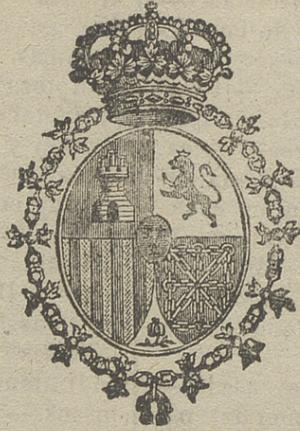


Boletín Oficial



DE LA PROVINCIA DE VALLADOLID

SE PUBLICA TODOS LOS DÍAS EXCEPTO LOS FESTIVOS

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

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 BOLETÍN, dispondrán que se deje un ejemplar en el sitio de costumbre, donde permanecerá hasta el recibo del siguiente.

PUNTO DE SUSCRIPCIÓN

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

Toda la correspondencia se dirigirá al Administrador del BOLETÍN 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 disfrutan las demás personas de la Augusta Real familia.

(Gaceta del 17 de Abril de 1918.)

ADMINISTRACION MUNICIPAL

Núm. 506.

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 oposición que se celebrará con arreglo á las siguientes bases y cuestionario.

Para tomar parte en la oposición habrá de solicitarse en instancia dirigida á la Alcaldía, acreditando ser español, mayor de edad, de buena conducta y carecer de antecedentes penales y hallarse en posesión 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 publicación de esta convocatoria en el «Boletín Oficial» de la provincia, hasta las doce del día 15 de Mayo próximo,

acompañadas de la cédula personal del solicitante, título de Veterinario ó testimonio del mismo, certificación de nacimiento del Registro civil, certificación de buena conducta expedida por la Alcaldía del domicilio del solicitante y certificación del Registro Central de penados y rebeldes de la Dirección General de Prisiones en la que conste carecer de antecedentes penales.

La oposición dará principio en el Salón de Sesiones de la Casa Consistorial el día 21 de Mayo próximo á las nueve de la mañana, ante un Tribunal compuesto por Don Rafael Plaza, Concejal, representando al Excmo. Ayuntamiento; Excmo. Sr. D. Roman Garcia Durán, Inspector provincial de Sanidad; D. Carlos Díez Blás, Inspector provincial de Higiene y Sanidad pecuarias; D. Eugenio Muñoz Ramos, Director del Laboratorio Municipal y D. Siro Azcona Asensio, Jefe del Cuerpo de Veterinarios municipales. Una vez constituido el Tribunal en dicho día y hora se procederá á sortear á los señores opositores á fin de determinar el orden en que hayan de practicar los ejercicios, é inmediatamente dará principio el primer ejercicio escrito que verificarán al mismo tiempo todos los señores opositores.

Los ejercicios serán cuatro:

A). El primero, escrito, consistirá en la redacción de una Memoria sobre un tema, sacado á la

suerte entre los que constituyen el cuestionario número 1. Este tema será el mismo para todos los señores opositores y se desarrollará bajo la vigilancia del Tribunal en el plazo máximo de cuatro horas, sin consentirse hacer uso de libros, apuntes ni nota alguna.

B). El segundo consistirá en la contestación verbal á cuatro temas que el opositor sacará á la suerte entre los que constituyen el cuestionario número 2. El tiempo máximo que podrá emplearse en este ejercicio será el de una hora.

C). Un ejercicio práctico que se verificará en el Matadero y consistirá en el reconocimiento de una res viva, y después de sacrificada, consignándose por escrito el resultado de lo que hubiere observado en ambos reconocimientos desde el punto de vista del estado sanitario de la res y utilización de ésta.

D). Un ejercicio práctico de reconocimiento de un producto alimenticio de origen animal, para cuyo efecto el opositor pedirá los aparatos, instrumentos y reactivos necesarios, consignando por escrito en las correspondientes conclusiones, si la materia reconocida puede ó no destinarse al consumo público.

Al terminar cada uno de los ejercicios, el Tribunal procederá sin levantar la sesión á calificar á los señores actuantes, haciéndose pública inmediatamente la cen-

surra, siendo precisa la obtención de veinte puntos como mínimo para ser apto y pasar de uno á otro ejercicio.

La calificación general se hará sumando la puntuación obtenida en cada uno de los ejercicios, y la propuesta que se eleve al Excmo. Ayuntamiento será unipersonal.

PROGRAMA

Cuestionario número 1.

Temas para el ejercicio escrito.

