden cometerse sobre el animal vivo, durante su muerte y operaciones sucesivas, y en el momento de la venta ó entrega del animal.—Manera de evitarlos y de descubrirlos.—Sacrificio de urgencia y casos en que á juicio del Veterinario puede autorizarse.

8

Caracteres generales de la carne.—Constitución química.—Propiedades fisiológicas.—Caracteres de los animales sacrificados en buena salud y de los sacrificados en estado enfermo.—Caracteres macroscópicos de las carnes sanas y de las carnes de animales enfermos.—Cualidades y categoría de las carnes.—Circunstancias de que dependen.—Caracteres histológicos de la fibra muscular en los distintos animales domésticos, según la edad y según la especie.

9

Caracteres diferenciales de la carne de las especies bovina y equina por los caracteres anatómicos de las principales regiones y cavidades. Caracteres osteológicos de diferenciación.—Caracteres físicos de la carne en ambas especies.—Caracteres anatómicos diferenciales de las principales vísceras.

10

Métodos físicos de diferenciación.—Procedimientos químicos aplicables, particularmente, al reconocimiento de la carne de caballo. Procedimiento de Brautigman y Edelman, modificado.—Procedimiento de Cugini.—Procedimiento de Piettre.—Procedimiento de Belin.—Procedimientos biológicos.—Método de los sueros precipitantes y su fundamento.—Procedimiento de Fally, basado en la fijación de las alexinas.—Crítica de estos procedimientos.

11

Distinción entre las especies bovina y porcina (ternero y cerdo) una vez sacrificados los animales. Regiones anatómicas y cavidades en que se puede fundar la diferenciación.—Caracteres osteológicos más importantes.—Caracteres físicos de las carnes.—Caracteres anatómicos de las vísceras.—Especies ovina, caprina y canina (carnero y cabra, carnero y perro).—Caracteres diferenciales de la carne de los animales sacrificados según el sexo.

12

Carne impropia para la alimentación del hombre.—Carne de animales flacos y sus caracteres.—Causas del enflaquecimiento y conducta del Veterinario según los casos.—Animales nacidos muertos.—Animales muy jóvenes.—Animales no desangrados ó incompletamente desangrados.—Caracteres de las carnes y destino higiénico que las pertenece.—Animales fatigados.—Causa y génesis de la fatiga muscular y consideraciones higiénicas que se desprenden.

13

Animales muertos accidentalmente y animales maltratados antes ó durante el sacrificio.—Consideraciones higiénicas que sus carnes merecen.—Alteraciones de la carne por las influencias atmosféricas.—Alteraciones de

las carnes por larvas de insectos, por medicamentos y por venenos.—Nocividad de estas carnes.—Coloración anormal de la carne.—Carne olorosa, enmohecida y con sustancias diversas.—Sus causas, caracteres y destino higiénico.

14

Carne de animales enfermos.—Alteraciones de las vísceras y órganos más importantes.—Hígado, bazo, pancreas, riñón, cápsulas antrenales, estómago, intestino, corazón, pulmones, pleura, cerebro, médula espinal, timo, diafragma, peritoneo, mamas, útero y ovarios y lengua.—Caracteres anatómicos de estos órganos y génesis de sus principales lesiones.—Reglas higiénicas aplicables á cada caso.

15

Reconocimiento de los ganglios linfáticos.—Técnica de este reconocimiento.—Significación patológica de las alteraciones que pueden presentar, é importancia higiénica de cada una.—Relaciones topográficas de las alteraciones de los ganglios con las de los tejidos y órganos.—Examen de la piel, tejido conjuntivo, grasa, músculos huesos y articulaciones.—Significación de las alteraciones diversas que pueden apreciarse.—Región umbilical de los terneros.—Examen especial de esta región.

16

Caracteres generales de la carne de los animales enfermos.—Enfermedades comunes.—Inflamación como fenómeno de reacción local.—Ictericia grave, caquexia ictero-vermínosa, hidropesía general, afecciones de los órganos genitourinarios, reumatismo, gota, osteomalacia, indigestión con meteorismo, enteritis, etc.—Génesis de estas enfermedades.—Conducta del Inspector Veterinario en estos casos.—Carnes de animales paralizados.—Afecciones de los órganos respiratorios y del corazón.—Lesiones traumáticas y alteraciones locales variadas.—Preceptos higiénicos dignos de tenerse en cuenta.

