

Precios de suscripción

Madrid, trimestre.	10 pesetas
Provincias y posesiones, ídem.	12 —
América y Portugal, ídem.	15 —
Otros países, ídem.	30 —

Número suelto, corriente o atrasado, UNA peseta. - De venta en la Tercena municipal



Administración y suscripción

Oficina de Rentas y Exacciones
Sección de Propios
PLAZA DE LA VILLA, NÚMERO 4

La correspondencia se dirigirá al ilustrísimo señor Secretario del Ayuntamiento de Madrid

Boletín del Ayuntamiento de Madrid

SE PUBLICA SEMANALMENTE

SUMARIO

COMISIÓN MUNICIPAL PERMANENTE: Extracto de la sesión ordinaria celebrada en segunda convocatoria el día 30 de julio de 1948. Rectificaciones de errores aparecidos en el número anterior.

ALCALDÍA PRESIDENCIA: Bando para la entrega en Caja de los mozos pertenecientes al reemplazo de 1948.

SECRETARÍA: Convocatoria, bases y programas para proveer por concurso-oposición 25 plazas de Inspectores ayudantes del Laboratorio Municipal (10 de Farmacéuticos, una de Médico, una de Químico y 13 de Veterinarios).—Convocatoria y bases para proveer por concurso-oposición 24 becas de estudio entre alumnos destacados de la escuela primaria.—Concursos para la concesión del premio Lope de Vega entre autores españoles; para las obras de ampliación y reforma del mercado de Pardiñas (primera etapa), y para obras de instalación eléctrica en el grupo escolar Francisco Ruano.—Subastas y concursos pendientes de celebración.—Anuncios relativos a la creación de la partida presupuestaria que se indica; sobre hallazgos de objetos extraviados en la vía pública, y referentes a las Ordenanzas municipales.

Comisión Municipal Permanente

SESIÓN ORDINARIA CELEBRADA EN SEGUNDA CONVOCATORIA EL DÍA 30 DE JULIO DE 1948.—*Extracto.*—Presidencia del excelentísimo señor Alcalde, D. José Moreno Torres, Conde de Santa Marta de Babío.—Asistieron los Tenientes de Alcalde señores Alonso de Celis, Aguirre Martos, Colón, Blanquer, Melgar y Campos Pareja, y el señor Triana, en sustitución del señor Martínez Agulló.

Se abrió la sesión a la una de la tarde, y fué aprobada el acta de la anterior.

ORDEN DEL DIA

Asuntos al despacho de oficio

ACUERDOS: 1.º Quedar enterada de un auto del Tribunal Provincial de lo Contencioso-administrativo, fecha 8 de junio último, por el que, a su instancia, se tiene al Procurador don Luis Santías García Ortega, en nombre de D. Ramón Peñalver Sainz, por apartado y desistido de la prosecución del recurso que hubo de promover contra los acuerdos municipales, de 10 y 23 de octubre de 1947, por los que se ordenó la demolición de la planta número 13 del edificio en construcción sito en la avenida de José Antonio, 80, cuyos acuerdos, en virtud del indicado desistimiento, quedan firmes y subsistentes.

2.º Aprobar dos decretos de la Alcaldía Presidencia, fechas 24 del corriente, en los que propone, en armonía con lo

informado por el Servicio Contencioso y por la Sección de Fomento, la desestimación de los recursos de reposición interpuestos: el primero, por D. Juan de Dios Gómez, industrial establecido en la finca número 32 de la calle de Eloy Gonzalo y 16 de la de Arango, y por D. Emilio Castejón y otros, arrendatarios de la misma, y el segundo, por D. Leoncio García Hacha, industrial establecido en la finca número 47 de la calle de Donoso Cortés, contra los acuerdos municipales, de 25 de junio último y 5 del corriente, respectivamente, por virtud de los cuales se dispuso la inclusión de las indicadas fincas en el Registro Público de Solares e Inmuebles de Edificación forzosa.

3.º Quedar enterada de un oficio de la Intervención Municipal, fecha 17 del corriente, remitiendo, a los efectos prevenidos en las disposiciones vigentes, el balance de comprobación y saldos de las operaciones de contabilidad de los presupuestos del Ensanche y de las cuentas independientes de los mismos, correspondiente al mes de junio último.

4.º Adjudicar en definitiva a la Compañía de Construcciones Hidráulicas y Urbanas (S. A.), con la baja del 11,09 por 100 en los precios tipos, el remate de la subasta de las obras de construcción de dos apeaderos de tranvías con evacuatorios subterráneos tipo A, uno en la avenida del Generalísimo, frente a la Escuela de Ingenieros Industriales, y otro en la calle de Alcalá, frente a la plaza de toros, celebrada sin protesta ni reclamación alguna el día 16 del corriente.

5.º Adjudicar en definitiva a Construcciones Acha (Sociedad limitada), en la cantidad total de 3.471.885,06 pesetas, el remate de la subasta de las obras de construcción de un Centro asistencial de segunda clase en el solar situado en la calle del General Ricardos, con vuelta a la de Vicente Parra, celebrada sin protesta ni reclamación alguna el día 16 del corriente.

6.º Adjudicar en definitiva a Obras y Construcciones (Sociedad anónima), con la baja del 13 por 100 en los precios tipos, el remate de la subasta de las obras de reforma y ampliación de la casa de baños de la Guindalera, celebrada sin protesta ni reclamación alguna el día 14 del corriente.

7.º Adjudicar en definitiva a D. Vicente Justo Tomás, en el precio tipo de 51.000 pesetas, el remate de la subasta para el suministro e instalación de 913 placas rotuladoras de vías públicas, de 50 x 25, y 173 de 90 x 25, celebrada sin protesta ni reclamación alguna el día 15 del corriente.

8.º Quedar enterada de haber trasladado su residencia:

A Almansa: doña Pilar Martínez.

A Almería: D. Martín Iglesias y doña Francisca Precioso.

A Barcelona: D. Luis Esquete, con su esposa e hija.

A Cádiz: doña Victoria Hernández, con sus hijos.

A Canillas: D. Pedro Sanz, con su esposa e hijos; don Pablo Arévalo, con su esposa e hijo, y D. Moisés García, con su esposa e hijos.

A Ceuta: D. José Camacho, con sus tíos y primos.

A Guadalajara: D. Angel Alguacil.

A Manresa: D. Francisco de Pedro.

- A Marín: D. Luis Díaz, con su esposa e hijos.
 A Santander: D. Elías Campos, con su esposa e hijos.
 A Torrelobatón (Valladolid): D. Rafael Cavestani, con su esposa e hijos.
 Al Punte de Vallecas: D. Daniel Alzagotia, con su esposa e hijos, y doña María Torrego.
 A Vallecas: D. Amanuel Gómez.
 A Valladolid: D. José Manuel Martínez.
 A Villaverde: D. Segundo Caveró, con su esposa e hijos; doña Isabel Pérez, con sus hermanas, y D. Jesús González, con su esposa e hijos.

Hacienda

9.º Reconocer a favor de D. Segundo Domínguez Simón la propiedad legítima de cuatro obligaciones del Empréstito Mejoras Urbanas de 1923, números 56.684 a 56.687, vista la declaración jurada suscrita por el interesado, y teniendo en cuenta los informes emitidos por la Intervención y por el Servicio Contencioso Municipal, una vez que dichas dependencias consideran suficiente para acreditar su derecho la documentación aportada a tales efectos.

10. Reconocer a favor de D. Teodoro Sardá Miret la legítima propiedad de dos obligaciones del Empréstito Villa de Madrid de 1929, números 41.848 y 49, vista la declaración jurada suscrita por el interesado, y teniendo en cuenta los informes emitidos por la Intervención y por el Servicio Contencioso Municipal, una vez que dichas dependencias consideran suficiente para estos fines la documentación aportada al efecto.

11. Abonar al Banco Español de Crédito, en la representación que ostenta de la Banque de Bruxelles, con cargo al capítulo de Resultados del vigente presupuesto, de conformidad con lo informado por la Intervención y por el Servicio Contencioso Municipal, el importe de seis obligaciones del Empréstito Villa de Madrid de 1868, números 133.963, 173.921, 253.468, 279.003, 295.248 y 339.443, amortizadas con reembolso de 100 pesetas cada una en los sorteos celebrados en 1 de julio de 1937, las dos primeras, y en 1 de enero de 1937, las cuatro restantes.

12. Aprobar, con cargo al capítulo de Imprevistos del vigente presupuesto, un gasto de 1.065 pesetas, visto lo acordado por la Comisión de Gobierno interior y Personal y el informe emitido por la Intervención Municipal, destinado a gratificar al personal Subalterno que prestó servicio extraordinario con motivo de la recepción celebrada en honor de Sir Alexander Fleming, en la proporción de 50 pesetas al Conserje, 40 pesetas al Subconserje y 25 pesetas a cada uno de los veinticuatro Subalternos y de los quince Mozos de limpieza que se detallan en la relación que figura en el expediente.

13. Aprobar dos gastos, de 1.240 y 340 pesetas, visto lo acordado por la Comisión de Gobierno interior y Personal y el informe emitido por la Intervención Municipal, destinados a satisfacer al personal Subalterno que se especifica en las relaciones que figuran en el expediente una gratificación, que se fija en 50 pesetas para el Conserje, 40 pesetas para el Subconserje, 30 pesetas para cada uno de los quince Mozos y de las cinco mujeres de la limpieza y 25 pesetas para cada uno de los veinte Subalternos y dos Electricistas que prestaron servicio extraordinario con motivo de la comida ofrecida al eminentísimo señor Cardenal Primado de Lisboa, y de la misma cuantía para el Conserje y Subconserje, y de 25 pesetas para cada uno de los diez Subalternos que prestaron igual servicio en la fiesta celebrada en honor de los asistentes al Congreso Luso-Español de Farmacia, con cargo ambos gastos al capítulo de Imprevistos del vigente presupuesto de gastos del Interior.

14. Aprobar un gasto de 301,57 pesetas, con cargo al capítulo de Resultados del vigente presupuesto, visto lo acordado por la Comisión de Gobierno interior y Personal y el informe emitido por la Intervención Municipal, con destino a satisfacer al funcionario técnicoadministrativo D. José María Arias López-Brime la diferencia de la paga extraordinaria que le fué concedida por trabajos realizados con motivo del Referéndum.

15. Aprobar un gasto de 7.000 pesetas, con cargo al capítulo de Imprevistos del vigente presupuesto, visto lo acordado por la Comisión de Gobierno interior y Personal y el informe emitido por la Intervención Municipal, con destino a

abonar una gratificación por trabajos extraordinarios de quintas a los señores Secretarios de Tenencias de Alcaldía y a dos funcionarios de las mismas, en la cuantía de 250 y 225 pesetas, respectivamente.

16. Aprobar varias certificaciones, facturas y otros documentos, que formulados por las dependencias correspondientes figuran unidos a los respectivos expedientes, relacionados con el abono a los interesados que en cada uno de ellos se determinan, con cargo a la oportuna partida presupuestaria, de las cantidades que han de percibir aquéllos como consecuencia de suministros, realización de obras y otros conceptos.

17. Aprobar un gasto de 3.250 pesetas, con cargo al capítulo de Imprevistos del vigente presupuesto, visto lo acordado por la Comisión de Gobierno interior y Personal y el informe emitido por la Intervención Municipal, con destino a abonar una gratificación al personal de la Hemeroteca Municipal que especifica en su propuesta el Jefe de este Servicio, por los trabajos extraordinarios realizados durante los meses de abril a junio últimos.

18. Aprobar un gasto de 1.000 pesetas para otorgar una subvención a favor de la Casa Hogar de La Milagrosa (calle de Segovia, 4), con cargo al crédito que para estas atenciones figura en la partida 508, capítulo VIII, del vigente presupuesto de gastos del Interior.

19. Aprobar un gasto de 500 pesetas para otorgar una subvención a favor de los Jóvenes de Acción Católica de la Parroquia de Nuestra Señora de las Angustias, con cargo al crédito que figura para estas atenciones en la partida 508, capítulo VIII, del vigente presupuesto de gastos del Interior.

20. Aprobar un gasto de 1.000 pesetas para otorgar una subvención a favor del Asilo de la Santísima Trinidad de Madrid (calle de Cartagena, 99), con cargo al crédito que figura para estas atenciones en la partida 508, capítulo VIII, del vigente presupuesto de gastos del Interior.

21. Aprobar un gasto de 3.000 pesetas para otorgar una subvención a favor del Hogar del Empleado (Almagro, 6), con cargo a la partida que figura en el capítulo VIII, artículo 3.º, concepto 128, del vigente presupuesto.

22. Aprobar un gasto de 3.000 pesetas para otorgar una subvención a favor de la Sección Femenina de la Hermandad Municipal Madrileña de Nuestra Señora de la Almudena y San Isidro Labrador, con cargo a la partida 508, capítulo VIII, del vigente presupuesto.

23. Conceder al Ayuntamiento de Villaverde (Madrid), accediendo a lo solicitado por el mismo y oído el parecer de la Intervención Municipal, la autorización necesaria para llevar a efecto dentro del vigente presupuesto ordinario de gastos de dicho Ayuntamiento las incrementaciones de crédito cuya relación acompaña y que ascienden a la suma total de 72.000 pesetas; debiendo hacerse constar públicamente que deberá darse al expediente la tramitación ordenada en el artículo 236 del decreto de ordenación de las Haciendas locales de 25 de enero de 1946.

24. Conceder la exención solicitada por D. Manuel Heredia Lozano, en representación de D. Enrique Rambal García, visto lo informado por la Administración de Rentas con la conformidad de la Intervención Fiscal de Ingresos, de los derechos de licencia de apertura para un depósito cerrado instalado en el camino alto de San Isidro, 2, donde se guardan materiales de trabajo propiedad del señor Rambal, por hallarse prevista la exención de que se trata en el apartado f) de la regla tercera de la Ordenanza de exacciones número 14.

25. Conceder a D. Antonio Valentín Rubio la exención de derechos que solicita por el cambio de nombre a su favor en la licencia de apertura de su establecimiento de cerrajería sito en la calle del General Pardiñas, 36, que ha adquirido por fallecimiento de su padre, vistas las diligencias practicadas y teniendo en cuenta que la exención de derechos de que se trata está prevista en el apartado h) de la regla tercera de la Ordenanza correspondiente.

26. Conceder a doña Enriqueta Calero Sánchez la exención de derechos que solicita en la licencia de apertura a su nombre, por cambio del titular, motivada por el fallecimiento de su esposo, D. Julián Sánchez Pecci, y para su peluquería en la calle de Augusto Figueroa, 10, vistas las diligencias llevadas a cabo y teniendo en cuenta que la exención interesada está prevista en el apartado h) de la regla tercera de la Ordenanza correspondiente.