1.º—Tuberculosis.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas.—Diagnóstico.—Etiología.—Patogenia.—Resistencia del virus.—Modificación de la virulencia.—Inmunización.—Profilaxis.—Tuberculinización.—Oftalmo-cutidermo-reacción.—La tuberculina y su valor diagnóstico.—Transmisión al hombre.—Legislación y concepto que le merece.—Destino de las carnes tuberculosas.

2.º—Carbunco bacteriano.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Patogenia.—Resistencia del virus.—Modificación de la virulencia.—Inmunización.—Profilaxis.—Vacunación.—Transmisión al hombre.—Legislación.—Destino de las carnes carbuncosas.

3.º—Carbunco bacteriano ó sintomático.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Etiología.—Patogenia.—Resistencia del virus.—Modificación de la virulencia.—Inmunización.—Profilaxis.—Vacunación.—Legislación.—Destino de las carnes.

4.º—Viruela.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas.—Le-

siones.—Diagnóstico.—Etiología. Patogenia.—Resistencia del virus.—Modificación de la virulencia.—Inmunización.—Profilaxis. Vacunación.—Legislación.—Destino de las carnes variolosas.

5.º.—Glosopeda.—Sinonimia. Definición.—Síntomas.—Diagnóstico.—Etiología.—Lesiones patológicas.—Resistencia del virus.—Materias virulentas.—Modos de producir el contagio.—Modos de penetración del virus.—Inmunización.—Profilaxis.—Legislación.—Destino de las carnes glosopédicas.

6.º.—Parineumonía contagiosa del ganado vacuno.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico en el animal vivo y en el cadáver.—Etiología.—Patogenia.—Materias virulentas.—Resistencia del virus.—Inmunización.—Profilaxis.—Inoculaciones preventivas.—Legislación.—Destino de las carnes.

7.º.—Actinomicosis.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Etiología.—Patogenia.—Profilaxis.—Legislación.—Destino de las carnes.—Botriomicosis.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Etiología.—Destino de las carnes.

8.º.—Mal rojo del cerdo.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico en el animal vivo y en el cadáver.—Diagnóstico experimental. Etiología.—Patogenia.—Resistencia del virus.—Modificación de la virulencia.—Inmunización. Profilaxis.—Vacunación.—Sero-terapia.—Medidas sanitarias.—Legislación.—Destino de las carnes.

9.º.—Pulmonía y peste del cerdo.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico de estas enfermedades en el animal vivo y en el cadáver. Idem diferencial.—Etiología.—Materias virulentas.—Modos de producción del contagio.—Modos de penetración del virus.—Patogenia.—Resistencia del virus.—Modificación de la virulencia.—Inmunización.—Profilaxis.—Legislación.—Medidas sanitarias. Destino de las carnes.

10.—Pastelerosis de los grandes y pequeños ruminantes.—Sinonimia.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas en los bóvidos, óvidos y cápridos.—Lesiones.—Diagnóstico.—Etiología y estudio experimental.—Materias virulentas.—Patogenia.—Modificaciones de la virulencia.—Profilaxis.—Medidas sanitarias.—Legislación.—Destino de las carnes.

11.—Cólera, difteria y peste aviaria.—Definición.—Bacteriología. Especies que ataca.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Etiología.—Estudio experimental.—Materias virulentas.—Patogenia.—Resistencia del virus.—Modificación de la virulencia.—Inmunización.—Profilaxis.—Vacu-

nación.—Medidas sanitarias.—Legislación.—Destino de las carnes

12.—Fiebre de Malta.—Historia.—Bacteriología.—Resistencia del virus.—Especies receptibles.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Lesiones en el cadáver.—Pronóstico.—Etiología y estudio experimental.—Modos de contagio.—Profilaxis.—Medidas sanitarias.—Destino de las carnes y de las leches.

13.—Triquinosis del cerdo.—Definición.—Descripción del parásito.—Biología del mismo.—Anatomía patológica.—Síntomas.—Diagnóstico.—Nocividad de las carnes triquinosas.—Transmisión al hombre.—Resistencia de las triquinas.—Triquinoscopia y sus medios.—Destino de las carnes triquinosas.

14.—Cisticercosis porcina.—Definición.—Descripción del parásito.—Biología del mismo.—Anatomía patológica.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Nocividad de las carnes cisticercosas.—Resistencia del cisticerco.—Transmisión al hombre.—Destino de las carnes.

15.—Distomatosis.—Sinonimia.—Parásito. Distoma hepático.—Idem lanceolado.—Biología del distoma.—Especies afectas.—Etiología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Modos de infección.—Destino de las carnes.—Estrongilosis.