17

Enfermedades contagiosas.—Preceptos higiénicos generales, según que sean ó no transmisibles al hombre.—Alteraciones microbianas de los músculos.—Origen de estas alteraciones.—Alteraciones generales de la carne en las enfermedades infecciosas.—*Pasterelosis de los bóvidos.*—Enfermedades comprendidas bajo esta denominación.—Formas clínicas y alteraciones anatómicas.—Caracteres de las carnes procedentes de estos animales.

18

Pasterelosis de los pequeños ruminantes.—*Pasterelosis del cerdo.*—Síntomas, formas clínicas y anatomía patológica.—Caracteres de

las carnes procedentes de estos animales.—Caracteres morfológicos y biológicos de la pasterella.—Técnica microscópica.—Animales susceptibles de contraer la pasterelosis espontáneamente y experimentalmente.—Animales que contraen sólo una lesión local.—Animales refractarios.—Legislación sanitaria acerca del destino higiénico de la carne procedente de animales enfermos de pasterelosis.

19

Tifus ó peste bovina.—Diagnóstico y lesiones cadavéricas.—Legislación sanitaria acerca del consumo de la carne.—*Perineumonía contagiosa.*—Síntomas y lesiones anatómicas.—Casos en que puede permitirse el consumo de la carne de estos animales.—*Fiebre aftosa.*—Precauciones higiénicas que determinan el destino higiénico de estas carnes.—*Mal rojo y pneumo-enteritis infecciosa del cerdo* (pasterelosis y peste).—Alteraciones anatómicas apreciables.—Casos en que puede permitirse el consumo de la carne procedente de estos animales.

20

Infecciones de origen umbilical.—Diarreas colibacilares.—Diarreas pasterélicas y artritis infecciosas de los terneros.—Alteraciones anatómicas y destino de las carnes procedentes de estos animales.—Coriza gangrenosa de los bóvidos.—Síntomas y alteraciones anatómicas.—¿En qué casos debe inutilizarse la carne de estos animales?—Alteraciones observadas en el carnero, buay y cerdo, originadas por el bacilo de *Preis-Nocard* y por su toxina.—Forma aguda, forma crónica (caquexia acuosa) y forma supurativa de la afección.—Conducta del Veterinario en estos casos.

21

Viruela de la oveja y dipteria de los terneros.—Alteraciones de las carnes de estos animales y medidas higiénicas que exigen.—Tétanos y rabia.—Animales que padecen estas enfermedades.—Higiene de la carne.—Piroplasmosis de los bóvidos.—Génesis de las alteraciones de la carne.—Prescripciones higiénicas que hay que tener en cuenta.—Actinomicosis, actinobacilosis, botriomicosis.—Lamparon bovino.—Lesiones que determinan estas enfermedades y conducta higiénica que imponen al Veterinario.

22

Fiebre carbuncosa.—Especies afectadas.—Formas clínicas y síntomas principales en las diferentes especies.—Lesiones anatómicas.—Diagnóstico en el animal vivo y en el cadáver.—Diagnóstico experimental.—Materias virulentas.—Resistencia del virus.—Génesis de la infección.—Contagio al hombre y su mecanismo.

23.

Caracteres morfológicos, reproductivos, culturales y biológicos de la bacteria carbunosa.—Técnica del examen microscópico.—Identificación y diagnóstico diferencial de la bacteria.—Caracteres de las carnes procedentes de animales carbunosos.—Peligro que ofrece su manejo y consumo.—Prescripciones higiénicas que rigurosamente deben adoptarse.—Legislación sanitaria sobre el particular.

25.

Carbunco sintomático.—Animales que le padecen.—Formas clínicas y manifestaciones sintomáticas.—Alteraciones anatómicas.—Diagnóstico en el animal vivo, en el cadáver, y diagnóstico experimental.—Animales receptivos.—Materias virulentas.—Caracteres de las carnes procedentes de animales enfermos de carbunco bacteriano.—Técnica microscópica que exige el examen de la bacteria (*hayweau*).—Legislación sanitaria.—Pielonefritis de los bóvidos y otras afecciones diversas originadas por agentes específicos de poca importancia.

25.

Tuberculosis.—Concepto clínico de esta enfermedad.—Unidad de la tuberculosis.—Especies afectadas.—Síntomas y formas de la tuberculosis de los bóvidos y pequeños rumiantes.—Tuberculosis del cerdo.—Anatomía patológica de la tuberculosis.—Formas y génesis de las lesiones.—Sus caracteres macroscópicos y órganos principalmente afectados.—Lesiones pseudo-tuberculosas.—Manera de practicar el reconocimiento.