27. Conceder a la representación de Productos Medicinales (S. A.), con domicilio en la calle del Piamonte, 7, la licencia de apertura, libre de derechos, que solicita para el citado local, por traslado forzoso desde la calle de Alcalá, 30, visto lo actuado en virtud de la petición formulada y teniendo en cuenta que, conforme con el criterio mantenido por el Tribunal Supremo en sentencia de 27 de diciembre de 1927, no es precisa la intervención judicial para estimar existencia de desahucio, con tal que exista la causa de abandono del local, y una vez que por el Negociado de Exacciones se considera que el escrito aportado al expediente por la Compañía propietaria del inmueble de donde la entidad reclamante procede, es bastante a considerarse como manifiesta certeza de la decisión adoptada.

28. Conceder a D. Bernardo García Gil la exención de derechos que solicita por el cambio de nombre a su favor en la licencia de apertura de su industria de venta de repuestos y accesorios de automóviles en la calle de Guipúzcoa, 4, cuyo establecimiento le ha sido cedido por su madre y anterior industrial, doña Primitiva Gil Arévalo, teniendo en cuenta que, según informa la Administración de Rentas, el presente caso está previsto en el apartado h) de la regla tercera de la Ordenanza reguladora de la tasa.

29. Conceder exención de derechos de licencia de apertura para el restaurante instalado en la calle de Joaquín Costa, número 7, del que es titular doña Consuelo Arguñene Euliche, exención que fué solicitada por el anterior industrial y esposo de la actual propietaria, D. Félix Ciria, una vez que ha sido informado por la Intervención Fiscal de Ingresos y por la Sección de Hacienda, informes de los que se había prescindido al ser sometido anteriormente a la Corporación, y puesto que, en el emitido en 28 de febrero último por la Administración de Rentas, se aprecia que es de aplicación al presente caso la exención establecida en el apartado h) de la regla tercera de la Ordenanza correspondiente, ya que se trata de una sucesión entres cónyuges, prevista en el citado precepto.

30. Conceder la exención de derechos de licencia de apertura de la perfumería instalada en la calle de la Luna, 6, solicitada por doña Encarnación Navarro López a favor de su hija, doña María Paz Conthe Navarro, una vez que ha sido informada por la Intervención Fiscal de Ingresos y por la Sección de Hacienda, cuyos informes se omitieron al ser sometida anteriormente a la Corporación, y puesto que en el emitido por la Administración de Rentas en 23 de enero último se reconoció que era de aplicación al presente caso la exención del apartado h) de la regla tercera de la Ordenanza de exacciones correspondientes.

31. Estimar el recurso de reposición interpuesto contra el decreto de la Alcaldía Presidencia, fecha 28 de julio de 1947, por el que se denegó la exención de derechos por licencia de apertura para fábrica de sombreros de señora en la calle de Preciados, 56, solicitada por D. Agustín Abad Alvarez, fundándose en la existencia de su traslado forzoso desde su anterior local de la calle de la Montera, 29, y conceder la exención de derechos que nuevamente solicita, por cuanto en 8 de agosto de 1947, y solamente con cuatro días de diferencia entre la notificación del acuerdo recibido, al en que fundamenta su petición de exención, el Ayuntamiento tomó el de derribo de la finca número 29 de la calle de la Montera, y que, por tanto, es de aplicación al presente caso la exención establecida en el apartado d) de la regla tercera de la Ordenanza reguladora de la tasa.

32. Conceder la exención de derechos solicitada por don Juan Moreno Bonet por licencia de apertura para taller de reparación de calzado y salón delimpiabotas en la calle de Goya, 31, por fallecimiento de su madre, doña Juana Bonet, una vez que dicha petición ha sido informada por la Intervención Fiscal de Ingresos y por la Sección de Hacienda, informes de los que se prescindió al ser sometida anteriormente a la Corporación, y teniendo en cuenta la apreciación de la Administración de Rentas y Exacciones, en su informe del 13 de marzo último, que estima de aplicación al presente caso la exención del apartado h) de la regla tercera de la Ordenanza de exacciones correspondiente.

33. Conceder a D. Luis Moreno García la exención de derechos que solicita en la licencia de apertura de su industria de fábrica de camas establecida hoy en la calle de Sebastián Herrera, 9, por traslado forzoso desde la calle de Moreno

Nieto, 18, en que antes estaba instalada, teniendo en cuenta que de las diligencias llevadas a cabo se viene en conocimiento de la existencia de tal traslado forzoso, y que, conforme a lo informado por la Administración de Rentas, es de aplicación al presente caso la exención de derechos establecida en el apartado d) de la regla tercera de la Ordenanza de exacciones correspondiente.

34. Conceder la exención de derechos de licencia de apertura de un establecimiento instalado en la calle de Luchana, 13, solicitada por su titular, doña Rosa Rodríguez Riesco, por cambio de nombre a su favor, motivado por fallecimiento de su esposo, una vez que, si bien fué informada favorablemente por la Administración de Rentas, por estimar incluida su pretensión en la exención de derechos establecida en el apartado h) de la regla tercera de la Ordenanza de exacciones, no se recogió tal criterio al ser sometida la propuesta a la Corporación municipal; y determinar que en la tramitación de todos estos expedientes se oiga el parecer de la Intervención y del Negociado de Exacciones de la Sección de Hacienda.

35. Conceder la exención de derechos de licencia de apertura que para la casa editorial establecida en la calle Mayor, 4, propiedad de Manuel Marín-G. Campos (S. L.), fué solicitada por dicha entidad, por traslado forzoso desde su anterior establecimiento de la calle de Pedro Muñoz Seca, 4 (antes Mejía Lequerica), teniendo en cuenta que la Ordenanza reguladora, en el apartado d) de su regla tercera, prevé los traslados forzosos a los efectos de concederles exención, y que el Tribunal Supremo tiene sentada doctrina de que puede existir desahucio sin necesidad de pronunciamiento o intervención judicial.

36. Disponer se notifique a D. José Luis Castro Vázquez de la Prada, en relación con su petición de licencia de apertura libre de derechos para gestoría administrativa dentro de su domicilio de la calle de Santa Cruz de Marcenado, 24 duplicado, que no procede la concesión del documento que solicita, teniendo para ello en cuenta la Sección, disintiendo del informe de la Administración de Rentas y de la tramitación subsiguiente, que se tradujo en el acuerdo municipal de 11 de junio último, que la regla cuarta de la Ordenanza determina que las oficinas o establecimientos de los tributarios al Tesoro por la tarifa 5.^a están exentos de tal obligación de licencia de apertura, y por otra parte, que es criterio del Ayuntamiento el no apreciar existencia de oficina respecto de las instaladas en el domicilio particular de los interesados.

37. Conceder la exención de derechos por licencia de apertura para venta de joyas por mayor en la calle del Maestro Victoria, 2, solicitada por D. Luis Torija Suárez, por fallecimiento de su padre, D. Matías Torija, una vez que ha sido informada dicha petición por la Intervención Fiscal de Ingresos y por la Sección de Hacienda, informes de los que se había prescindido al ser sometida anteriormente la propuesta a la Corporación municipal, y puesto que el criterio de la Administración de Rentas es el de que el caso presente se halla comprendido en la exención del apartado h) de la regla tercera de la Ordenanza de exacciones correspondiente.

38. Devolver a doña María Elizondo Casas la cantidad de 406,98 pesetas, abonada en concepto de derechos de licencia de apertura de su establecimiento para venta de fiambres en la calle de Fuencarral, 74, teniendo en cuenta que el motivo del cambio de nombre a su favor fué el del fallecimiento de su esposo y anterior industrial, circunstancias que han quedado de manifiesto en lo actuado, y que, por tanto, es de aplicación al presente caso la exención del apartado h) de la regla tercera de la Ordenanza de exacciones, y consecuentemente han de estimarse improcedentes los cobros que hayan podido verificarse; debiendo, por consiguiente, diligenciarse por la Sección de Policía Urbana la licencia concedida, tanto en el documento que posee la interesada como en la minuta que obra en el antecedente, en el sentido de que la concesión ha sido libre de derechos.

39. Disponer, vistos los informes relativos a las actas y liquidaciones del impuesto sobre consumos y servicios de lujo levantadas al Real Madrid C. de F., la anulación de las actas números 790, 896, 1.050, 1.115, 1.193, 204, 310 y 697, todas del corriente año, correspondientes al servicio de almohadillas de los partidos celebrados en el estadio de Chamartín por el Real Madrid C. de F. en 15 y 26 de febrero; 14, 21 y 28 de marzo; 11 y 18 de enero y 1 de febrero, respectivamente, así

como de las liquidaciones por localidades presentadas a contrasignar de los partidos de los días 14 de marzo, 15, 29 y 1 de febrero y 28 de marzo, todos del corriente año, por hallarse comprendido en el concierto que rige con el citado Club desde el 1 de enero último.

40. Disponer que se concierte en la cifra de 2.000 pesetas el pago del impuesto sobre consumos y servicios de lujo con D. Augusto Amilio de Miguel, Tesorero de la Federación Española de Baloncesto, por el partido celebrado entre las selecciones de España y Francia en el frontón Recoletos el día 7 de mayo último.

41. Determinar, visto el oficio cursado por la Administración de Rentas y Exacciones municipales (Consumos de lujo) interesando aclaración de los conceptos que debe comprender el concierto que se aprobó con el Club Atlético de Madrid para pago del mismo, y vistos los informes emitidos por la Contrainspección y por la Intervención Municipal, que la distribución que ha de hacerse de la cuota anual concertada, de 660.000 pesetas, es la que se especifica a continuación:

	Pesetas
Capítulo VI.—Arbitrio con fin no fiscal	4.000
Capítulo X.—Impuesto sobre consumos y servicios de lujo (epígrafe 1.º)	9.000
Capítulo X.—Impuesto sobre consumos y servicios de lujo (epígrafe 9.º)	647.000
<i>Importe total del concierto.....</i>	<i>660.000</i>

42. Determinar, visto el oficio cursado por la Administración de Rentas y Exacciones municipales (Consumos de lujo) solicitando aclaración de los conceptos que ha de comprender el concierto que para pago del impuesto sobre consumos y servicios de lujo se halla vigente entre el Ayuntamiento y el Real Madrid C. de F., y vistos asimismo los informes emitidos por la Contrainspección e Intervención del importe, que la distribución que habrá de hacerse de la cifra total de 1.020.000 pesetas en que se halla concertado deberá sujetarse a la forma siguiente:

	Pesetas
Capítulo VI.—Arbitrio con fin no fiscal.....	6.000
Capítulo X.—Impuesto sobre consumos y servicios de lujo (epígrafe 1.º).....	14.000
Capítulo X.—Impuesto sobre consumos y servicios de lujo (epígrafe 9.º).....	1.000.000
<i>Total concertado.....</i>	<i>1.020.000</i>

43. Disponer, visto el oficio de la Intervención Municipal, de 7 del corriente, manifestando que en 31 de octubre próximo finalizará la vigencia de los conciertos que rigen actualmente para pago del impuesto sobre consumos y servicios de lujo y del arbitrio con fin no fiscal sobre consumiciones de los establecimientos que a continuación se expresan, y teniendo en cuenta lo dispuesto en la base octava de los contratos, la denuncia de los conciertos actualmente vigentes con los propietarios de las confiterías sitas en la calle del General Lacy, 4; en la calle de Atocha, 52, y la denominada La Marina, propiedad de D. Justo Arranz; de la panadería de D. Mariano Sanz, en la calle de Ferraz, 90; pastelería La Luna, de don Pedro Rodríguez; confitería de D. Odón Martínez, en el paseo de las Delicias, 15, y de la sala de fiestas El Cortijo en Madrigal, propiedad de D. Carlos García Grandes; procediéndose por la Inspección del impuesto a realizar nuevos estudios en las bases tributarias, por si hubieren de ser aumentadas; prorrogándolos, si fuere necesario, o rescindiéndolos, caso de disconformidad del contribuyente.

Fomento

LICENCIAS DE OBRAS

44 a 59. Conceder licencia a los señores que a continuación se expresan, en vista de lo informado en los expedientes correspondientes por el Arquitecto Jefe de Edificaciones, para diversas obras en los sitios que se indican, siempre que en la ejecución de los trabajos se atengan a los proyectos presenta-

dos; debiendo pasar los respectivos expedientes a la Administración de Rentas para que practique la consiguiente liquidación y proceda al cobro de los oportunos derechos:

A D. Antonio Tornés, para obras de ampliación en la finca número 89 de la calle de Antonio Zamora.

A Fábrica Española de Lámparas de Cuarzo (S. A.), para ampliar las plantas baja y primera de la finca números 13 y 15 de la calle de Erasó.

A Enrique Elrich y Compañía, para obras de reconstrucción en la finca número 35 de la calle de Antonio de Leyva.

A D. Amalio Rodríguez del Castillo, para obras de ampliación en la finca número 14 de la calle de María Teresa.

A D. Miguel Correal, para construir una casa de nueva planta en la calle de Mantuano, sin número.

A D. Fernando García Fuertes, para construir una casa de nueva planta en la calle de Nuestra Señora del Carmen, sin número.

A D. Nicolás Gascón, para construir una casa de nueva planta en la calle de Gómez Ulla, sin número.

A D. Higinio Severino, para obras de reforma en la finca número 3 de la plaza de la Lealtad.

A D. Gregorio Velasco, para obras de ampliación en la finca número 5 de la calle de Lérez.

A D. Paulino Díaz, para obras de nueva planta en la calle de la Sombra, 21.

A D. Victoriano Blanco, para construir una casa en la calle de Pascual Rodríguez, 11.

A D. Luis Valero, para obras de ampliación en la finca números 22 y 24 de la avenida de la Reina Victoria.

A D. Luis Valero, para obras de ampliación en la finca números 22 y 24 de la avenida de la Reina Victoria.

A D. Eugenio Rodríguez, para construir una nave en la calle de Andalucía, 3.

A D. Román Patón, para obras de reforma en la finca número 54 de la calle de Gómez Ortega.

A D. Justo Plaza, para construir una casa en la calle de la Pilarica, 30.

60. Autorizar, como caso excepcional, la consolidación de la finca número 10 de la plaza de San Miguel, con vuelta a la calle Mayor, sólo en el punto, por esta última calle, que sea absolutamente indispensable para evitar su derrumbamiento, teniendo en cuenta que, si bien es cierto que no están permitidas por las Ordenanzas municipales obras de consolidación cuando la finca se halla fuera de línea, como ocurre a ésta por la parte que hace fachada a la calle Mayor, hay que tener presente que, dado el peligro que ofrece, se hace indispensable su apuntalamiento, como en efecto se ha hecho, y habría que mantenerlo indefinidamente en lugar tan céntrico y concurrido como es la expresada calle, sin que pudiera resolverse el caso mediante la expropiación de la finca, ya que, dada la situación actual de escasez de viviendas, no podría ser desalojada para proceder a su demolición.