16.—Mataderos.—Definición.—Su extraordinaria importancia.—Instalación y situación.—Principales departamentos y condiciones que deben reunir.—Sección técnica.—Su organización.—Sección administrativa.—Funcionamiento de estas secciones.—Medidas sanitarias en los Mataderos.

17.—Acariasis en general.—Acariasis psóricas.—Morfología y biología de los acaros psóricos.—Géneros y especies.—Caracteres generales de los diversos acaros y animales domésticos en los que se observan.—Síntomas de la sarna en general.—Marcha.—Diagnóstico.—Pronóstico.—Tratamiento y profilaxis de la enfermedad.—Medidas sanitarias.—Legislación.

18.—Razas bovinas más comúnmente empleadas en España para la producción de carnes.—Idem de leches.—Enumeración.—Área geográfica Española.—Descripción étnica de cada una.—Enumeración y descripción de las razas ovinas, caprinas y porcinas que más frecuentemente se emplean para la producción de carnes en la Nación.—Mercados a que concurren con preferencia cada una de ellas y calidad de sus carnes.

Questionario número 2.

Temas para el ejercicio oral.

1.º.—Mataderos públicos.—Su objeto, importancia y emplaza-

miento.—Elementos y condiciones, así como dependencias higiénicas que deben reunir.—Limpieza y ventilación.—Limpieza del suelo y paredes.—Recolección y alojamiento de las basuras.—Conducción de la sangre, agua sucia y deyecciones líquidas.—Depuración de las aguas del Matadero.

2.º.—Desinfección del Matadero y sus dependencias.—Procedimientos para practicarla.—Procedimientos físicos.—Idem químicos.—Sustancias empleadas y teoría de su acción.—Material indispensable.—Elección del procedimiento aplicable a cada caso.—Circunstancias en que debe procederse a la desinfección total ó parcial.—Higiene del material y del personal.

3.º.—Personal del Matadero.—Personal técnico y auxiliar.—Importancia de la misión del Veterinario Inspector de carnes.—Sus deberes y atribuciones.—Disposiciones legales que señalan su esfera de acción.—Legislación relativa al reconocimiento de sustancias alimenticias en conserva y carnes foráneas.

4.º.—Utilización de las carnes defectuosas.—Esterilización por los antisépticos, por el frío y por el calor.—Eficacia de cada uno de estos procedimientos y valor nutritivo de las carnes así tratadas.—Transporte y conservación de las carnes.

5.º.—Animales de Matadero.—Razas principales de cada una de las especies que más frecuentemente se sacrifican en España.—Conducción de los animales al Matadero.—Horas de matanza.—Sistema de sacrificio.—¿Cuál es preferible?—Su razonamiento.—Procedimientos para desproveer de las cerdas a los suidos.—Condiciones relativas a la salud y estado de carnes exigibles a los animales que han de sacrificarse.

6.º.—Reconocimiento de los animales en vida.—Necesidad é importancia de este reconocimiento.—Examen de los caracteres distintivos de la salud.—Criterio que debe seguirse.—Ganado vacuno.—Apreciación de la edad y clasificación que basándose en ella se hace de los bóvidos.—Apreciación del estado de salud ó enfermedad.—Idem del estado de carnes.

7.º.—Exploración de los ganglios linfáticos superficiales.—Enumeración y topografía de los ganglios explorables y técnica de la exploración.—Resultado.

8.º.—Ganado lanar y cabrio.—Apreciación de la edad y clasificación por ella de estos animales.—Aparición del estado de engrase.—Manifestaciones de la salud y signos de la enfermedad.—Ganado de cerda.—Caracteres de salud de estas reses.—Conducta del Inspector Veterinario ante la sospecha de existencia de una enfermedad infecciosa.—Enumeración y topografía de los gan-

glios explorables y técnica de la exploración en estas especies.

9.º.—Reconocimiento de los animales durante el degüello.—Importancia de este reconocimiento y detalles que pueden observarse.—Evisceración y manera de practicarse.—Necesidad de que se efectúe rápidamente.—Inspección después de la muerte.—Técnica general del examen de las vísceras, de las canales enteras y de los cuartos en que suelen ser divididas.—Rigidez cadavérica y oreo.—Fraudes que pueden cometerse desde la presentación del animal en el Matadero hasta su entrega al propietario.—Estampillado de la carne.—Sacrificio de urgencia.

10.—Caracteres físicos de las carnes sanas.—Constitución química.—Productos fisiológicos.—Importancia nutritiva de la maduración de la carne.—Calidades y categorías de la carne y circunstancias de que depende según su edad y especie animal de que procedan.