26

Transmisión de la tuberculosis de los animales al hombre.—Materias virulentas.—Resistencia del virus.—Manera de establecerse el contagio.—Profilaxis.—Exposición detallada de la legislación sanitaria vigente sobre el consumo de las carnes procedentes de animales tuberculosos.—Prescripciones higiénicas que en todo caso se deben tener presentes.—Técnica que pueden exigir.

27

Diagnóstico de la tuberculosis.—Diagnóstico clínico.—Empleo de la tuberculina.—Técnica de la intradermo-reacción, óculo-reacción y cuti-reacción.—Valor diagnóstico de estos procedimientos.—Legislación sobre el empleo obligatorio de la tuberculina en las vacas lecheras.—Diagnóstico post-mortem.—Caracteres macroscópicos y micrográficos del tubérculo.—Técnica de este examen.

28

Procedimientos de laboratorio aplicables al diagnóstico de la tuberculosis.—Diagnóstico experimental.—Animales reactivos.—Técnica de la experimentación.—Crítica de los resultados obteni-

dos.—Aglutinación.—Precipitación.—Investigación del índice opsonico.—Anafilaxia.—Reacción del veneno de cobra.—Reacción de fijación.—Valor diagnóstico de estos procedimientos, técnica que exigen y crítica de cada uno.—Leuco-reacción con tuberculina.—Técnica y crítica de este procedimiento de reacción específica.

29.

Investigación de los bacilos de Koch en los productos virulentos.—Caracteres morfológicos y biológicos del bacilo.—Técnica microscópica.—Examen directo según los procedimientos clásicos de coloración del bacilo.—Procedimiento périco de Carl Spengler.—Examen indirecto.—Procedimiento de Biedert ó de la homogenización de los productos virulentos.—Método inoculativo de André Jousset.—Técnica de M. Jacoson.—Caracteres culturales del bacilo tuberculoso.—Diagnóstico diferencial entre el bacilo de la tuberculosis humana. Caracteres morfológicos, culturales y biológicos que sirven de base para diferenciar el bacilo tuberculoso de los bacilos pseudo-tuberculosos.—Consecuencias prácticas.

30

Infecciones secundarias.—Infección purulenta.—Génesis de esta infección.—Enfermedades que con frecuencia la determinan.—Alteraciones y destino higiénico de las carnes.—Gangrena.—Pericarditis exudativa por cuerpos extraños.—Peritonitis de los terneros por ulceración del cuajar.—Consideraciones higiénicas acerca de estas enfermedades en su relación con el consumo de la carne.—Infecciones secundarias de origen intestinal.—Higiene de la carne.—Accidentes diversos relacionados con el parto.—Fiebre vitular.

31

Septicemia y evisceración tardía.—Alteraciones de la carne en los animales septicémicos.—Inutilidad de la misma para el consumo.—Putrefacción.—Sus causas y génesis.—Alteraciones que las carnes putrefactas pueden originar en el organismo humano.—Consecuencias higiénicas.—Botulismo.—Síntomas y génesis de esta intoxicación en el hombre.—Examen general de la carne desde el punto de vista de sus propiedades tóxicas ó virulentas.

32

Enfermedades parasitarias.—*Cisticercosis del cerdo.*—Caracteres macroscópicos, micrográficos y biológicos del cisticerco.—Trastornos que puede originar en el organismo humano la ingestión de carne con cisticercos.—Diagnóstico de la cisticercosis en los animales vivos y muertos.—Técnica que requiere el examen microscópico de los músculos.—Dis-

posiciones sanitarias que textualmente determina el destino higiénico de la carne de animales con cisticercos.—Cisticercosis bovina.—Estudio higiénico que la corresponde.

33

Triquinosis.—Concepto de esta enfermedad.—Especies afectadas.—Estudio morfológico y biológico de la *Trichina spiralis*.—Etiología de la afección.—Transmisión de la triquinosis al hombre.—Principales síntomas y génesis de la enfermedad.—Diagnóstico de la triquinosis en los animales y particularmente en el cerdo.—Caracteres de los músculos afectados.—Procedimientos diversos de técnica micrográfica empleados en la investigación de triquina en la carne fresca y en la carne conservada.—Disposiciones sanitarias encaminadas a evitar la triquinosis en los animales y su transmisión al hombre.