61 a 64. Conceder licencia a los señores que a continuación se expresan, de conformidad con lo informado por la Dirección de Arquitectura Municipal en los expedientes correspondientes, para diversas obras en los sitios que se indican, siempre que las mismas se ajusten a los documentos técnicos presentados al efecto y a cuanto preceptúan las Ordenanzas municipales para las de esta clase; debiendo pasar los expedientes a la Administración de Rentas y Exacciones para que proceda al cobro de los oportunos derechos, y, si fuese necesario, a la Fiscalía de la Vivienda:

A D. Ramón Gutiérrez de Terán, para construir una casa y garaje en la calle de Joaquín María López, 58.

A D. Francisco Ortega, para ampliar cinco plantas a la finca número 49 de la calle de Don Ramón de la Cruz.

A Servicio Nacional del Cultivo del Tabaco, para ejecutar obras de reforma en la calle de Zurbano, 3.

A D. Francisco Horno, para construir una nave en un solar sin número de la calle de Embajadores.

A D. José Yarnós, para ampliar una planta a la finca número 94 de la calle de Velázquez.

Comisión de Ensanche

65. Aprobar la cuenta justificada rendida por el señor Ingeniero Jefe de Vías Públicas de un libramiento de 1.500 pesetas que para atender al pago de la adquisición de material

de dibujo y topográfico se le expidió en 16 de abril último, siendo cargo la suma de que se trata a la partida 71 del vigente presupuesto del Ensanche, de conformidad con lo informado por la Intervención Municipal.

66. Aprobar la cuenta justificada rendida por el señor Jefe de la Sección de la Intervención del Ensanche de un libramiento de 1.500 pesetas, expedido en 14 de abril último, para atender a los gastos de material de oficina durante el segundo trimestre del corriente año, siendo cargo a la partida 35 del vigente presupuesto ordinario del Ensanche.

67. Aprobar la cuenta justificada rendida por el señor Depositario municipal de un libramiento de 500 pesetas que le fué expedido en 12 de abril del último para pago de material de escritorio durante el segundo trimestre del corriente año, con cargo a la partida 37 del vigente presupuesto ordinario del Ensanche.

68. Aprobar la cuenta justificada que rinde el señor Agente consistorial de un libramiento de 3.000 pesetas que le fué expedido en 3 de abril último para atender al pago de minutas notariales y de los Registros de la Propiedad, con cargo a la partida 18 del vigente presupuesto ordinario del Ensanche, de conformidad con lo informado por la Intervención Municipal.

69. Aprobar la cuenta justificada que rinde el señor Agente consistorial de un libramiento de 6.000 pesetas que le fué expedido en 3 de abril último para atender al pago de contribuciones e impuestos, con cargo a la partida 15 del vigente presupuesto ordinario del Ensanche, de conformidad con lo informado por la Intervención Municipal.

70. Abonar al Instituto Geográfico y Catastral la cantidad de 39.485,09 pesetas por los trabajos efectuados para la conservación del plano parcelario de la Villa durante el tercer bimestre del año actual; debiendo expedirse el libramiento a nombre de D. Cándido Fernández Pérez, Topógrafo Habilitado del citado Instituto, y siendo cargo la suma de que se trata a la partida 64 del vigente presupuesto ordinario del Ensanche, de conformidad con lo informado por la Intervención Municipal.

Policia Urbana y Rural

71. Estimar el recurso de reposición interpuesto por doña Margarita Gárate Castro contra el acuerdo municipal, de 5 de mayo del corriente año, que le denegó, ya que, según el Servicio contra Incendios, la industria está instalada en un sótano, almacenándose papel usado, licencia para trapería en la calle de los Hermanos Miralles, 13, teniendo en cuenta que han sido subsanados los defectos que se le señalaron por la Dirección de Arquitectura, y retirado del sótano el almacenamiento de papel, siendo destinado al de chatarra de metal; debiendo, en su virtud, concederse la licencia de que se trata.

72. Desestimar el recurso de reposición interpuesto por D. José Gómez Pujades contra el acuerdo municipal, de 18 de junio último, que le denegó, por hallarse situada la calle dentro de la zona considerada prohibida para esta clase de instalaciones, licencia para agencia de transportes en la travesía de Fúcar, 14, teniendo en cuenta que subsisten las mismas causas que motivaron aquel acuerdo denegatorio, que queda subsistente.

LICENCIAS VARIAS

CONCESIONES

73 a 125. Conceder licencia a los señores que a continuación se expresan, en vista de los favorables informes emitidos en los expedientes correspondientes y de conformidad con el de la Sección, para los establecimientos e instalaciones en los sitios que se indican:

A D. Cayetano Gavín, para despacho de pan, como cambio de nombre, en la calle de San Andrés, 14.

A Herederos de D. Ciriaco Val, para tienda de ultramarinos, como cambio de nombre, en la calle de Embajadores, 31.

A D. Lucas Rodilla, para despacho de leche, como cambio de nombre, en la avenida de la Reina Victoria, 31.

A D. Francisco Ceballos, para casa de huéspedes, como cambio de nombre, en la calle de la Ballesta, 6.

A doña Teresa Seijas, para despacho de leche, como cambio de nombre, en la calle de Benito Gutiérrez, 14.

A D. Remigio Sánchez, para taller de electricista, como cambio de nombre, en la calle de García de Paredes, 42.

A D. José Bareguáin, para taller de carpintero sin almacén de maderas en la calle de Dulcinea, 15.

A D. Angel López, para taberna, como cambio de nombre, en la calle de Méndez Alvaro, 6.

A D. Antonio Jiménez, para venta de calzado fino en la calle de Bravo Murillo, 142.

A D. José Ortega, para perfumería, como cambio de nombre, en la calle de Lista, 86.

A D. Felipe Fernández, para taller de reparación de aparatos de radiotelefonía en la avenida de José Antonio, 68.

A D. Honorio Muñoz, para taberna en la calle de Donoso Cortés, 74.

A D. Roberto Slócker de la Rosa, para venta de vino embotellado en la calle de Juan de Urbieto, 6.

A D. Agustín Molinero, para venta de maquinaria y aparatos de radiotelefonía en la calle de Bravo Murillo, 148.

A D. José María Puyol, para venta de material eléctrico y aparatos de radiotelefonía, como cambio de nombre, en la calle del Almirante, 6.

A doña Dolores Fernández, para cacharrería y venta de artículos de limpieza en la calle de Martín de los Heros, número 12.

A D. Francisco Rodríguez, para taberna, como cambio de nombre, en la calle de San Bernardo, 84.

A doña Divina Sorgonet, para obrador de modista sin géneros en la calle de Vallehermoso, 30.

A D. Jerónimo Martínez, para almoneda y venta de antigüedades en la Ribera de Curtidores, 35.

A D. Alfonso Estévez, para depósito cerrado de perfumes en la calle del Doctor Santero, 27.

A D. Enrique Terrón, para venta de accesorios de automóviles, como cambio de nombre, en la calle de las Carolinas, número 4.

A D. Félix Cique, para depósito de materiales de construcción en la calle del Espejo, 9.

A D. Joaquín Valiente, para taller de sastre sin géneros en la calle de Luisa Fernanda, 6.

A D. Domingo Rodríguez, para venta de frutas y verduras en la calle de José Noriega, 3.

A doña Felipa Celia Rojas, para academia de corte y confección en la calle de Ciesa, 1.

A D. Luis Garrido, para taller de pintor de brocha en la calle de Joaquín María López, 7.

A D. Antonio Herranz, para taller de sastre sin géneros en la calle de la Concepción Jerónima, 6.

A D. Román Ortiz, para venta de calzado de lujo, como cambio de nombre, en la calle de la Cruz, 37.

A D. Elías Pérez, para carbonería, como cambio de nombre, en la calle de San Bernardo, 86.

A D. Pedro de Pablos, para pastelería con horno, como cambio de nombre, en la calle de Luchana, 5.

A D. Enrique Muro, para fábrica de jabón común en la calle del Conde de Vistahermosa, 5.

A Cinematógrafo Fuencarral, para cinematógrafo en la calle de Fuencarral, 133.

A D. Lorenzo Morillas, para taller de ortopédico en la calle del León, 39.

A D. Román Patón, para avisos de tinte, como cambio de nombre, en la calle de Serrano, 32.

A D. Miguel Basanta, para venta de artículos de perfumería en la calle de San Millán, 5.

A Viena Flor (S. L.), para despacho de pan y bollos, como cambio de nombre, en la calle de Fernando el Santo, 25.

A D. Francisco Gómez, para mercería y venta de juguetes ordinaria, como cambio de nombre, en la calle de Alonso Heredia, 23.

A D. Luis Agosti, para casa editorial en la calle de Claudio Coello, 88.

A D. Arturo Alesanco, para oficina en la calle de Juan Bravo, 1.

A D. Daniel del Olmo, para frutería y verdulería, como cambio de nombre, en la calle de Espronceda, 26.

A D. Avelino Alvaro Mateo, para depósito cerrado de ultramarinos en la Cava Alta, 19.

A D. Aniceto del Prado, para venta de tocino y jamón en la glorieta de las Pirámides, 3.

A Madrid Palace Hotel, para instalar varios elementos de trabajo en la plaza de las Cortes, 7.

A D. Rafael Calvet, para taller de ajuste con un electro-motor en la calle de los Artistas, 55.

A D. Serafín de Isidro García, para instalación de un horno de fundición de metales en el paseo de las Acacias, 16.

A D. Miguel López, para taller de ebanistería mecánica en la calle del General Velarde, 1.

A D. Elías Pita, para instalar un transformador en la calle de Víctor Pradera, 48.

A D. Francisco Cortell, para taller de carpintería y ebanistería con un electromotor en la calle de Berruguete, 16.

A doña Orenca Pérez de la Calle, para mercería, como cambio de nombre, en la calle Mayor, 73.

A Unión Química del Centro (S. A.), para depósito cerrado en la calle de Juan de Juanes, 6.

A D. Emilio Marín, para taller de reparación de cámaras en la calle de Toledo, 88.

A Orgaso, Importaciones Industriales (S. A.), para domicilio social en el paseo del Prado, 16.

A D. Vicente Pol, para taberna, como cambio de nombre, en el paseo de los Leñeros, 1.

DENEGACIONES

126. Denegar la licencia solicitada por Cine América para cinematógrafo en el paseo de las Delicias, 103 y 105, visto el informe de la Tenencia de Alcaldía, en el que se pone de manifiesto la resistencia de la propiedad a aportar la documentación interesada por la Inspección de Industrias, no obstante los plazos concedidos.

127. Denegar la licencia solicitada por D. Enrique López para despacho de leche en la calle de Fúcar, 7, visto el informe de la Dirección de Arquitectura, en el que se expone que el local no tiene la altura reglamentaria.

128. Denegar la licencia solicitada por D. Valentín Bernabé Francisco para venta de hielo en la lechería de la calle de Barcelona, 10, visto el informe del Laboratorio Municipal, en el que se indica que las Ordenanzas prohíben la venta de otros artículos en los despachos de leche no embotellada.

129. Denegar la licencia solicitada por Mensajerías César para agencia de transportes en la calle de Lavapiés, 11, visto el informe de la Delegación de Tráfico, en el que se hace constar que la industria trata de instalarse en zona prohibida.

130. Denegar la licencia solicitada por D. Juan Félix de Castro para agencia de transportes en la calle de Santa Inés, 4, por las mismas razones que se indican para el anterior.

131. Denegar la licencia solicitada por D. Francisco Claudio Hernández para taller de soldadura autógena con dos sopletes en la travesía de San Lorenzo, 5, en vista del informe desfavorable emitido por la Inspección de Industrias.

Beneficencia y Sanidad

132. Conceder a D. José Irús Lahoz, visto el informe favorable de la Dirección del cementerio de Nuestra Señora de la Almudena, una parcela de terreno con el número 43 en la zona de mausoleos, cuartel 14 de la segunda meseta; haciéndole presente la prohibición de edificar sobre la rasante del terreno en las dos fajas laterales.

133. Conceder a doña Julia de la Joya Redondo, visto el informe favorable de la Oficina Técnica del cementerio de Nuestra Señora de la Almudena, una parcela de terreno con el número 42 en la zona de mausoleos, cuartel 14 de la segunda meseta, con las mismas condiciones que se indican para el anterior.

134. Conceder a D. Aniceto Pérez-Toledo, visto el informe favorable de la Dirección y de la Oficina Técnica del cementerio de Nuestra Señora de la Almudena, una entrecalle entre las manzanas 511 y 512 del cuartel 14 de la segunda meseta del indicado cementerio, valorada en 1.367,40 pesetas, que deberá ingresar el interesado en las arcas municipales.

Gobierno interior y Personal

135. Reconocer y abonar un cuatrienio, en la cuantía de 1,50 pesetas diarias, y con efectos para su pago a partir del 20 de junio último, al operario del Servicio de Acopios don

Juan Antonio Otero Rodríguez, en armonía con lo propuesto por el Jefe del indicado Servicio, para dar cumplimiento a lo dispuesto en los acuerdos municipales de 28 de febrero y 29 de noviembre de 1946, y aplicar el régimen de ascenso por cuatrienios.

136. Reconocer y abonar un cuatrienio a los operarios del Servicio de Limpiezas D. Hipólito Garcés Gascán, don Juan Domingo Martín, D. Victoriano Hernández García y don Juan Díaz Amor, en la cuantía de 1,50 pesetas diarias, y con efectos para su pago a partir del 30 y 25 de enero del corriente año, los dos primeros, y del 9 de febrero y 4 de septiembre de 1947, los dos restantes, en armonía con lo propuesto por el Jefe del indicado Servicio, para dar cumplimiento a lo dispuesto en los mismos acuerdos que se indican para el anterior.

137. Reconocer y abonar un cuatrienio a los operarios de Limpiezas de Mercados D. Alfonso Lozano Rey y D. Felipe Rodríguez Hernández, en la cuantía de 1,50 pesetas diarias, y con efectos para su pago a partir del 6 de mayo, el primero, y 1 de agosto el segundo, ambos del corriente año, en armonía con lo propuesto por el señor Inspector Jefe de los Servicios de Abastos, para dar cumplimiento a lo dispuesto en los mismos acuerdos que se indican para los dos anteriores.

138. Reconocer y abonar un cuatrienio a los Auxiliares de Desinfección del Laboratorio Municipal D. Francisco Rubio García y D. Ramón Hidalgo Salazar, en la cuantía de 1,50 pesetas diarias, y con efectos para su pago a partir del 1 y 21 del corriente, respectivamente, en armonía con lo propuesto por el Jefe de la expresada dependencia municipal, para dar cumplimiento a lo dispuesto en los mismos acuerdos que se indican para los tres anteriores.