11.—Técnica especial de la Inspección.—Laboratorio del Matadero.—Condiciones que deben reunir.—Microscopio aplicado a la Inspección bromatológica.—Microscopio y sus accesorios.—Disposición de la sustancia que debe ser observada.—Reactivos que se usan en histología.—Microtomos.—Triquinoscopia.—Descripción de estos aparatos y su funcionamiento.—Sus ventajas.

12.—Carnes alteradas en su estructura.—Degeneración parenquimatosa, pseudo hipertrofica, cética, vítrea, amiloidea, infiltración calcárea.—Miositis.—Miositis crónica, supurada y oxificante.—Tumores diversos.—Angiomatosis capilar maculosa del hígado.—Caracteres de estas alteraciones.—Caracteres de las canales de los animales sacrificados en estado de salud y de los procedentes de animales sacrificados enfermos.

13.—Caracteres distintivos de las carnes según la especie animal de que proceden.—Caracteres anatómicos.—Diferencias osteológicas por las cuales se distinguen los grandes ruminantes de los équidos.—Idem entre la cabra y el carnero.—Idem entre la ternera y el cerdo.—Caracteres anatómicos diferenciales entre el carnero y el perro.

14.—Caracteres físicos de las carnes según las diferentes especies animales de que proceden.—Caracteres anatómicos de las regiones y cavidades en que se puede fundar la diferenciación.—Caracteres anatómicos de las vísceras en la especie ovina, canina y caprina.—Examen histológico para la diferenciación de las carnes.

15.—Caracteres biológicos.—Reacción biológica de las carnes.—Sueros precipitantes.—Manera de preparar los sueros precipitantes.—Recolección y conservación

de los sueros precipitantes.—Manner de hacer la reaccion con dichos sueros.—Valor diagnóstico de los sueros precipitantes en las diferentes carnes.

16.—Carnes improprias para la alimentacion del hombre.—Carnes febriles.—Su aspecto.—Caracteres químicos de las carnes febriles.—Carnes de reses cansadas.—Fiebre de fatiga.—Mecanismo fisiológico de la fiebre de fatiga.—Aspecto de las carnes de reses cansadas.—Destino que debe darse á las carnes de reses fatigadas.

17.—Carnes sanguinolentas.—Destino de las carnes sanguinolentas.—Carnes de animales paráliticos.—Carnes de hembras enfermas de fiebre vitular.—Idem por otros accidentes del parto.—Carnes de reses asfixiadas.—Idem de reses muertas á consecuencia de enfermedades, accidentes ó muerte natural.—Idem de animales enfermos de indigestion con timpanismo.—Carnes de animales envenenados.—Nocividad de todas estas carnes.—Destino de las mismas.

18.—Carnes repugnantes por sus caracteres físicos.—Carnes desagradables por su color.—¿Cuáles son las más importantes?—Conducta que debe seguir el Veterinario segun los casos.—Caracteres desagradables por su olor.—Origen del mismo.—Destino que debe darse á dichas carnes.—Carnes poco nutritivas.—Carnes de reses muy flacas ó caquéticas.—Causas del enflaquecimiento y conducta del Veterinario segun los casos.—Carnes de animales muy jóvenes y carnes fetales.—Valor nutritivo de dichas carnes.

19.—Caracteres normales y alteraciones que pueden observarse en el hígado, bazo, páncreas, riñon, cápsulas anterenales, estómago, intestino, corazon, pulmones, pleura, cerebro, médula espinal, timo, peritoneo, mamas, útero, ovarios y lengua.—Sus causas y reglas higiénicas para cada caso.

20.—Reconocimiento de los gánglios linfáticos.—Técnica de este reconocimiento.—Caracteres normales de los gánglios y significacion patológica de las alteraciones que pueden presentar.—Importancia higiénica de las distintas alteraciones.—Relaciones topográficas de las alteraciones de los gánglios con las de los tejidos y órganos.—Examen de la piel, tejido conjuntivo, grasa, músculos, huesos y articulaciones.—Significacion de las alteraciones que se observen.—Region umbilical de los terneros.—Examen especial de esta region.

21.—Enfermedades contagiosas.—Preceptos higiénicos generales segun que sean ó no transmisibles al hombre.—Alteraciones generales de la carne en las enfermedades infecciosas.—Fiebre aftosa.—Síntomas, bacterio-

logía, anatomía patológica y destino de las carnes procedentes de animales enfermos.