34

Cenurias de los rumiantes.—Consideraciones higiénicas.—*Equinocosis.*—Etiología de la afección y génesis de las alteraciones que puede originar en el hombre la ingestión de carnes con equinococos.—Profilaxis.—*Psorospermiosis.*—Sarcosporidios diversos.—Alteraciones y caracteres de la carne.—*Distomatosis y strongylosis.*—Higiene de la carne con relación a estas enfermedades.—Caracteres histológicos y técnica del examen microscópico para reconocer y diferenciar la carne fresca, mortificada, degenerada, putrefacta, enmohecida, coloreada, con sustancias extrañas ó mezclada con carne de otro animal de distinta especie.

35

Carne conservada.—Concepto general y valor nutritivo de esta carne.—Procedimientos generales de conservación.—Deseccación.—Ahumado.—Refrigeración y congelación.—Conservación por el calor.—Caracteres normales y modificaciones que sufren las carnes conservadas por estos procedimientos.—Salazón.—Acción del cloruro de sodio sobre las carnes.—Valor higiénico de las carnes conservadas por este procedimiento y causas de las alteraciones que pueden sufrir.—Reconocimiento macroscópico de las carnes conservadas.—Técnica del examen microscópico.—Métodos diversos.—Examen experimental.—Carnes foráneas.—Disposiciones legales referentes a la introducción de estas carnes.

36

Reconocimiento especial de las conservas encerradas en cajas ó recipientes de naturalezas diversas.—Consideraciones higiénicas dignas de tenerse en cuenta.—Examen macroscópico y micrográfico de los embutidos y jamones.—Caracteres normales.—Caracteres que denuncian sus alteracio-

nes.—Tocino fresco y salado.—Sus caracteres.—Enranciamiento y otras alteraciones que puede sufrir.—Manteca de cerdo fresca y fundida.—Caracteres generales.—Examen macroscópico y micrográfico.—Fraudes principales de que puede ser objeto.

37

Antisépticos frecuentemente empleados en la conservación de la carne.—Acido bórico y borax.—Nitro, sulfitos y bisulfitos.—Acido salicílico.—Acido benzóico.—Fluoruros y formol.—Procedimientos de descubrir estos cuerpos.—Materias colorantes adicionadas a la carne.—Objeto de este fraude.—Manera de descubrirle.—Procedimientos químicos de Crispo y de Pietre para descubrir y dosificar el almidón ó la harina adicionada a las carnes con fines fraudulentos.

38

Animales de corral.—Enfermedades que con frecuencia padecen las aves de corral y que pueden interesar al Inspector veterinario.—*Cólera* (pasterelosis).—*Tifus exudativo de Rivolta.*—*Tuberculosis aviar.*—*Difteria de los pollos.*—*Viruela* (psorospermiosis) de los pollos, palomas y pavos.—Cáncer ó concoide de la lengua del pollo.—*Tiña favosa*, etc.—Síntomas y alteraciones anatómicas de estas enfermedades.—Reconocimiento de estos animales. Caracteres reveladores de la salud y de la enfermedad.—Caracteres de las carnes sanas y enfermas.—Fraudes que se cometen con estos animales, y manera de descubrirlos.—*Conejo casero y conejo de monte.*—Sus diferencias.—Reconocimiento sanitario.—Caracteres osteológicos diferenciales entre el gato y el conejo.—Inspección y reconocimiento de la caza.

39

Pescados.—Su división.—Caracteres de la carne de estos animales.—Génesis de las alteraciones que puede originar en el organismo humano la ingestión de pescados frescos y pescados putrefactos.—Papel que algunos moluscos desempeñan en la transmisión del cólera, fiebre tifoidea y otras enfermedades.—Inspección y reconocimiento de los diferentes pescados.—Pescados en conserva.—Consideraciones higiénicas y reconocimiento sanitario.

40

Leche.—Importancia higiénica de este alimento.—Intoxicaciones que puede originar.—Enfermedades infecciosas transmisibles al hombre por la leche y génesis de las principales. (Tuberculosis, fiebre aftosa, fiebre tifoidea, cólera, disenteria, difteria, infecciones colibacilares, fiebre de Malta, etc.).—La tuberculosis de las vacas lecheras puede ser siempre transmisible al hombre por

la leche? Opiniones y trabajos de *Moussu, Rabinowitch y Nocard*.—Causas que hacen variar la cantidad y calidad de la leche.