139. Reconocer y abonar un cuatrienio a los Vigilantes de Arbitrios D. Juan Roy Velilla, D. Enrique Villadóniga García, D. Abundio Medrano Hernández, D. Manuel Valcázar Romero y D. Rafael González García, en la cuantía de 1,50 pesetas diarias, y con efectos para su pago a partir del 8 de abril, 10 de julio, 6 de agosto, 14 de agosto y 28 de septiembre del corriente año, respectivamente, en armonía con lo propuesto por el Jefe del Servicio de Arbitrios, para dar cumplimiento a lo dispuesto en los mismos acuerdos que se indican para los cuatro anteriores.

140. Jubilar, por cumplimiento de la edad reglamentaria, al Conductor mecánico de Talleres Generales y Transportes D. Eradio Marcial Urdiales Velasco, asignándole el haber pasivo de 9.019,34 pesetas anuales, equivalente al 64 por 100 del sueldo de 14.092,73 pesetas últimamente disfrutado por el interesado; todo ello de conformidad con el tiempo de servicios prestados por el mismo, y determinar que el presente acuerdo surta sus debidos efectos legales a partir del día 4 de julio actual, como fecha siguiente a la del cumplimiento por el interesado de la edad reglamentaria para su jubilación forzosa.

141. Jubilar al Mayoral del Servicio de Limpiezas don Dimas Oliva Herrero, por imposibilidad física para continuar en el ejercicio de su cargo, asignándole el haber pasivo de pesetas 14.784,29 anuales, equivalente al 100 por 100 del sueldo máximo disfrutado en activo, que le sirve de regulador de conformidad con lo dispuesto por el acuerdo plenario de 9 de mayo de 1947, por haber prestado servicios a la Corporación durante más de cuarenta y cinco años, y determinar que el presente acuerdo surta sus debidos efectos legales a partir del día siguiente al de su aprobación por la Comisión Municipal Permanente.

142. Jubilar al Guardia del Cuerpo de Policía Urbana D. Luis Díaz Barroso, por cumplir la edad reglamentaria el día 19 de agosto del corriente año y contar con servicios suficientes a tales efectos, asignándole una pensión de retiro de 8.696,13 pesetas anuales, equivalente al 75 por 100 del sueldo de 11.594,64 pesetas, también anuales, que le sirve de regulador, y determinar que los haberes pasivos comience a percibirlos a partir del día 20 de agosto del corriente año, siguiente a la fecha en que cumple la edad reglamentaria, hasta cuya fecha no tendrá valor ni efecto el presente acuerdo.

143. Jubilar al Vigilante del Servicio de Limpiezas don Domingo López Santiso, por cumplir la edad reglamentaria el día 25 del corriente y contar con servicios suficientes a tales efectos, asignándole una pensión de retiro de 27,60 pesetas diarias, equivalente al 92 por 100 de las 30 pesetas (27 pesetas de jornal, más 3 pesetas de plus de mando) que le sirven de regulador, y determinar que los haberes pasivos comience a per-

cibirlos a partir del día 26 del mismo mes, siguiente a la fecha en que cumple la edad reglamentaria, hasta cuya fecha no tendrá valor ni efecto el presente acuerdo.

144. Jubilar al operario del Servicio de Limpiezas don Emilio Rincón Vallado, por cumplir la edad reglamentaria el día 8 de agosto próximo y contar con servicios suficientes a tales efectos, asignándole una pensión de retiro de 15,34 pesetas diarias, equivalente al 62 por 100 de las 24,75 pesetas (24 pesetas de jornal, más dos cuartas partes de un cuatrienio de 1,50 pesetas) que le sirven de regulador, y determinar que los haberes pasivos comience a percibirlos a partir del día 9 del mismo mes, siguiente a la fecha en que cumple la edad reglamentaria, hasta cuya fecha no tendrá valor ni efecto el presente acuerdo.

145. Jubilar al operario del Servicio de Limpiezas don Hipólito Garcés Gascán, por cumplir la edad reglamentaria el día 12 de agosto próximo y contar con servicios suficientes a tales efectos, asignándole una pensión de retiro de 19,98 pesetas diarias, equivalente al 74 por 100 del jornal tope de 27 pesetas que le sirve de regulador, y determinar que los haberes pasivos comience a percibirlos a partir del día 13 del mismo mes, siguiente a la fecha en que cumple la edad reglamentaria, hasta cuya fecha no tendrá valor ni efecto el presente acuerdo.

146. Jubilar al Desinfectador camillero del Laboratorio Municipal D. Ramón Seijo Ruiz, por haber cumplido la edad reglamentaria el día 18 de febrero último y contar con servicios suficientes a tales efectos, asignándole una clasificación pasiva de 23,22 pesetas diarias, equivalente al 86 por 100 del jornal de 27 pesetas (tope), que le sirve de regulador, y determinar que los haberes pasivos comience a percibirlos a partir del día 19 de febrero del corriente año, siguiente a la fecha en que cumplió la edad reglamentaria.

147. Jubilar, por imposibilidad física, al Profesor de la Banda Municipal D. Inocente López Bermúdez, asignándole el haber pasivo anual de 16.979,76 pesetas, equivalente al 84 por 100 de las 20.214,01 pesetas que le sirven de sueldo regulador, como resultado de acumular al sueldo de 19.720,99 pesetas que en la actualidad percibe la cantidad de 493,02 pesetas, importe de una anualidad del cuatrienio en curso de vencimiento; todo ello de conformidad con los servicios prestados por el interesado, y determinar que la expresada jubilación surta sus debidos efectos legales a partir del día siguiente al de su aprobación por la Comisión Municipal Permanente.

148. Jubilar, por imposibilidad física para el desempeño de su cargo, al Guardia de Policía Urbana D. Julio Soto Vicente, asignándole un haber pasivo de 4.791,26 pesetas anuales, equivalente al 50 por 100 del sueldo de 9.582,52 pesetas, también anuales, que le sirve de regulador, y determinar que los haberes pasivos comience a percibirlos a partir del día siguiente al en que sea adoptado el presente acuerdo.

149. Jubilar, por imposibilidad física para el desempeño de su cargo, al Guardia de Policía Urbana D. Pedro Naranjo Barragán, asignándole un haber pasivo de 4.791,26 pesetas anuales, equivalente al 50 por 100 del sueldo de 9.582,52 pesetas, también anuales, que le sirve de regulador, y determinar que los haberes pasivos comience a percibirlos a partir del día siguiente al en que sea adoptado el presente acuerdo.

150. Jubilar al Ayudante fijo del Servicio de Aguas y Alcantarillado D. Angel Alonso Sánchez, por imposibilidad física para el desempeño del cargo, asignándole una pensión de retiro de 18,37 pesetas diarias, equivalente al 70 por 100 de las 26,25 pesetas (25,50 de jornal, más dos cuartas partes de un cuatrienio de 1,50 pesetas) que le sirven de regulador, y disponer que los haberes pasivos comience a percibirlos a partir del día siguiente al en que sea adoptado el presente acuerdo.

151. Jubilar al Guarda del Cuerpo de Guardería Urbana y Rural D. Alejandro Olivares Fernández, por imposibilidad física para el desempeño del cargo, asignándole una pensión de retiro de 11,89 pesetas diarias, equivalente al 52 por 100 de las 22,875 pesetas (22,50 de jornal, más 0,375 pesetas de una cuarta parte del próximo cuatrienio) que le sirven de regulador, y disponer que los haberes pasivos comience a percibirlos a partir del día siguiente al en que sea adoptado el presente acuerdo.

152. Jubilar al operario fijo del Servicio de Parques y Jardines D. Casiano González Sastre, por imposibilidad física

para el desempeño del cargo, asignándole una pensión de retiro de 17,59 pesetas diarias, equivalente al 68 por 100 de las 25,875 pesetas (25,50 de jornal, más 0,375 pesetas de una cuarta parte del próximo cuatrienio) que le sirven de regulador, y disponer que los haberes pasivos comience a percibirlos a partir del día siguiente al en que sea adoptado el presente acuerdo.

153. Jubilar al operario del Matadero y Mercado de Ganados D. Trinidad Gallego Sánchez, por imposibilidad física para el desempeño del cargo, asignándole una pensión de retiro de 13,05 pesetas diarias, equivalente al 58 por 100 de las 22,50 pesetas que le sirven de regulador, y disponer que los haberes pasivos comience a percibirlos a partir del día siguiente al en que sea adoptado el presente acuerdo.

154. Rectificar la clasificación pasiva del Director del Laboratorio Municipal, Dr. D. Lucas Torres Canal, fijada por acuerdo de 27 de febrero del corriente año, sancionado por el Ayuntamiento Pleno en 16 de abril siguiente, en el sentido de fijarle el haber pasivo de 56.785,08 pesetas anuales (100 por 100 del sueldo máximo disfrutado en activo), en virtud de aplicación del acuerdo plenario de 21 de marzo de 1947, como consecuencia de aumentar el sueldo activo últimamente disfrutado por el interesado con la cantidad de 1.700 pesetas anuales, de conformidad con lo dispuesto por el acuerdo de 16 de abril del corriente año; siéndole abonables al Sr. Torres Canal las diferencias producidas a su favor entre el sueldo que ahora se le reconoce y el que le fué fijado por los acuerdos cuya rectificación se propone, con cargo a las partidas correspondientes del vigente presupuesto de gastos.

155. Rehabilitar la pensión de jubilación de D. Juan Manuel Saura Mora, Profesor Veterinario que fué del Laboratorio Municipal, con efectos a partir del día 15 de marzo del corriente año, fecha en que el interesado lo solicitó.

156. Conceder al Técnico industrial afecto a la Sección de Alumbrado D. Luis Palomo Puyol la excedencia voluntaria, en las condiciones determinadas por el reglamento de Secretarios, Interventores y Funcionarios municipales en general en su artículo 114, en relación con el 32, número 3.º, concordantes ambos con el 19 del Estatuto de Funcionarios administrativos del Ayuntamiento de Madrid, o sea sin sueldo por el plazo mínimo de un año, sin que el tiempo que permanezca en esta situación le sea de abono a los efectos de antigüedad, ascensos ni jubilación, teniendo presente que, caso de solicitar el reingreso, éste quedará supeditado a la existencia de vacante de su clase y categoría cuya provisión corresponda al turno de excedentes, y habrá de tener lugar con el sueldo de pesetas 12.245,25 anuales que en la actualidad tiene asignado.

157. Consignar en los expedientes personales de los funcionarios de este Ayuntamiento, Licenciados en Derecho, que han asistido al curso de perfeccionamiento convocado por el Instituto de Estudios de la Administración local, con asiduidad y aprovechamiento, según consta en el certificado que por dicho Instituto les ha sido otorgado, esta circunstancia, a fin de que pueda ser tenida en cuenta como mérito en su vida administrativa.

158 a 162. Abonar directamente al Ingeniero D. José María Cano Rodríguez, al Ayudante de Ingeniería D. Emilio Monsalve Serrano, a los Médicos de la Beneficencia Municipal D. Manuel Morales Romero Girón y D. Juan Villarreal Casas, y al Guardia de Policía Urbana D. Juan Lechuga García, de conformidad con lo informado por la Intervención Municipal y por la Sección de Cuestiones sociales, como beneficiarios por familia numerosa, el 50 por 100 a los cuatro primeros, y el total al último, del impuesto de utilidades correspondiente a los emolumentos que por todos conceptos perciben de este Ayuntamiento, en armonía con lo establecido en el apartado a) del artículo 7.º del reglamento de 31 de marzo de 1944, dictado para la aplicación de la ley de 13 de diciembre de 1943 sobre protección a familias numerosas; concediéndoseles este beneficio con carácter provisional y a reserva de la resolución que en su día se adopte por el Ministerio de Hacienda a la vista de la documentación aportada por los interesados, y con arreglo a las demás condiciones determinadas por la Intervención Municipal y por la Sección de Cuestiones sociales en sus informes, que obran en los respectivos expedientes.

163. Aplicar, con carácter de gracia, al operario del Servicio de Limpiezas D. Manuel Vicente Gili, que se encuentra

hospitalizado en un sanatorio situado fuera del término municipal de Madrid, los beneficios que como enfermo le corresponderían, relativos al cobro de jornales, caso de continuar residiendo dentro de este término municipal, siempre que mensualmente acredite, mediante el oportuno certificado, su permanencia en el sanatorio en el que se halla hospitalizado.

Cultura e Información

Por disposición de la Presidencia, quedó sobre la mesa el dictamen proponiendo la nueva denominación de algunas calles de Chamartín que tienen nombres duplicados con las de Madrid.

Junta Municipal de Primera Enseñanza

164. Adjudicar a la casa Maldonado (S. A.), en el precio de 67.540 pesetas, como consecuencia de un estudio de las distintas ofertas presentadas al efecto, y teniendo en cuenta lo acordado a propuesta de la Junta en sesión de 11 de junio último, el suministro de mobiliario con destino al grupo escolar de la calle del Ferrocarril, y facultar a señor Delegado de Enseñanza para que éste recabe asimismo proposiciones encaminadas a adquirir las 18 cortinas que el indicado grupo precisa, significándose que el suministro de que se trata deberá ajustarse estrictamente a las condiciones contenidas en los pliegos de las facultativas y económicoadministrativas que sirvieron de base para la subasta que hubo de declararse desierta, y desde luego al precio tipo que en aquéllos se cifraba; debiendo ser cargo el importe de tal adquisición al crédito consignado en el concepto 28 triplicado del presupuesto extraordinario de 1941, conforme al acuerdo municipal de 31 de diciembre de 1947.

Asuntos de la competencia del Excmo. Ayuntamiento Pleno

Comisión de Ensanche

165. Aprobar un presupuesto, importante 46.250,14 pesetas, formulado por la Dirección de Obras Sanitarias, para la construcción de alcantarillado en la calle de Arapiles, con desagüe a la de Magallanes, interesada por la Sociedad anónima Construcciones Escario; debiendo ser cargo la suma de referencia, en armonía con lo informado por la Intervención Municipal, al concepto 6.º del presupuesto extraordinario del Ensanche de 1931, y encargarse de la ejecución de la indicada obra la contrata de la conservación y reparación del alcantarillado de dicha zona, dada la urgencia de la misma.

166. No mostrar oposición, en armonía con lo informado tanto por la Inspección General de los Servicios Técnicos como por la Asesoría Jurídica, a la inscripción de dominio de un exceso de cabida del solar número 38 de la calle de Núñez de Balboa, con vuelta a la de Hermosilla, 34, promovida ante el Juzgado de primera instancia número 10 por la Sociedad anónima Inmobiliaria del Banco de la Construcción, teniendo en cuenta que, según aquellos informes, tal inscripción no perjudica al Municipio.