22.—Fiebre carbuncosa.—Especies afectadas.—Formas clínicas y síntomas principales en las diferentes especies.—Anatomía patológica.—Diagnóstico en el animal vivo y en el cadáver.—Diagnóstico experimental.—Diagnóstico por el suero precipitante.—Materias virulentas.—Resistencia del virus.—Génesis de la infeccion.—Contagio al hombre y su mecanismo.

23.—Caracteres morfológicos, reproductivos, culturales y biológicos de la bacteridia carbuncosa.—Técnica del examen microscópico.—Identificacion y diagnóstico diferencial de la bacteridia.—Caracteres de las carnes procedentes de los animales carbuncosos.—Peligro que ofrece su manejo y consumo.—Destino que debe darse á dichas carnes.

24.—Carbunco bacteridiano ó sintomático.—Bacteriología.—Animales que le padecen.—Síntomas.—Formas clínicas.—Diagnóstico en el animal vivo, en el cadáver y diagnóstico experimental.—Anatomía patológica.—Caracteres especiales de la carne de reses enfermas de carbunco sintomático.—Destino que debe darse á dichas carnes.—Legislacion sanitaria.

25.—Tétanos.—Bacteriología.—Animales que padecen esta enfermedad.—Síntomas y lesiones.—Diagnóstico.—Destino que debe darse á las carnes afectadas de tétanos.—Rabia.—Síntomas en los animales que la padecen.—Anatomía patológica.—Destino que debe darse á las carnes procedentes de animales rabiosos.—Legislacion sanitaria.

26.—Perineumonía exudativa contagiosa.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Destino que debe darse á las carnes de reses atacadas de esta enfermedad.—Peste bovina ó tífus contagioso.—Bacteriología.—Síntomas.—Anatomía patológica.—Diagnóstico.—Destino que debe darse á estas carnes.—Legislacion sanitaria concerniente á dichas enfermedades.

27.—Pasteurelisis bovina.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Pasteurelisis del carnero.—Bacteriología.—Síntomas y lesiones.—Entequéz.—Pleuroneumonía séptica de los terneros.—Síntomas y lesiones.—Destino que debe darse á las carnes de animales que padecen estas enfermedades.—Medidas sanitarias.—Diarrea de los terneros.—Bacteriología.—Síntomas y lesiones.—Destino que debe darse á las carnes de los terneros enfermos.

28.—Pulmonía, mal rojo y peste del cerdo.—Bacteriología.—Síntomas.—Anatomía patológica.—Etiología y diagnóstico en cada una de estas infecciones.—Destino que debe darse á las car-

nes procedentes de animales que padezcan estas afecciones.—Medidas sanitarias.

29.—Alteraciones producidas por el bacilo de Preisz-Nocard y por su toxina.—Bacteriología.—Forma aguda crónica y supurativa.—Anatomía patológica.—Destino que debe darse á las carnes.—Coriza gangrenoso en los bóvidos.—Síntomas y destino de las carnes.—Lamparon del buey.—Síntomas y destino de las carnes afectadas.

30.—Viruela del ganado lanar.—Síntomas.—Anatomía patológica.—Destino que debe darse á las carnes de reses lanares atacadas de viruela.—Consideraciones generales acerca de la viruela del cerdo y de la cabra.—Destino que debe darse á las carnes procedentes de animales enfermos de estas afecciones.

31.—Actinomicosis y actinobacilosis.—Bacteriología.—Síntomas y lesiones en los animales que las padecen.—Destino de las carnes de reses enfermas con dichas afecciones.—Consideraciones generales acerca de las distintas clases de sarnas y tiñas.

32.—Tuberculosis.—Concepto clínico de esta enfermedad.—Bacteriología.—Especies afectadas.—Síntomas y formas de tuberculosis en los bóvidos, pequeños ruminantes y en el cerdo.—Anatomía patológica.—Formas y génesis de las lesiones.—Caracteres macroscópicos y órganos principalmente afectados.—Lesiones pseudo-tuberculosas.

33.—Diagnóstico de la tuberculosis.—Diagnóstico clínico.—Empleo de la tuberculina.—Reaccion clásica.—Cuti-reaccion, oculo-reaccion.—Intradermorreaccion.—Valor diagnóstico de estos procedimientos.—Fundamento de las reacciones locales á la tuberculina.—Legislacion sobre el empleo obligatorio de la tuberculina en las vacas lecheras.

34.—Diagnóstico post-mortem.—Caracteres microscópicos del tubérculo.—Diagnóstico experimental.—Técnica de la experimentacion.—Receptividad.—Desarrollo de las lesiones.