41

Caracteres físico-químicos de la leche.—(Densidad, aspecto normal al microscopio, separación de la crema, acción del calor, reacción, viscosidad, coagulación, etc.)—Composición química.—Fermentos de la leche.—Análisis de la leche.—Manera de recoger la leche para el análisis.—Determinación de la densidad.—Lactodensímetros.—Balanza de Welsphal.—Técnica que requiere el uso de estos aparatos.—Precauciones para el uso del lactodensímetro y grados que debe marcar la leche con este aparato.—Pesaleches corrector de Langlet.—Objeciones contra el lactodensímetro.—Densidad de la leche coagulada.—Determinación de la manteca.—Métodos diversos.—Determinación del azúcar.—Acidez de la leche.—Determinación de las cenizas.

42

Sofisticaciones de la leche.—Caracteres macroscópicos normales.—Sustracción de la crema.—Sustracción de la crema y adición de agua.—Adición simple de agua.—Procedimientos para descubrir estos fraudes.—Adición de agua y de sustancias capaces de elevar la densidad de la leche.—Reconocimiento.—Procedimiento para averiguar si la leche es fresca.—Examen microscópico de la leche, 1.º para diferenciar la leche del calostro; 2.º, para reconocer si la leche procede de una glándula sana ó enferma; 3.º, para averiguar la existencia de gérmenes que no alteran la constitución de la leche, y de gérmenes infectivos; 4.º, para determinar la limpieza de la leche, la falta de crema y la adición de agua y sustancias diversas, y 5.º, para averiguar la especie animal de quien proviene la leche.

43

Conservación de la leche.—Ebullición.—Reconocimiento de la leche hervida.—Pasteurización.—Esterilización.—Leche de Gaerner ó humanizada.—Condensación.—Congelación.—Harina lacteada.—Procedimientos químicos de conservación. Reconocimiento del bicarbonato sódico en la leche, ácido bórico, formalina, ácido salicílico, agua oxigenada, etc.—Ensayos de la leche en la vía pública.—Dificultades que tiene y resultados prácticos que ofrece. Ensayo de la leche á domicilio.—Inspecciones é higiene de las vaquerías, cabrerías, burrerías y expendedurías de leche.—Su importancia.—Higiene de los establos.—Higiene del personal, de los animales productores de leche, de los recipientes y de cuantos actos se relacionan con la venta y conservación de la leche. Disposiciones

sanitarias relacionadas con estos asuntos.

44

Productos derivados de la leche.—*Manteca.*—Preparación de la manteca.—Composición y análisis. Caracteres de la manteca.—Sofisticaciones y alteraciones de la misma.—Procedimientos físicos para descubrir los fraudes.—Análisis microscópico de la manteca y problemas que se resuelven.—Procedimientos químicos.—*Queso.*—Sus variedades.—Análisis del queso.—Sofisticaciones de que puede ser objeto.—Procedimientos sencillos para descubrir la fécula, sustancias minerales, grasas extrañas, materias colorantes y otros productos que con frecuencia se adicionan al queso con fines fraudulentos.—Examen microscópico del queso. Kumis y Kefir.—Consideraciones que merecen.—*Huevos.*—Sus caracteres en estado fresco, alteraciones que pueden sufrir y reconocimiento.

45

Alimentos de origen vegetal.—Importancia de la inspección de estos alimentos.—Intoxicaciones é infecciones que pueden originar. ¿Qué vegetales caen bajo la inspección veterinaria?—*Legumbres.*—Caracteres y alteraciones de las legumbres.—Conservación de estos vegetales.—Sofisticaciones de las verduras en conserva.—Examen microscópico para descubrir el fraude. *Setas* (hongos).—Caracteres diferenciales entre las venenosas y las comestibles.—Inspección de las *frutas.*

Inspección de mercados, tiendas y depósitos de comestibles.—Inspección de fondas, casas de comidas, bodegones y fábricas de embutidos y escabeches.—Industrias anejas a los mataderos.—Inspección é higiene de las triperías y mondonguerías.

46

Laboratorio microbiológico.—Laboratorios de Matadero.—Condiciones que deben reunir.—Su importancia higiénica.—Microscopio y sus accesorios.—Descripción de este aparato.—Portas y cubres.—Placas compresoras aplicables especialmente en triquinoscopia.—Disposición de la sustancia que ha de ser observada según que sea sólida ó líquida.—Microtomas.—Fijación y endurecimiento de los tejidos y órganos.—Procedimientos diversos.—Técnica de los mismos.—Enfoque.—Procedimientos para determinar el poder amplificador del microscopio y el tamaño de los objetos sometidos al examen.