167. Apropiar a los terrenos lindantes, propiedad de don Benjamín Belmonte y D. Vicente Chillón, situados en la manzana comprendida entre las calles de Abtao, Valderribas, Sánchez Barcáiztegui y Granada, atravesados por el suprimido camino viejo de Vicálvaro, las parcelas, de 198,11 y 252,49 metros cuadrados, respectivamente, procedentes de aquel camino, y fijar, en armonía con lo propuesto por la Sección Técnica Fiscal, para la primera de dichas parcelas, el precio de 126,07 pesetas por metro cuadrado, que arroja un total de 24.975,72 pesetas, y para la segunda, el de pesetas 88,25 por metro cuadrado, que arroja un total de pesetas 22.282,24, cuyas sumas deberán ingresar en los fondos del Ensanche con anterioridad a la firma de la correspondiente escritura de venta, o antes si se ejerciese algún acto de dominio sobre dichas parcelas; siguiéndose por la Secretaría los trámites pertinentes para la inscripción de las mismas a favor de la Villa.

Comisión de Gobierno Interior y Personal

168. Modificar el artículo 15 del reglamento de los empleados subalternos municipales afectos a los servicios de la instrucción primaria obligatoria y voluntaria, aprobado en 19

de noviembre de 1920, dejándolo redactado en los siguientes términos:

«Son deberes del grupo B (Subalternos con destino en grupos escolares, colegios municipales e Internados del excelentísimo Ayuntamiento, incluidas las Celadoras y demás personal femenino de plantilla):

Subalternos

a) Tener a su cargo la vigilancia permanente del edificio, y dar cuenta inmediata a los Directores de cualquier falta o desperfecto que observen; y cuantas obligaciones corresponden en la actualidad a los porteros de fincas urbanas.

b) Vigilar escrupulosamente y auxiliar personalmente al aseo y limpieza diaria de todas las dependencias, y cuidar de la conservación y disposición del material destinado a este servicio, correspondiendo estas obligaciones, en los Internados municipales, al Ama de gobierno.

c) Revisar diariamente, una vez terminadas las clases y la limpieza, todas las dependencias, y con especial cuidado los servicios higiénicos, llaves de agua, etc.

d) Prestar servicio durante la jornada escolar en los grupos en que se hallen destinados, a las órdenes de los Directores del establecimiento, y durante el tiempo que sea preciso, dada la función especial que les corresponde, en los Internados municipales.

e) Abrir y cerrar las puertas del edificio a las horas que les ordenen los Directores, y vigilar la entrada y salida del personal que acuda al mismo.

f) No podrán ejercer ninguna vigilancia respecto a los escolares, ya que dicha función corresponde al Cuerpo de Celadoras.

g) Cuidar del encendido, conservación y limpieza de la calefacción, y cumplimentar cuantas órdenes reciban de sus respectivos Directores.

h) Todos los Subalternos deben obediencia al Profesorado de cada escuela, y las diferencias que ocurran serán resueltas por el Director o Directora del establecimiento, sin perjuicio de dar cuenta a la Junta Municipal de Primera Enseñanza, la cual, si estimase que procede la aplicación de sanciones, lo comunicará a la Alcaldía Presidencia para que decrete la apertura del oportuno expediente o proponga a la Comisión Municipal Permanente el apercibimiento del Subalterno que hubiese incurrido en falta, según la calificación de la misma; tramitándose por la Sección de Gobierno Interior y Personal el decreto a que dé lugar la propuesta de dicha Junta.

i) Todos los Directores, sin excepción alguna, serán personalmente responsables de las faltas de servicio cometidas por cualquier Subalterno que no hayan sido puestas en conocimiento de la Superioridad.

j) Si el Subalterno entendiéndose que alguno de los recados o servicios que se le encarguen no es de su obligación, por su índole exclusivamente personal o por otro motivo, no se negará a verificarlo, pero lo pondrá en conocimiento del señor Conserje de Casas Consistoriales, quien resolverá por sí en el caso de que el servicio encomendado al Subalterno entre dentro de sus obligaciones, o lo comunicará al señor Secretario general, en otro caso, para la oportuna resolución.

k) La Junta Municipal de Primera Enseñanza comunicará a la Secretaría General las necesidades de personal subalterno de los distintos grupos escolares, para que sean atendidas previas las combinaciones del mismo que estime conveniente para la buena marcha de los diversos servicios de la Corporación.

Celadoras

a) Hallarse en las escuelas media hora antes de la entrada.

b) Cuidar del aseo y limpieza de los niños dentro de la escuela.

c) Vestir, desnudar y secar después del baño-ducha a los que por su edad no puedan hacerlo por sí mismos.

d) Acompañar a los niños a su domicilio en casos de enfermedad, y a los actos públicos a que concurran.

e) Servir la comida a los niños en donde haya comedor, y vigilar la limpieza de éste, evitando toda suerte de desperfectos.

f) Cuidar del orden en las galerías y en los pasillos du-

rante los recreos, así como durante el tiempo que permanezcan los alumnos en la escuela.

g) Los Directores, de quienes dependerán exclusivamente, deberán comunicar a la Junta Municipal de Primera Enseñanza las faltas de asistencia en que incurra cada Celadora, y las faltas en el servicio. La Junta, en vista de estos antecedentes, si estimase que procede la aplicación de sanciones, lo comunicará a la Alcaldía Presidencia para que decreta la apertura del oportuno expediente o proponga a la Comisión Municipal Permanente el apercibimiento de la Celadora que hubiese incurrido en falta, según la calificación de la misma; tramitándose por la Sección de Gobierno interior y Personal el decreto a que dé lugar la propuesta de dicha Junta.

h) La Junta Municipal de Primera Enseñanza, cuando lo estime necesario, podrá acordar el traslado de las Celadoras, haciendo las combinaciones precisas para que no se resientan los servicios, dando cuenta a la Secretaría General para que curse las oportunas órdenes.

170. Dar preferencia dentro del escalafón general de antigüedad para optar a los Servicios de Puericultura en los concursos que se celebren entre Enfermeras de la Beneficencia Municipal a aquellas que posean el diploma de Puericultoras, otorgado por la Escuela Nacional o por la Institución Municipal de esta especialidad.

171. Imponer al Guardia de Policía Urbana D. José Vicente Olmedo Gutiérrez, como incurso en una falta grave, señalada en el apartado quinto del artículo 194 de la ley Municipal vigente, la sanción de treinta días de suspensión de empleo y sueldo, de conformidad con lo establecido en el artículo 108 del reglamento del Cuerpo de Policía Urbana, concordante con el 195 de la citada ley; y al también Guardia del mismo Cuerpo D. Eugenio Vendrell Fernández, la de ocho días de suspensión de empleo y sueldo, como autor de una falta calificada como leve en el artículo 107 del reglamento antedicho, para la que señala la sanción expresada el apartado primero del artículo 109 del mismo; debiendo ser relevados ambos Guardias del Servicio de Represión de la Mendicidad, por su actuación defectuosa en el mismo.

ADICION

Asunto al despacho de oficio

172. Aprobar una moción de la Alcaldía Presidencia en la que propone se conceda al Ingeniero municipal D. José María Cano, para que pueda desempeñar, dedicándose plenamente a su función, el cargo de Director gerente de la Empresa Municipal de Transportes, para el que ha sido designado, la excedencia como tal Ingeniero municipal a partir del día 1 del corriente, siéndole de abono, a los efectos de jubilación, los servicios que preste en la referida Empresa, como si los prestase en la Corporación, y que le sirva de base para su clasificación pasiva, cuando llegue el momento de ello, la misma que le correspondería suponiendo que no hubiera dejado de prestar sus servicios en el cargo municipal que actualmente desempeña.

Hacienda

173. Concertar con el Círculo de Bellas Artes en la cifra de 15.000 pesetas, en armonía con lo propuesto por el señor Vicepresidente de la Comisión, el pago del impuesto sobre consumos y servicios de lujo por las exhibiciones de televisión que la expresada entidad está celebrando actualmente en sus locales con el fin de dar a conocer dicho invento.

Fomento

174. Devolver la fianza constituida por doña Elia Fernández Salazar, para responder de las obras de ordenación de los jardines de la plaza de las Descalzas que llevó a cabo el contratista D. Delfín Cortés Rivero, y que se halla consignada en la Caja General de Depósitos, según resguardo números 721.110 de entrada y 89.262 de registro, por un importe de 10.360 pesetas en metálico, una vez que de los informes y demás documentos que como es preceptivo figuran unidos al expediente, se deduce que no existe responsabilidad alguna exigible por la ejecución de las obras citadas.

175. Abonar, con cargo al concepto 39 del presupuesto extraordinario de 1941, la suma total de 26.398,82 pesetas, importe de las obras de cerrajería, carpintería y electricidad llevadas a cabo en el teatro de marionetas del Parque de Madrid por los señores Martínez Dorado y Sandín Díaz, por haber renunciado a ejecutarlas, por carecer de elementos para ello, el contratista que tuvo a su cargo la construcción del referido teatro.

Gobierno interior y Personal

176. Conceder al Técnico industrial D. Adolfo García Lozano, actualmente en situación de excedencia, el reingreso en su cargo en la vacante de su clase actualmente existente, con el sueldo anual de 12.245,20 pesetas que percibía en el momento de serle concedida la excedencia, apercibiéndole de que, caso de reincidir en su conducta anterior, será sancionado de conformidad con lo dispuesto por la legislación vigente; debiendo justificar antes de la toma de posesión que carece de antecedentes penales, mediante el oportuno certificado legal, y suscribir además una declaración jurada en la que haga constar que no desempeña ningún otro cargo retribuido con fondos del Estado, Provincia, Municipio o Empresa subvencionada por estos organismos.

177. Jubilar, por cumplimiento de la edad reglamentaria, al Inspector Veterinario del Laboratorio Municipal de Higiene D. Manuel Arroyo Díaz, asignándole el haber pasivo anual de 19.401,75 pesetas, equivalente al 78 por 100 de las 24.874,05 pesetas que le sirven de regulador como resultado de acumular al último sueldo disfrutado en activo por el interesado, de 23.135,88 pesetas anuales, la cantidad de 1.738,17 pesetas, importe de tres anualidades del cuatrienio en curso de vencimiento; todo ello de conformidad con el tiempo de servicios prestados por el interesado, y determinar que el presente acuerdo surta sus debidos efectos legales a partir del día 11 del corriente, como fecha siguiente a la del cumplimiento por el interesado de la edad reglamentaria para su jubilación forzosa.

178. Jubilar, por imposibilidad física, a la Maestra municipal doña María Concepción de Celis González, asignándole el haber pasivo anual de 13.304,80 pesetas, equivalente al 74 por 100 de las 17.979,46 pesetas que le sirven de sueldo regulador, como resultado de acumular al último sueldo disfrutado en activo por la interesada, de 15.979,46 pesetas anuales, la cantidad de 2.000 pesetas que percibe por ayuda del alquiler de vivienda, acumulable a efectos pasivos según lo dispuesto por el acuerdo de 31 de enero de 1947; todo ello de conformidad con el tiempo de servicios prestados por la interesada, y determinar que el presente acuerdo surta sus debidos efectos legales a partir del día siguiente al de su aprobación por la Comisión Municipal Permanente, y disponer que, de conformidad con lo preceptuado en la base sexta de las complementarias del vigente presupuesto de gastos, sea amortizada la vacante producida.

179. Jubilar, por imposibilidad física, al Maestro municipal D. José Rodríguez Moreno, asignándole el haber pasivo anual de 16.147,22 pesetas, equivalente al 94 por 100 de las 17.177,90 pesetas anuales que le sirven de regulador, como resultado de acumular al sueldo que actualmente disfruta, de 15.979,46 pesetas anuales, la cantidad de 1.198,44 pesetas, importe de tres anualidades del cuatrienio en curso de vencimiento; todo ello de conformidad con los servicios prestados por el interesado, y determinar que el presente acuerdo surta sus debidos efectos legales a partir del día siguiente al de su aprobación por la Comisión Municipal Permanente, y disponer que la plaza vacante sea amortizada, de conformidad con lo dispuesto en la base sexta de las complementarias del vigente presupuesto de gastos.

180. Rectificar la clasificación pasiva del Inspector de los Servicios Técnicos municipales D. José Casuso Obeso, por aplicación del acuerdo plenario de 16 de noviembre de 1944, según el cual es acumulable al haber pasivo que actualmente tiene reconocido, de 67.731,25 pesetas, la cantidad de 35.572,87 pesetas, importe del 50 por 100 del promedio anual en las participaciones de los fondos A y B, todo lo cual forma un total de 103.304,12 pesetas como haber pasivo; debiéndosele abonar las diferencias causadas a su favor a partir del día 6 de noviembre del pasado año, como fecha siguiente.

te a la del cumplimiento por el interesado de la edad reglamentaria para su jubilación forzosa.

181. Rectificar la clasificación pasiva del Delineante municipal D. Antonio María Álvarez Juliá, por aplicación del acuerdo plenario de 16 de noviembre de 1944, según el cual es acumulable al haber pasivo que actualmente tiene reconocido, de 10.764 pesetas, la cantidad de 6.932,13 pesetas, importe del 50 por 100 del promedio anual en las participaciones de los fondos A y B, todo lo cual forma un total de 17.696,13 pesetas anuales como haber pasivo; debiéndosele abonar las diferencias causadas a su favor a partir del día 5 de abril último, como fecha siguiente a la del cumplimiento por el interesado de la edad reglamentaria para su jubilación forzosa.

182. Rectificar la clasificación pasiva del Celador de Mercados D. Mateo Medrano García, asignándole el haber pasivo anual de 7.968,15 pesetas, equivalente al 76 por 100 de las 10.484,41 pesetas que le sirven de regulador, como consecuencia de acumular al tiempo de servicios prestados rendidos en esta Corporación, de veintiocho años, ocho meses y ocho días, el de cuatro años y nueve meses de servicios militares que le son abonables según resolución del Consejo Supremo de Justicia Militar; debiendo percibir las diferencias entre la nueva clasificación pasiva y la que anteriormente tenía reconocida, con cargo a los capítulos y artículos correspondientes del vigente presupuesto, y con efectos a partir del 27 de septiembre del pasado año, fecha en la que comenzó a surtir efectos su jubilación.

Proposición

183. Tomar en consideración, y dar la tramitación correspondiente, a una, suscrita por D. Cristóbal Colón, en la que, después de estudiar el problema del tráfico en las grandes poblaciones y la necesidad de establecer zonas de aparcamiento para aliviarlo, señala, por lo que a Madrid se refiere, como lugar excepcionalmente adecuado para esa finalidad, por su situación, la plaza de Pontejos, siempre que desapareciera el edificio del cuartel de Zaragoza, que está en su centro, hoy ocupado por las fuerzas de Policía Armada, y cuya demolición estima como imperiosa reforma urbanística, interesando, en su consecuencia, que se gestione por la Corporación cerca del organismo oficial a que pertenezca dicho inmueble su cesión para su inmediato derribo, estudiando las compensaciones de terrenos, edificios o metálico que pudieran ser necesarias.