35.—Transmision de la tuberculosis de los animales entre sí y de estos al hombre.—Materias virulentas.—Resistencia del virus.—Manera de efectuarse el contagio.—Profilaxis.—Legislacion sanitaria vigente sobre el consumo de las carnes procedentes de animales tuberculosos.—Prescripciones higiénicas que en todo caso deben tenerse presentes.

36.—Infecciones secundarias que ocasionan alteraciones en las carnes.—Piohemia.—Génesis y enfermedades que con frecuencia la determinan.—Anatomía patológica.—Gangrena.—Pericarditis exudativa por cuerpos extraños.—Peritonitis de los terneros por ulceracion del cuajar.—Lesiones.—Destino de los carnes afectadas de estas enfermedades.

37.—Infecciones intestinales de origen cárneo en el hombre.—Bacterias que las determinan y circunstancias en que las carnes se infectan.—Intoxicaciones causadas por el bacilo botulino.—Características de esta bacteria y de la toxina que segrega.

38.—Enfermedades ocasionadas por protozoarios.—Piroplasmosis bovina y ovina.—Parasitología.—Síntomas y anatomía patológica.—Destino que debe darse á las carnes de reses enfermas de piroplasmosis.

39.—Enfermedades parasitarias de las carnes.—Cisticercosis del cerdo.—Historia.—Parasitología.—Síntomas y anatomía patológica.—Vitalidad del cisticerco celulozo.—Diagnóstico de la cisticercosis en los animales vivos y muertos.—Técnica del examen macroscópico y del microscópico en los músculos.—Trastornos que puede originar la ingestion de la carne cisticercosa en el organismo humano.—Cisticercosis bovina.—Reglas higiénicas.

40.—Triquinosis.—Idea general de esta enfermedad.—Historia.—Especies afectadas.—Parasitología.—Síntomas en el ganado de cerda.—Anatomía patológica.—Patogenia.—Diagnóstico.—Caracteres de los músculos afectados.—Examen triquinoscópico en las carnes frescas y en las conservadas.—Resistencia de las triquinas á los medios de destruccion.—Transmision de la triquinosis al hombre.—Disposiciones higiénicas relativas á la carne triquinada y á evitar la propagacion de la enfermedad.

41.—Distomatosis y extrongilosis.—Parasitología.—Destino que debe darse á las carnes procedentes de animales atacados de ambas enfermedades.—Equinocosis y cenurias.—Parasitología.—Síntomas y lesiones de los animales que las padecen.—Pso-rospermiosis.—Higiene de las carnes con relacion á estas enfermedades.

42.—Destruccion é inutilizacion de las carnes decomisadas.—Procedimientos empleados.—Disolucion.—Desnaturalizacion, incineracion y enterramiento.

43.—Conservacion de las carnes.—Ideas generales de la necesidad de la conservacion.—Procedimientos principales de conservacion.—Conservacion de las carnes por el frío.—Historia.—Carnes refrigeradas y congeladas.—Valor alimenticio de dichas carnes.—Cámaras frigoríficas.—Conservacion de las carnes por el ozono naciente.—Ideas de este procedimiento.

44.—Conservacion de las carnes por el calor.—Diversos procedimientos utilizados.—Conservacion de la carne por desecacion y por el ahumado.—Salazon.—Accion del cloruro de sodio sobre las carnes.—Técnica de la salazon.—Requisitos para la salazon.—Conservacion por revesti-

miento de sustancias diversas.—Valor higiénico de las carnes conservadas por estos procedimientos.

45.—Infección de las carnes preparadas y conservadas.—Consideraciones higiénicas dignas de tenerse en cuenta.—Examen macroscópico y microscópico de los embutidos y jamones.—Caracteres normales y alteraciones.—Tocino fresco y salado.—Caracteres normales.—Enranciamiento y otras alteraciones que pueden sufrir.—Manteca de cerdo fresca y fundida.—Examen macroscópico y micrográfico.—Fraudes de que pueden ser objeto.

46.—Mercados públicos de abastos.—Idea general de los mismos.—Condiciones higiénicas que deben reunir.—Sustancias alimenticias que se expenden en los mercados.—Reinspección de las carnes en las tabajerías.—Alteraciones de las carnes.—Reacción para revelar la presencia del hidrógeno sulfurado.—Conducta del Inspector en presencia de carnes corrompidas ó en vías de descomposición.—Carnes fosforescentes y enmohecidas.—Inspección.—Alteraciones ocasionadas por insectos.—Idem por influencias atmosféricas.—Inspección.