47

Concepto general de los microbios. Breves nociones acerca de su anatomía y fisiología.—Mecanismo de la infección y del contagio.—Examen microscópico directo de los microbios.—Empleo del ultramicroscopio.—Técnica

que exige.—Examen microscópico de los microbios previa coloración.—Principales sustancias colorantes.—Utilidad de cada una.—Sustancias decolorantes. Mordientes principales.

48

Métodos de coloración.—Coloración de los microbios vivos.—Coloración de los microbios previa fijación.—Dobles coloraciones.—Método de Gram.—Método de Claudius.—Método de Ziehl.—Procedimientos de coloración diferencial aplicables á los microbios contenidos en los productos patológicos y que no toman el Gram ni el Ziehl.—Coloración de los esporos.—Coloración de las cápsulas.—Coloración de las pestañas.—Diagnóstico de las especies microbianas por las reacciones colorantes.—Técnica que requiere el examen de los productos morbosos líquidos.—Idem el de los microbios patógenos en los líquidos, jugos orgánicos y en los tejidos.—Examen micrográfico de la sangre.

49

Procedimientos de esterilización.—Esterilización por el calor.—Aparatos diversos y sus aplicaciones.—Filtración y variedades de filtros.—Medios de cultivo.—Su importancia en bacteriología.—Condiciones que deben reunir los medios de cultivo.—Medios líquidos de composición química definida.—Medios líquidos de composición variable y no bien definida.—Descripción y preparación de los principales.—Medios sólidos naturales y artificiales.—Disposición y siembra de los medios de cultivo.—Cuidados que exigen.—Cultivo de aerobios.—Cultivos de anaerobios.—Termostatos.—Examen microscópico de los cultivos.—Obtención y conservación de los microbios y de los productos de su metabolismo.

50

Experimentación sobre animales.—Su importancia higiénica.—Conservación de los animales necesarios para las experiencias.—Operaciones previas.—Inoculaciones experimentales.—Técnica general.—Inoculaciones intradérmicas, subcutáneas, intramusculares, intravenosas, intraperitoneales, intrapleurales, en el globo del ojo, vías respiratorias, etc.—Observación de los animales sujetos á experiencias.—Recolección de productos normales ó patológicos en el animal vivo.—Recolección de productos patológicos en los cadáveres.—Autopsia microbiológica.—Ligeras nociones acerca del examen microbiológico basado en el conocimiento y empleo de los anticuerpos de inmunidad.

Questionario número 2.

1

Examen microscópico de la leche y determinación de su composición.

2

Determinación de la especie microbiana de un cultivo.

3

Investigación del bacilo «Koch» en la leche.

4

Práctica de una siembra en caldo gelatina y agar y coloración de una bacteria por el método «Gram».

5

Determinación del grado de acidez, densidad y grasa en la leche.

6

Investigación de sustancias añadidas á la leche para aumentar su densidad y determinación de aquellas.

7

Reconocimiento de un jamón é investigación de la trichina y de la flora microbiana en las carnes.

8

Investigación del carbunco en las carnes, en la sangre y en las secreciones.

9

Investigación de la fiebre de Malta en la leche.

10

Investigación de la carne de los solípedos en los embutidos por medio de los sueros precipitantes.

11

Investigación del cólera en las gallinas.

12

Investigación del mal rojo del cerdo.

13

Investigación de la pasteurulosis bovina.

Valladolid 14 de Agosto de 1917.
—El Alcalde, *Manuel Carnicer Pardo*.

ADMINISTRACION DE JUSTICIA

Juzgados de primera instancia é instrucción.

NUM. 2.277.

REQUISITORIA.

Fábricas Forges (Pedro), de 19 años, sastre, mecánico, natural de Valladolid, vecino de Barcelona, domiciliado calle San Jerónimo, ocho, cuyo paradero se ignora, comparecerá en el término de diez días, ante el Juzgado de Instrucción del Distrito del Pilar de Zaragoza, para notificarle el auto de procesamiento, recibirle indagatoria y llevar á efecto su prisión decretada en causa que se sigue en unión de otros, sobre tentativa de robo.

Zaragoza 13 Agosto 1917.—El Jefe de Instrucción, *José Zaragoza*.

Imprenta del Hospicio provincial