Asuntos de la competencia del Excmo. Ayuntamiento Pleno

Al despacho de oficio

184. Quedar enterada de un decreto de la Alcaldía Presidencia, fecha 21 del corriente, dando cuenta de una comunicación de la Comisaría General para la ordenación urbana de Madrid y sus alrededores, fecha 30 de junio último, participando que ha sido aprobado el proyecto de enlace de la avenida de la Ciudad Universitaria con la plaza de la Moncloa, en la que habrán de levantarse el arco de triunfo del Ejército y la estatua ecuestre del Caudillo, reservándose una parcela importante con destino a la posible construcción de un edificio público, respecto del cual se hace la advertencia de que el proyecto de construcción habrá de ser sometido a conocimiento de la Comisión de Urbanismo.

185. Quedar enterada de un decreto de la Alcaldía Presidencia, fecha 21 del corriente, dando cuenta de una comunicación de la Comisaría General para la ordenación urbana de Madrid y sus alrededores en la que, con referencia a la reclamación formulada por D. José Morán Luna, propietario de una nave situada en la calle particular de Anastasio Herrero, 10, con vuelta a la calle en proyecto de Asunción Castell, manifestando que este edificio, recientemente construido con la correspondiente licencia municipal, tiene huecos de luces y puerta de acceso por la calle de Asunción Castell, y que teniendo conocimiento de que ha sido suprimida dicha calle como consecuencia de una ordenación urbana de la zona, solicita sea mantenida, se participa que la Comisión de Urbanismo ha acordado establecer una ligera modificación de alineaciones del proyecto parcial, que consiste en mantener el trazado

de la calle suprimida solamente en la profundidad correspondiente a la fachada de la finca del solicitante, tal como se indica en el plano que figura en el expediente.

Comisión de Gobierno interior y Personal

186. Mostrarse parte, coadyuvando con la Administración, en el recurso contencioso administrativo que se tramita bajo el número 123 de 1948 en el Tribunal Provincial de esa jurisdicción, interpuesto por D. José Caparrós Álvarez, contra el acuerdo de la Comisión Municipal Permanente, de 30 de abril del corriente año, por el que se aprobó la propuesta formulada por el Tribunal calificador del examen de aptitud a que fueron sometidos los aspirantes de la Escuela de Desinfectores camilleros del Laboratorio Municipal para ser nombrados con carácter definitivo.

* * *

Asuntos al despacho de oficio

187 y 188. Aprobar dos mociones de la Alcaldía Presidencia, fechas 28 del corriente, en las que, teniendo en cuenta el apoyo que en años anteriores ha concedido el Ayuntamiento al Montepío del Cuerpo General de Policía y a la Asociación de la Prensa con ocasión de celebrar dichas entidades sus corridas benéficas, y que en el año actual, en virtud del concierto existente con la Empresa de la plaza de toros para el pago del impuesto sobre consumos y servicios de lujo, los expresados Montepío y Asociación han venido obligados a hacer efectiva la cifra convenida en dicho concierto, propone que se conceda a cada una de las referidas entidades una ayuda de 10.000 pesetas, en forma de subvención o en la que tenga a bien adoptar el Ayuntamiento, en atención a los fines benéficos de dichas corridas.

189. Aprobar un decreto de la Alcaldía Presidencia proponiendo, de conformidad con lo informado por la Intervención Municipal, que se libere el aval bancario de 150.000 pesetas otorgado por el Banco Guipuzcoano de esta plaza a efectos de la cláusula cuarta del contrato celebrado en 30 de agosto de 1947 por el Ayuntamiento con la casa Imporex, representada por D. José Antonio Serraller, en cumplimiento del acuerdo del Ayuntamiento Pleno, de 20 de junio del citado año, que autorizó la adquisición de quince automóviles de turismo, de importación extranjera, asignados por la Secretaría Técnica del Ministerio de Industria y Comercio, a cambio de ceder el Ayuntamiento en venta a la citada firma comercial el material usado y coches de turismo que posee en sus Talleres Generales como inservibles; pero bien entendido que las pesetas 250.000 que quedan en papel del Estado para cubrir las contingencias de las cláusulas cuarta y quinta del expresado contrato quedan en depósito para responder de dichas estimulaciones.

190. Aprobar un decreto de la Alcaldía Presidencia, fecha 29 del corriente, proponiendo, de conformidad con lo interesado por el señor Concejal Delegado del teatro Español, la realización de obras urgentes e indispensables en dicho teatro, que forzosamente habrán de realizarse antes de la próxima temporada, según informa el Arquitecto municipal de Cultura, y que, dadas las características de dichas obras, se declaren éstas urgentes para su adjudicación, como comprendidas en lo establecido en el apartado tercero del artículo 125 de la vigente ley Municipal, y se autorice a la propia Alcaldía Presidencia para disponer, sin perjuicio de la tramitación que corresponda, del crédito de 150.000 pesetas que se calcula necesario para su realización, así como para la adjudicación de las mismas, cuya suma será cargo a la consignación presupuestaria que la Intervención Municipal señale.

Hacienda

191. Conceder, de conformidad con lo informado tanto por la Sección como por la Intervención Municipal, el fraccionamiento de pago solicitado por la Compañía Arrendataria Inmobiliaria (S. A.) para el de la cuota del arbitrio de plusvalía como consecuencia de la adquisición por compra de la finca sita en la Puerta del Sol, con fachada a la calle de Alcalá y a la carrera de San Jerónimo, por un importe de 231.673,73 pesetas, en dos plazos iguales, que vencerán el

día 30 de octubre y el 30 de diciembre del corriente año, con la condición de que se constituya por la referida entidad, en favor del Ayuntamiento, hipoteca legal que garantice el pago de la cuota, más un 25 por 100, y el de los intereses legales correspondientes; bien entendido que en caso de no cumplirse la condición impuesta se procederá al cobro del descubierto por la vía de apremio.

Comisión de Ensanche

192. Adquirir de D. Francisco Tierno López, teniendo en cuenta lo interesado por la Inspección General de los Servicios Técnicos, una máquina calculadora eléctrica, que reúne todas las condiciones apetecidas, para los diversos trabajos que se realizan en dicha oficina, y que su importe, ascendente a 29.000 pesetas, sea cargo, en armonía con lo informado por la Intervención Municipal, a la partida 39 del vigente presupuesto ordinario del Ensanche.

Gobierno interior y Personal

193. Nombrar Auxiliares administrativos taquígrafos mecanógrafos, con 8.000 pesetas anuales de haber inicial, que se irá incrementando con aumentos del 10 por 100 progresivo, conforme determina el acuerdo número 53 del Ayuntamiento Pleno de 6 de septiembre de 1946, por cada cuatro años de servicios prestados ininterrumpidamente a la Corporación, y con los demás derechos y deberes establecidos en las bases de la convocatoria y demás disposiciones vigentes, a las siguientes señoritas y señores, de conformidad con la propuesta formulada al efecto por el Tribunal de oposiciones, y por el orden con que figuran en la misma:

	Calificación Puntos
Doña María Dolores Moreno Martín (libre)	40,85
D. Luis del Rivero y Miguel (libre)	40,65
Doña Teresa del Puerto y Luna (libre)	39,80
Doña Julia Sánchez San Román (libre)	39,70
Doña María de la Esperanza Gonzalo de Liria Azcoiti (libre)	39,25
Doña María de los Dolores Martín Molinos (libre) ..	38,60
Doña María del Carmen Mora Saco (libre)	38,40
Doña Angela de la Vega Pérez (libre)	37,95
Doña María de la Concepción Muñoz Cuéllar y Per- nia (libre)	37,60
D. Alfonso Monasterio y Mingo (libre)	37,50
D. Santiago Galindo Vicente (libre)	37,10
Doña Virginia Herizo Landa (libre)	36,95
Doña Clara Rodríguez Fernández (libre)	36,70
D. José Salmerón Martín (libre)	36,60
Doña Isabel Mur Pérez (familiar víctima de guerra).	36,50
Doña Marja Victoria Cerdán Baelo (libre)	36,15
D. Angel Jiménez Carbelo (libre)	36,10
D. Luis Sánchez Rodríguez (libre)	36
Doña Eloísa Fidalgo Virseda (libre)	35,75
Doña Felisa Ortega Gómez (libre)	35,70
Doña María Luisa Ovejas Simón (libre)	35,60
Doña María de los Dolores Terrazas y Hernando (libre)	35,55
Doña Eloísa Rodríguez Miaja (libre)	35,50
D. Ernesto Rodríguez Rodríguez (libre)	35,30
D. Eulogio Rebollo García (ex cautivo)	33,75
D. Aurelio Orensanz Parro (ex combatiente)	33,35
D. Luis Martínez Cebrecos (familiar de víctima de la guerra)	31,65

194. Disponer, teniendo en cuenta que al estudiar la Comisión la propuesta que de conformidad con lo dispuesto en lo base décimacuarta de la convocatoria de oposiciones a plazas de Auxiliares administrativos taquígrafos mecanógrafos ha elevado el Tribunal calificador de éstas se ha observado que existen varios opositores que, a pesar de haber aprobado todos los ejercicios, no han sido incluidos en la mencionada propuesta, en cumplimiento de lo determinado en la base décimatercera de dicha convocatoria, que obliga al Tribunal a limitar su propuesta a favor de un número de aspirantes igual al de plazas convocadas, que se adopte el acuerdo que a continuación se expresa, por estimar la referida Comisión, dado el

criterio sustentado por la Corporación, de no nombrar personal interino de esta especialidad, y ante la necesidad de ocupar inmediatamente las vacantes que se producen de tal clase, para no entorpecer la buena marcha de los servicios, así como habida cuenta del dilatado período de tiempo que se invierte en la tramitación y celebración de oposiciones, y de que existen varios opositores que, aunque no han sido propuestos por el Tribunal, por la causa anteriormente apuntada, han demostrado suficientemente su aptitud al ser aprobados en todos los ejercicios, que podrían ser nombrados en expectativa de destino, en las condiciones que se determinan, los cinco opositores que han alcanzado una calificación total superior a 34 puntos:

Nombrar Auxiliares administrativos taquígrafos mecanógrafos en expectativa de destino, sin derecho alguno hasta que se produzcan vacantes de su clase, y con la aclaración que sobre ellos tendrán derecho de preferencia a ocupar vacante los funcionarios de la expresada categoría a quienes se conceda el reingreso al servicio activo, a los siguientes opositores que han aprobado los ejercicios de las últimas oposiciones celebradas con calificación total superior a 34 puntos, por el orden que a continuación se relacionan:

	Calificación Puntos
Doña María del Carmen Melcón Alonso	35,30
Doña Ana María Barella Gutiérrez	35,05
Doña Victoria Escribano García Quijada	34,75
Doña Mercedes Velo Gómez	34,60
Doña Luisa Hernández y Ruiz del Portal	34,50

Se levantó la sesión a la una y treinta minutos de la tarde.

* * *

RECTIFICACIONES

En los extractos de las sesiones ordinarias de la Comisión Municipal Permanente y del Ayuntamiento Pleno celebradas el día 16 de julio último, y publicados en el BOLETÍN DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID correspondiente al día 19 del mismo mes, se omitió inadvertidamente el siguiente acuerdo, adoptado a propuesta de la Comisión de Gobierno interior y Personal, que debe entenderse aprobado por la Comisión Municipal Permanente y sancionado por el Pleno de la Corporación en la expresada fecha:

Aprobar las bases, que redactadas por la Sección figuran unidas al expediente, para proveer mediante oposición una plaza de Archivero Bibliotecario de este excelentísimo Ayuntamiento, dotada con el haber inicial de 11.700 pesetas anuales, que se irá incrementando con el aumento del 10 por 100 progresivamente por cada cuatro años de servicios ininterrumpidos a la Corporación.

* * *

El acuerdo, adoptado por la Comisión Municipal Permanente en 21 del actual, aprobatorio del dictamen de la Comisión de Gobierno interior y Personal que figura en el extracto de la sesión de dicho día, publicado en el BOLETÍN DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID de 26 del corriente con el número 162, fué transcrito con error, y debe entenderse redactado en los siguientes términos:

«162. Designar para ocupar la plaza de Jefe administrativo de los Servicios Técnicos Municipales de Arquitectura e Ingeniería, creada por acuerdo del Ayuntamiento Pleno de 14 de mayo último, aprobatorio del nuevo reglamento de dichos Servicios, con el haber inicial de 18.000 pesetas anuales, fijado por acuerdo de 16 del corriente, y con la misma gratificación de mando que los Jefes de Sección de Secretaría y de Intervención, al funcionario técnico administrativo de Secretaría D. Juan López de Calle Gispert, actual Jefe de la Sección de Fomento, el cual quedará en situación de excedente en el Cuerpo a que pertenece, a cuyo escalafón volverá con la misma situación que en él le correspondería de no haberse producido su excedencia, caso de ser relevado del cargo para que ahora se le nombra, que, al igual que todas las Jefaturas, tiene el carácter de amovible, según se determina en la norma octava de las aprobadas por el Ayuntamiento Pleno en 15 de abril de 1943 para la provisión de Jefaturas.»

ALCALDIA PRESIDENCIA**BANDO**

HAGO SABER: Que para dar cumplimiento a lo prevenido en el artículo 219 del reglamento provisional para el Reclutamiento y Reemplazo del Ejército, en armonía con lo dispuesto por la orden circular de 2 de diciembre de 1947, publicada en el *Boletín Oficial* número 275, se pone en conocimiento de los mozos pertenecientes al reemplazo de 1948 y anteriores que hubiesen sido declarados soldados en el presente año, que el día 1 de agosto próximo tendrá lugar el ingreso en Caja de los mozos alistados en cada distrito de esta capital.

DISTRITOS	CAJA DE RECLUTA	RESIDENCIA
Centro..... Hospicio..... Palacio.....	Madrid, núm. 1..	Paseo de la Reina Cristina, 5
Congreso..... Inclusa.....		
Latina..... Universidad... Barrio de Carabanchel.....		
Chamberí..... Buenavista..... Hospital..... Barrio de Chamartín.....	Madrid, núm. 2..	Paseo de la Reina Cristina, 5
	Madrid, núm. 3..	Avenida de la Ciudad de Barcelona, 32

Lo que se hace público para conocimiento de los interesados, a fin de que éstos puedan hacer uso de la facultad de asistencia el acto que les concede el artículo 220 del citado reglamento.

Madrid, 31 de julio de 1948.—El Alcalde Presidente, JOSÉ MORENO TORRES, Conde de Santa Marta de Babío.

SECRETARIA**CONVOCATORIAS**

Por acuerdo de la Comisión Municipal Permanente de 1 de agosto de 1947, sancionado por el Ayuntamiento Pleno en 26 de septiembre del mismo año, por la presente se anuncia concurso-oposición para proveer veinticinco plazas de Inspectores ayudantes del Laboratorio Municipal (diez de Farmacéuticos, una de Médico, una de Químico y trece de Veterinarios), con sujeción a las siguientes bases y programas

BASES

Primera. Es objeto de esta convocatoria la provisión, por el procedimiento de concurso-oposición, de veinticinco plazas de Inspectores ayudantes del Laboratorio Municipal, con el haber inicial de 8.000 pesetas anuales y con derecho a ascensos cuatrienales progresivos del 10 por 100.