47.—Investigación de las sustancias antisépticas en las carnes.—Enumeración de los agentes comunmente empleados en la conservación de las carnes.—Procedimientos para revelar el bisulfito de sosa en las carnes que se expandan en las tabajerías y en los embutidos frescos no cocidos.—Procedimiento para revelar el ácido bórico y borax, ácido salicílico y sus derivados, ácido benzóico, nitrato potásico y formol.—Materias colorantes adicionadas á las carnes.—Objeto de este fraude y modo de descubrirlo.—Adición de materias feculentas con fines fraudulentos.—Procedimientos para descubrir este fraude.—Condiciones higiénicas que deben reunir las tabajerías.

48.—Inspección de los despojos en los mercados.—División por su coloración.—Enumeración y diferencias anatómicas por las cuales se distinguen los de algunas especies.—Despojos blancos.—Idénticas consideraciones.—Inspección en todos ellos.—Condiciones higiénicas que deben reunir las mondonguerías.

49.—Aves de corral.—Su inspección en vivo.—Enfermedades que padecen con más frecuencia y que pueden interesar al Inspector de carnes.—Cólera aviar.—Peste de las aves, difteria y viruela de las aves de corral.—Tuberculosis.—Tiñas, sarnas, etc.—Síntomas y alteraciones anatómicas de estas enfermedades.—Inspección.

50.—Condiciones que deben reunir las aves para considerarlas de buena calidad.—Inspección de

las aves de corral sacrificadas.—Alteraciones que hacen insalubres las carnes de las aves de corral.—Inspección de las aves por cuartos.—Fraudes que se cometen y manera de descubrirlos.—Inspección de los conejos domésticos.—Inspección en vivo y sacrificados.—Enfermedades que padecen.—Diferencias entre el conejo y el gato.—Inspección y reconocimiento de la caza.

51.—Pescados.—Su división. Pescaderías.—Condiciones higiénicas que deben reunir.—Caracteres de las carnes de los pescados.—Inspección del pescado fresco.—Fraudes que se cometen en la venta del pescado.—Alteraciones que pueden ocasionar en el organismo humano la ingestión de pescados frescos y pescados putrefactos.—Inspección de los moluscos.—Papel que algunos moluscos desempeñan en la transmisión del cólera, fiebre tifoidea y otras enfermedades.—Higienización de las ostras.—Inspección de los crustáceos.—Inspección del pescado conservado.—Consideraciones higiénicas.

52.—Inspección de los huevos.—Caracteres en estado fresco.—Alteraciones que pueden sufrir y reconocimiento.—Inspección de los hongos.—Su importancia.—Caracteres diferenciales entre las especies tóxicas y venenosas de las comestibles.—Inspección de frutas y verduras.—Caracteres generales de las frutas verdes y maduras.—Criterio con que el Inspector debe proceder en el decomiso de estos alimentos.

53.—Reconocimiento del ganado.—Reses lecheras.—Examen zootécnico de las reses lecheras.—Caracteres de una vaca y de una cabra lechera.—Examen sanitario de las reses lecheras.—Ligeras consideraciones acerca de la tuberculosis, melitococia, glosopeda; cowpox ó vacuna, carbunco, rabia, septicemias y mamitis.—Alteraciones fisiológicas.—Intoxicaciones ó infecciones que pueden producir en el hombre la ingestión de la leche procedente de animales que padecen las enfermedades citadas.—Causas que hacen variar la cantidad y calidad de la leche.

54.—Caracteres y composición de la leche.—Leche normal.—Caracteres organolépticos.—Color, sabor, olor, consistencia, reacción, peso y calor específicos.—Punto de congelación.—Composición química.—Fermentos de la leche.—Determinación de la manteca, del azúcar, de la acidez y de las cenizas.—Diferentes leches.—Leche de vaca, cabra y ovejas.—Laches anormales.

55.—Reconocimiento de la leche.—Recogida y conservación de las muestras para su análisis.—Examen organoléptico.—Análisis físico.—Determinación de la densidad.—Lactodensímetro.—Técnica que requiere el uso de estos aparatos.—Grados que debe

marcar la leche y valor práctico de estos aparatos.—Suero densimetría.—Valor práctico.—Análisis químico.—Determinación de la reacción.—Acidimetría.—Técnica de la misma y su valor práctico.—Determinación del extracto seco.—Procedimientos.