De las veinticinco plazas se destinan:

Diez para Farmacéuticos.

Una para Médicos.

Una para Químicos.

Trece para Veterinarios.

Los opositores que sean nombrados Inspectores ayudantes podrán ocupar, mediante oposición restringida, las vacantes que se produzcan de Profesores del Laboratorio, cargos que no se cubrirán por oposición directa más que en los casos en que aquélla se declarase desierta.

Segunda. Son obligaciones de los Inspectores ayu-

dantes del Laboratorio Municipal realizar, en sus respectivas especialidades, todas aquellas funciones de inspección que requieran los servicios exteriores del Laboratorio, actuando al propio tiempo como ayudantes en los distintos trabajos analíticos de las Secciones interiores del mismo, quedando sujetos a lo que disponen los acuerdos municipales que facultan a la Dirección del Laboratorio para utilizar a todo el personal que de ella dependa con arreglo a la capacitación científica que cada uno posea, y cuantas obligaciones se les asigne en los reglamentos vigentes o en los que en lo sucesivo sean aprobados por el excelentísimo Ayuntamiento u organismos competentes para ello.

Tercera. El desempeño de estas plazas será incompatible con cualquier otro cargo, a cuyo efecto los aspirantes acompañarán la declaración jurada a que se refiere la base quinta. Esto no obstante, en atención al espíritu y a la letra de la vigente ley de Sanidad, que coordina los servicios sanitarios con los de la enseñanza, el desempeño de las plazas a que se hace referencia será compatible con el ejercicio de la enseñanza en Centros oficiales (Universidades e Institutos) para los que desempeñen en ellos cátedras o auxiliares con carácter fijo y permanente, o sea que tengan dichas plazas en propiedad.

Cuarta. En cumplimiento de lo dispuesto en la ley de 17 de julio de 1947, las veinticinco plazas se proveerán en la siguiente forma:

Dos entre Caballeros mutilados útiles (una de Farmacéutico y otra de Veterinario).

Una entre ex combatientes que hayan alcanzado por lo menos la Medalla de la Campaña, o reúnan las condiciones que para su obtención se precisan. (Veterinario.)

Una entre ex cautivos por la Causa Nacional que hayan luchado con las armas por la misma, o que hayan sufrido prisión en las cárceles o campos rojos durante más de tres meses, siempre que acrediten su probada adhesión al Movimiento desde su iniciación, y su lealtad al mismo durante el cautiverio. (Farmacéutico.)

Una entre huérfanos y otras personas económicamente dependientes de las víctimas nacionales de la guerra y de los asesinados por los rojos. (Veterinario.)

Veinte en concurso-oposición libre. (Ocho de Farmacéuticos, una de Médico, una de Químico y diez de Veterinarios.)

Las personas comprendidas en los cupos restringidos que se citan anteriormente que hayan obtenido después de la terminación de la guerra alguna plaza reservada, no podrán concursar nuevamente como pertenecientes a los cupos restringidos, salvo el caso en que hayan cesado en sus destinos por reducción de plantilla, supresión del organismo u otra causa ajena a la voluntad del interesado (sin ser condena judicial); pero sí podrán concurrir al concurso-oposición libre.

En el caso de que no se presente número suficiente de aspirantes clasificados, o no se cubran los cupos asignados en estas bases a las plazas reservadas, se pasarán las plazas al cupo libre; y si hubiese vacantes sobrantes correspondientes a este cupo libre, se retrotraerán a los restringidos por el orden de prelación fijada en el artículo 3.º de la ley de 17 de julio de 1947.

Quinta. Para tomar parte en el concurso-oposición será necesario:

a) Ser español y no exceder de cuarenta y cinco años de edad el día en que se publique la convocatoria en el *Boletín Oficial del Estado*, justificándose con la partida de nacimiento, legalizada si no corresponde a la demarcación notarial de Madrid.

b) Haber observado buena conducta y carecer de antecedentes penales, requisitos que se acreditarán con certificación de la Alcaldía de su residencia y certificación del Registro Central de Penados y Rebeldes, respectivamente.

c) Ser persona de indudable adhesión al Movimiento Nacional, en demostración de lo cual se acompañará certificación de la Jefatura Provincial de F. E. T. y de las J. O. N. S. si pertenecen al partido, y en otro caso, con certificación de la Dirección General de Seguridad, Gobierno Civil o Guardia Civil.

d) No haber sido castigado con sanción alguna y estar depurado y admitido sin ella en otros Centros del Estado, Provincia, Municipio o entidades en las que prestara o hubiese prestado sus servicios, justificándose con copia certificada de la resolución recaída en su expediente de depuración, y en el caso de no pertenecer ni haber pertenecido a ningún organismo de los citados, se consignará así en la declaración jurada.

e) No padecer defecto físico ni enfermedad infecto-contagiosa que imposibilite el ejercicio del cargo. Para justificar esta condición serán citados oportunamente los señores aspirantes para someterse al correspondiente reconocimiento ante los señores Médicos de la Beneficencia Municipal que designe el señor Decano.

f) Hallarse en posesión del título de Licenciado o Doctor en Ciencias Químicas, Farmacia, Medicina o Veterinaria, expedido en cualquiera de las Universidades españolas, o tener terminados los estudios necesarios para obtenerlo, acreditándolo con el certificado correspondiente.

g) Declaración jurada de no tener ningún otro cargo del Estado, Provincia o Municipio.

h) Recibo de haber ingresado en la Depositaria de Villa la cantidad de cuarenta pesetas en concepto de derechos de examen.

Los aspirantes a plazas reservadas demostrarán el derecho que les asiste para ser adscritos al grupo que soliciten mediante la documentación necesaria, que ha de ser plenamente demostrativa a juicio del Tribunal; debiendo presentar una declaración jurada en la que hagan constar que no han obtenido después de la terminación de la guerra ninguna plaza como pertenecientes a los cupos restringidos.

Sexta. Los aspirantes acreditarán documentalmente las condiciones y méritos que estimen oportuno alegar, a los efectos de la base décimaprimerá.

Séptima. Las instancias, dirigidas al excelentísimo señor Alcalde Presidente, se presentarán personalmente, o por mandatario debidamente autorizado, acompañadas de los documentos exigidos y de dos fotografías tamaño carnet, en el Registro General del Ayuntamiento, en las horas hábiles de oficina, durante el plazo de dos meses, contados a partir del día siguiente al de la publicación del anuncio de la convocatoria en el *Boletín Oficial del Estado*.

En las instancias será obligatorio hacer constar el grupo de plazas a que se aspira; bien entendido que no se podrá figurar más que en uno de ellos, aun cuando concurren circunstancias comunes a dos o más en un opositor, ni se podrá solicitar con posterioridad cambiar de grupo.

Transcurrido el término a que se refiere el párrafo primero, podrá el Tribunal conceder un plazo hasta de quince días para completar la documentación que juzgue insuficiente.

Octava. Dentro de los veinte días siguientes a la terminación del plazo de presentación de instancias, el Tribunal hará el examen de los expedientes, rechazando aquellos que no se hallaren completos, sin que los interesados puedan hacer reclamación alguna, y propondrá a la Comisión de Gobierno interior y Personal, y ésta a la Alcaldía Presidencia, sin necesidad de razonar su propuesta, los aspirantes que deberán ser admitidos en vista de los documentos presentados para acreditar las condiciones señaladas, y muy especialmente las que se citan en los apartados c) y d) de la base quinta, y contra la resolución que aquélla dicte no cabrá recurso alguno.

Aun después de admitido un aspirante, podrá la Alcal-

día Presidencia disponer su baja, cualquiera que sea el momento en que se encuentre el desarrollo de los ejercicios.

Inmediatamente se practicará por el Tribunal un sorteo de los aspirantes de cada especialidad para asignarles el número de orden para su actuación, y se publicará una lista general con el que a cada uno le haya correspondido, expresando al margen el grupo a que pertenece.

Novena. Los ejercicios de oposición serán cuatro:

1.º *Escrito*.—Consistirá en el desarrollo de un tema del cuestionario, sacado a la suerte, disponiendo para ello los opositores de un tiempo máximo de cinco horas.

Los opositores, al finalizar este ejercicio, entregarán los pliegos escritos, previamente numerados y firmados, que individualmente y en el acto serán introducidos en sobres que se cerrarán y lacrarán, y serán firmados por el opositor y los señores Presidente y Secretario del Tribunal.

En los días siguientes a este ejercicio leerán los opositores, por orden numérico y en pública sesión, todo su trabajo.

2.º *Oral*.—Consistirá en contestar en el tiempo máximo de una hora a cuatro temas sacados a la suerte de los que constituyen el cuestionario.

3.º y 4.º *Prácticos*.—Consistirán en la resolución de aquellos problemas que el Tribunal determine, relacionados con el programa.

Los opositores dispondrán para el total desarrollo de estas prácticas de nueve horas seguidas como máximo. Caso de ampliar el Tribunal el número de ejercicios, queda a su arbitrio fijar el tiempo en que han de ser resueltos. Para la práctica de estos ejercicios los opositores serán rigurosamente incomunicados, dando después cuenta por escrito de todos los resultados analíticos obtenidos, redactando el oportuno y razonado informe.

Los cuestionarios serán redactados por el Tribunal y se publicarán al mismo tiempo que la convocatoria.

Décima. Para la calificación de los opositores dispondrán los señores del Tribunal hasta de veinte puntos por opositor, con aproximación de centésimas, haciéndose constar en acta el número de puntos que cada uno conceda a cada opositor.

Al terminar la práctica de cada ejercicio, el Tribunal fijará en el tablón de edictos de la Primera Casa Consistorial la lista de los aspirantes que pueden pasar al siguiente.

La media aritmética de las puntuaciones atribuidas a cada opositor será la puntuación real, que no podrá ser inferior a diez puntos para pasar de un ejercicio a otro, y deberá obtenerse dentro del último igual puntuación, como mínimo, para poder ser propuesto.

Décimaprimerá. Una vez terminada la calificación de los ejercicios en la forma que establece la base anterior, se procederá a la calificación de los méritos, considerándose como tales:

1.º Ser Catedrático o Auxiliar de Universidad o Catedrático de Instituto de segunda enseñanza.

2.º Ser premio extraordinario en el Doctorado.

3.º Haber ejercido cargo análogo, en que se ingrese por oposición, en otros Laboratorios de características parecidas al Laboratorio Municipal.

4.º Ser Doctor.

5.º Ser premio extraordinario en la Licenciatura.

6.º Ser Licenciado en la Facultad, con reválida.

7.º Haber desempeñado el cargo de becario o cualquiera otro dentro del Laboratorio Municipal.

8.º Ser autor de publicaciones referentes a las especialidades del Laboratorio.

Para la valoración de estos méritos se concederán ocho puntos por los comprendidos en el apartado primero; siete, por los del segundo; seis, por los del tercero; cinco, por los del cuarto; cuatro, por los del quinto; tres, por los del sexto; dos, por los del séptimo, y un punto por los

comprendidos en el párrafo octavo por cada publicación estimable, siendo el límite de cinco. El cómputo de puntos por todos los méritos no podrá exceder de quince puntos.

Décimasegunda. La calificación definitiva será el resultado de la suma de la puntuación obtenida por los opositores que hayan aprobado todos los ejercicios, más la que el Tribunal les haya otorgado por los méritos.

Décimatercera. Para resolver los empates que surjan en las calificaciones definitivas, se tendrá en cuenta la escala de méritos establecida en el artículo 5.º de la ley de 17 de julio de 1947.

Décimacuarta. Dentro de cada grupo no se considerarán aprobados más opositores que un número igual, como máximo, al de plazas que tienen asignadas, salvo que les haya correspondido alguna otra como consecuencia del traspaso a que hace referencia la base cuarta.

El número de aprobados no podrá exceder en ningún caso del número de plazas, y los Tribunales se limitarán a hacer la propuesta a favor de aquéllos, absteniéndose de expresar ningún criterio acerca de los demás.

Décimaquinta. Los Tribunales elevarán su propuesta a la Comisión de Gobierno interior y Personal por conducto de la Alcaldía Presidencia, y para ello formarán la lista de aspirantes de cada grupo, colocándolos por orden de puntuación y eligiendo para las plazas que les correspondan, según la base cuarta, a aquellos que hayan obtenido mayores calificaciones.

Los así seleccionados de cada una de las listas, sin exceder del total del número de plazas convocadas, se fundirán en una relación general, también por orden de puntuación, y serán los que integren la propuesta.

Décimasexta. Habida cuenta de la diversidad de profesiones que pueden aspirar a las plazas sacadas a oposición, se constituirán tres Tribunales: el primero, para juzgar a los opositores de Ciencias Químicas y Farmacia; el segundo, para Medicina, y el tercero, para Veterinaria.

Los tres Tribunales serán presididos por el Alcalde Presidente o Teniente Alcalde en quien delegue, y formarán parte de todos ellos el Director del Laboratorio Municipal o persona en quien delegue; el Médico de Sanidad Nacional adscrito a la Sección de Epidemiología del mismo, representante en él de la Dirección General de Sanidad, agregándose dos Profesores Químicos o Farmacéuticos para el de Ciencias Químicas y Farmacia, dos Profesores Médicos para el de Medicina y dos Profesores Veterinarios para el de Veterinaria, elegidos por la Alcaldía Presidencia entre los que, a más de pertenecer al Laboratorio Municipal, pertenezcan también a la Universidad, si los hubiere.

Actuará de Secretario, sin voz ni voto, el funcionario que designe la Secretaría General.

Décimaséptima. En caso de enfermedad, debidamente justificada antes de comenzar el examen, el Tribunal podrá conceder una prórroga hasta de ocho días, quedándole reservado el derecho de comprobar la enfermedad.

Décimaoctava. Los ejercicios no podrán comenzar hasta transcurridos seis meses desde la fecha en que se publique el anuncio de la convocatoria en el *Boletín Oficial del Estado*.

Décimanovena. Los opositores que resulten aprobados deberán presentarse a tomar posesión en el plazo de treinta días, contados a partir de la publicación del acuerdo de nombramiento en el *BOLETÍN DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID*, salvo que se conceda alguno mayor por la Comisión Municipal Permanente.

Vigésima. El Tribunal queda autorizado para resolver todas las dudas que se presenten y tomar los acuerdos necesarios para el buen orden de las oposiciones en todo lo no previsto en estas bases; y

Vigésimaprimer. Todas las citaciones, avisos y convocatorias que el Tribunal haya de hacer a los opositores

se realizarán únicamente por medio del tablón de edictos de la Primera Casa Consistorial.

Madrid, 27 de julio de 1948.—El Secretario general, M. BERDEJO.