56.—Determinación de la materia grasa en la leche.—Cremómetros y butirómetros.—Cremometría.—Butirometría.—Método de Marchand.—Idem de Adan.—Idem Gerber.—Descripción detallada de dichos métodos.—Determinación de la albuminoides.—Análisis biológico.—Determinación de las impurezas.—Análisis bacteriológico.—Necesidad é importancia de estos análisis.

57.—Falsificación de la leche y su descubrimiento.—Aguado y desnatado.—Procedimientos para descubrir estos fraudes.—Adición de sustancias extrañas.—Su división.—Enumeración y procedimientos para descubrir su existencia en las leches.—Distinción entre la leche cruda y cocida.—Técnica de este examen.—El control de la leche en la práctica.—Examen microscópico de las leches.

58.—Conservación de la leche.—Ebullición.—Pasteurización.—Esterilización.—Procedimiento.—Filtración.—Condensación.—Congelación.—Refrigeradores.—Leche maternizada ó humanizada.—Procedimientos químicos de conservación.—Reconocimiento del bicarbonato sódico, del ácido bórico, formalina, ácido salicílico, agua oxigenada, etc., etc.—Alteraciones de las leches.—Causas y maneras de evitarlas.

59.—Orientaciones modernas que es necesario imprimir á la inspección de la leche.—Higiene de las vaquerías, cabrerías, burrierías y expendurias de leche.—Higiene de los animales productores de leche, del personal dedicado á las manipulaciones de la leche, etc.—Productos derivados de la leche.—Manteca.—Caracteres de la buena manteca.—Composición y análisis.—Alteraciones, sofisticaciones y manera de descubrir las.—Queso.—Sus variedades.—Análisis del queso.—Sofisticaciones de que puede ser objeto y medios de descubrir las.

60.—Concepto general de los microbios.—Anatomía y fisiología de las bacterias.—Acción de la luz, del calor y del frío sobre las bacterias.—Acción de los agentes químicos sobre los microbios.—Distinción entre anti-sépticos y desinfectantes.

61.—Examen microscópico directo de las bacterias.—Examen de los microbios previa coloración.—Principales sustancias colorantes.—Utilidad de cada una.—Sustancias decolorantes.—Mordientes principales.

62.—Coloración de las bacterias en vivo.—Idem previa fijación.—Dobles coloraciones.—Co-

loraciones más corrientes utilizadas.—Coloración de esporos, cápsulas y pestañas.—Diagnóstico de las especies microbianas por las reacciones colorantes.—Técnica que exige el examen de los microbios en productos patológicos, líquidos y sólidos.—Examen micrográfico de la sangre.

63.—Procedimientos de esterilización.—Esterilización por el calor.—Aparatos diversos.—Filtración y variedades.—Medios de cultivo líquidos y sólidos.—Estudio de los principales.—Disposición y siembra de los medios de cultivo.—Cultivo de aerobios y anaerobios.—Examen de los cultivos al microscopio.—Obtención y conservación de los microbios y de los productos de su metabolismo.

64.—Defensas de los organismos en la lucha contra las bacterias.—Inmunidad natural.—Inmunidad adquirida.—Teorías fagocitaria, humoral y mixta.—Teoría de las cadenas laterales de Ehrlich.—Anafilaxia.

65.—Antitoxinas.—Bacteriolisinas.—Hemolisinas.—Aglutininas.—Precipitinas y Oponinas.—Significación de cada uno de estos términos.—Papel que juegan en las infecciones y técnica que exige su comprobación.

66.—Experimentación sobre animales.—Inoculaciones experimentales.—Técnica de las inoculaciones; intradérmicas, subcutáneas, intramusculares, intravenosas, intraperitoneales, intrapleurales, en el globo del ojo, vía respiratoria, etc. Observación de los animales sujetos á experiencias.—Recolección de productos patológicos en el animal vivo y en el cadáver.—Diagnóstico específico de las bacterias.

Valladolid 11 de Abril de 1918.—El Alcalde, *Luis Gutierrez Lopez*.

ADMINISTRACION DE JUSTICIA

Juzgados de primera instancia é instrucción.

NUM. 547.

Alonso de Diego, Isaac, natural de Valladolid, de estado casado, profesión montador de calefacciones, de 22 años, y señas alto, pelo castaño, ojos verdosos, nariz afilada, rostro color claro, sabe leer y escribir y viste uniforme de soldado de Infantería, domiciliado últimamente en Valladolid (Cruz Verde, 36), procesado por estafa, comparecerá en término de diez días ante el Juez de instrucción de esta villa.

Aranda de Duero 15 de Abril de 1918.—El Juez instructor, *Alfredo Alvarez*.

Imprenta del Hospicio provincial.