PROGRAMA CUESTIONARIO COMUN PARA FARMACEUTICOS Y QUIMICOS

Excluyendo para éstos los temas de Microbiología (del 137 al 200)

Tema 1. Legislación sanitaria relativa a los Laboratorios Municipales de Higiene, y especial referencia de aquellas disposiciones anteriores al 18 de julio de 1936 que regulan cuanto se refiere a productos alimenticios, higiénicos y sanitarios encomendados a su control, inspección y vigilancia.

Tema 2. Aspecto legislativo posterior al 18 de julio de 1936, relativo a los Laboratorios Municipales de Higiene, y en especial al Laboratorio Municipal de Madrid, en lo que se refiere a los servicios que le son específicos.

Tema 3. Legislación sanitaria extranjera relativa a los productos alimenticios, higiénicos y sanitarios.—Criterio interpretativo de los resultados que se alcanzan en los análisis higiénicosanitarios desde el punto de vista de la legislación española, y emisión de informes.—Análisis contradictorios.

Tema 4. Fraude y adulteración: Su diferencia.—Sofisticación. Significado de las palabras estilo y fantasía aplicadas a los productos alimenticios.—Hechos que constituyen delito o falta en materia de adulteración de alimentos.

Tema 5. Prescripciones generales relativas a la toma de muestras en la inspección de sustancias alimenticias.—Inutilización y decomiso.

Tema 6. Microscopia óptica y electrónica.

Tema 7. Aparatos físicos empleados en los análisis gravimétricos y volumétricos: Su comprobación y uso.

Tema 8. Densidad de gases y vapores.—Densidad de sólidos y líquidos.—Determinación de estas constantes.

Tema 9. Crioscopia, ebulloscopia, tonometría y viscosimetría.

Tema 10. Determinación de los puntos de fusión, solidificación y ebullición.—Destilación fraccionada.—Microdestilación y microsublimación.

Tema 11. Concepto bioquímico de la alimentación humana, especialmente en los procesos generales de digestión y asimilación. Transformaciones que las operaciones culinarias imprimen a los alimentos.—Valor alimenticio de los distintos alimentos.—Termodinámica alimenticia.—El metabolismo basal.—Cálculo de los distintos tipos de ración alimenticia.

Tema 12. Glúcidos y su metabolismo.

Tema 13. Prótidos y su metabolismo.

Tema 14. Lípidos y su metabolismo.

Tema 15. Metabolismo del agua y de los elementos minerales.

Tema 16. Concepto biológico del mecanismo fermentativo. Estudio de aquellos fermentos que desempeñan un capital papel en la preparación y conservación de los alimentos.—Significación analítica de su conocimiento para descubrir falsificaciones, adulteraciones y sofisticaciones en los distintos alimentos.

Tema 17. Vitaminas liposolubles e hidrosolubles.—Métodos de valoración fisicoquímica y biológica.

Tema 18. Principales alteraciones que experimentan los alimentos, tanto en estado fresco como conservados, y aun después de haber sido sometidos a las manipulaciones culinarias.—Intoxicaciones alimenticias, excepción hecha de las determinadas por los alcaloides y sustancias minerales.

Tema 19. Fundamentos físicos y químicos de la conservación de los distintos alimentos.—Métodos más usados, especialmente los que pudieran llamarse físicos.

Tema 20. Procedimientos químicos de conservación de alimentos.—Las sustancias antisépticas, denominadas también anti-fermentos, usadas en la industria conservera.—Disposiciones legales que regulan su empleo en España y en los distintos países.—Papel del bromatólogo en el transporte, mercado y comercio de los distintos alimentos.

Tema 21. Leyes fundamentales y teorías que sirven de base al análisis químicomineral.—Las soluciones.

Tema 22. Teoría de la ionización.—Grado de ionización. Determinación de la conductividad eléctrica.—Aplicaciones prácticas para la medida de la molaridad y concentración iónica de las disoluciones de los electrolitos.

Tema 23. Principios generales de análisis volumétrico.—Acidimetría y alcalimetría.—Consideraciones teóricas.—Ionización del agua.—Indicadores y teoría de la neutralización.

Tema 24. Teoría y reacciones de óxido-reducción.—Indicadores.—Métodos que lleva consigo el empleo del permanganato potásico y el dicromato potásico.—Idem de los que utilizan el yodo.

Tema 25. Leyes y fundamentos que sirven de base para el estudio de los fenómenos de la precipitación cuantitativa (análisis

gravimétrico).—Distintos métodos para llevar a cabo la separación cuantitativa.

Tema 26. Métodos electrolíticos de análisis.—Su fundamento teórico.—Determinación electrolítica del cobre y del plomo.—Titraciones potenciométricas.—Fundamento teórico.—Distintos métodos y procedimientos.

Tema 27. Otros métodos físicos de análisis.—Refractometría, colorimetría, espectrofotometría, nefelometría y cromatografía.

Tema 28. Estudio crítico del fundamento de las distintas marchas analíticas para aislar y caracterizar sistemáticamente los cationes.

Tema 29. Estudio crítico de las distintas marchas analíticas para aislar y caracterizar sistemáticamente los aniones.

Tema 30. Análisis elemental orgánico.—Microanálisis.—Sus aplicaciones bromatológicas.

Tema 31. Análisis orgánico funcional: Determinación cualitativa y cuantitativa de los principales grupos funcionales.

Tema 32. Aire y aire confinado.—Aspecto higiénico sanitario, y condiciones mínimas de ventilación que han de reunir las viviendas y sitios de reunión.—Principales determinaciones químicas y bacteriológicas.—Determinación de los alérgenos.—El aire en las grandes poblaciones.

Tema 33. El agua potable.—Toma de muestras para el análisis. Principales determinaciones físicas.—Dureza de las aguas.—Acidez y alcalinidad de las mismas.—Determinación del pH.—Radioactividad de las aguas.

Tema 34. Determinación del residuo fijo.—Determinación del ion calcio y del ion magnesio.—Idem de los iones cloro, sulfúrico, carbónico e hidrocárbónico.—Interpretación de los resultados analíticos a la vista de la legislación española.

Tema 35. Determinación del nitrógeno en sus distintas formas (amoníacal, nítrico y nítrito).—La materia orgánica de las aguas. Su determinación.—Coeficiente de alterabilidad de las mismas. Interpretación crítica de los resultados desde el punto de vista higiénico-sanitario.

Tema 36. Condiciones químicas mínimas que ha de reunir el hielo alimenticio, y principales determinaciones analíticas.—Principales determinaciones químicas a realizar en el agua de las piscinas, y criterio higiénico-sanitario para interpretar los resultados obtenidos.

Tema 37. Aguas residuales de desecho industrial, barros y lodos. Principales determinaciones físicas y químicas.—La demanda bioquímica del oxígeno, y su interpretación higiénica.—Cloro, cloro residual, demanda de cloro.—Interpretación higiénica de los resultados.

Tema 38. Carne y productos cárnicos.—Determinaciones cuantitativas tendientes a establecer su valor alimenticio.—Carne refrigerada: Su distinción con las que no han sufrido este proceso. Determinación biológica de la procedencia de las distintas carnes.

Tema 39. Carne (continuación).—Investigación de los antisépticos o conservadores.—Materias colorantes empleadas para el mejoramiento intrínseco de las mismas: Su investigación.—Métodos químicos para determinar las alteraciones de las carnes.

Tema 40. Investigación en los productos de chacinería de las sustancias empleadas para aumentar la consistencia y para la coloración artificial, así como las distintas prácticas encaminadas a enmascarar malas condiciones higiénicas o manipulaciones fraudulentas.—Principales determinaciones químicas que permiten enjuiciar las condiciones higiénicas de los extractos de carne, peptonas, caldos para sopa, etc.

Tema 41. Conservas de carnes y pescados.—Determinaciones químicas que hacen posible la información higiénica para establecer un juicio sobre sus condiciones de consumo.—Estudio especial desde el punto de vista bromatológico de las conservas de pescados, crustáceos y moluscos.

Tema 42. Huevos y conservas de huevo.—Huevo en polvo. Principales determinaciones químicas que permiten establecer su valor alimenticio e investigar las posibles alteraciones, adulteraciones y falsificaciones.—Estudio de la albúmina desecada como producto industrial, y de sus principales alteraciones y adulteraciones.—Investigación bacteriológica.—Criterio higiénico-sanitario sobre estos productos.

Tema 43. La leche como alimento.—Su significación higiénico-social.—Problemas higiénico-sanitarios que plantea su abastecimiento y suministro a las poblaciones.—Principales determinaciones bromatológicas que permiten establecer su valor alimenticio.—Cálculo de su equivalente nutritivo.

Tema 44. Investigación de la adición de sustancias extrañas a la leche, así como de los distintos antisépticos.—Investigación de materias colorantes, suero y leche de otros ruminantes añadidos con fines fraudulentos.—Investigación del aguado y del descremado.

Tema 45. Estudio de los distintos procedimientos bromatológicos que permiten establecer si la leche ha sido hervida o no, pasteurizada o no, homogeneizada o no, etc.—Investigación de las distintas enzimas, y juicio crítico de los resultados que aporta su investigación.

Tema 46. Micrométodos para el análisis de la leche de mujer.

Tema 47. Estudio de la crema de la leche y de las principales determinaciones bromatológicas.—Estudio bromatológico de las conservas de leche (leche condensada, concentrada, en polvo, etc.). Criterio higiénico.

Tema 48. Estudio de las denominadas leches ácidas, y en

particular de los métodos químicos y bacteriológicos que permiten formar juicio higiénico sobre las condiciones de consumo.—Los distintos tipos de fermentación láctica.—Determinaciones bacteriológicas de aplicación en el estudio de la leche y sus derivados.

Tema 49. El queso: Su importancia higiénica como alimento. Estudio del proceso de maduración conducente a la obtención de este producto.—Los fermentos especiales.—Principales determinaciones químicas para establecer su valor higiénico-sanitario como alimento.—Juicio crítico.

Tema 50. Investigación de las prácticas fraudulentas, alteraciones y adulteraciones de los distintos tipos de queso.—El cuajo: Valoración de su actividad biológica.—Investigación químicobiológica de la clase de leche empleada para la fabricación del queso.

Tema 51. Las grasas alimenticias.—Su significación higiénico-sanitaria.—Principales determinaciones físicas de aplicación general a su estudio analítico bromatológico.—Determinaciones químicas: Índices de ácido, de saponificación, de Hehner, de Reichert-Meirel y de Polenske.

Tema 52. Las grasas alimenticias (continuación).—Determinaciones químicas: Índices de yodo, de sulfocianógeno, de exabromuro y de acetilo.—Separación de los ácidos grasos componentes de aquéllas en los denominados sólidos y líquidos.—El insaponificable de las grasas y su evaluación como condiciones para establecer la procedencia de aquéllas.—Fitosterinas y colesterinas.

Tema 53.—Estudio especial de la mantequilla de vaca, y principales determinaciones bromatológicas que permiten decidir sobre su calidad, procedencia, alteraciones y falsificaciones.—Su valor biológico como alimento.

Tema 54. La margarina.—Estudio de las principales determinaciones bromatológicas.—Su investigación en mezcla con la mantequilla de vaca.—La grasa de cerdo: Principales determinaciones bromatológicas que permiten establecer su calidad alimenticia.

Tema 55. El aceite de oliva como grasa base de la alimentación española.—Principales determinaciones bromatológicas que permiten enjuiciar sobre su calidad, falsificaciones, adulteraciones.—Los sebos como grasa alimenticia: Investigación bromatológica, y juicio crítico sobre su empleo.

Tema 56. Las grasas artificiales en la alimentación.—Aspecto higiénico-bromatológico de su empleo y consumo.—Principales determinaciones analítico-higiénicas.—Estudio bromatológico del problema que plantean las grasas endurecidas.

Tema 57. Microscopía y microquímica de los órganos vegetales que más directamente interesan en bromatología.

Tema 58. Aridos: Leguminosas y gramináceas alimenticias. Otros áridos empleados en la alimentación.—Parásitos y conservación de los áridos.

Tema 59. La harina de los cereales, especialmente del trigo, como alimento.—Principales determinaciones químico-analíticas.—Los componentes nitrogenados.—El gluten y sus cualidades.—La conservabilidad de las harinas.

Tema 60. Los componentes hidrocarbonados desde el punto de vista bromatológico en las harinas.—El componente graso de las mismas.—Métodos enzimáticos de investigación bromatológica de las harinas.—Principales procedimientos para determinar su capacidad panaria.

Tema 61. El salvado: Su significación biológica especial.—Investigación de las impurezas extrañas y de las denominadas malas hierbas que suelen acompañar a las harinas.—Investigación especial del cornezuelo, agrostema y Lathyrus.

Tema 62. Estudio bromatológico de las denominadas harinas preparadas, como son las lacteadas, dextrinadas, predigeridas, irradiadas, etc., en lo que se refiere a las distintas determinaciones que establecen su valor alimenticio.—Pastas alimenticias y principales determinaciones para establecer su valor alimenticio e investigar sus adulteraciones y falsificaciones.

Tema 63. El pan: Su significación como alimento.—La fermentación panaria.—Condiciones que debe reunir a la luz de los modernos estudios bromatológicos.—Distintas clases.—Principales determinaciones analíticas que permiten juzgar de su calidad.

Tema 64. Productos de repostería y confitería que tienen por base las distintas harinas y almidones para su fabricación.—Investigación micrográfica de los almidones.—Investigación de colorantes de síntesis.—Investigación especial del huevo y sus sustitutos. Criterio higiénico-sanitario.

Tema 65. La levadura y los denominados polvos panificadores o levaduras artificiales.—Principales determinaciones cualitativas y cuantitativas que permiten establecer su composición, y condiciones de empleo en los procesos en que sustituyen a la auténtica fermentación panaria.—Juicio higiénico-sanitario sobre los mismos.

Tema 66. Las hortalizas y verduras empleadas en la alimentación humana.—Principales determinaciones analíticas.—Determinación del contenido vitamínico.—Alteraciones de las mismas.—Investigación del blanqueado.—Conservas de verduras y hortalizas: Determinaciones especiales de este grupo de alimentos.

Tema 67. Los azúcares: Su significación especial como alimento. Caracterización y separación de las distintas clases.—Métodos físicos de determinación de azúcares.—Principales métodos químicos de evaluación.

Tema 68. Principales métodos biológicos de caracterización y evaluación de azúcares.—Determinación y cálculo de las mezclas de distintos azúcares.—Estudio especial de los distintos agentes de defecación o clarificación.

Tema 69. Azúcar de caña y de remolacha.—Principales determinaciones analíticas.—Azúcar y jarabe de fécula.—Determinaciones analíticas más importantes.—Extracto de malta.—Determinación de azúcares, dextrina y actividad diastásica.

Tema 70. Productos de confitería que tienen por base los azúcares: Principales determinaciones analíticas que permiten juzgar de su calidad, e investigación de las principales falsificaciones y adulteraciones.

Tema 71. Los jarabes alimenticios: Principales determinaciones analíticas.—Caramelos, grageas, mazapanes y turrones: Investigación de las principales sustancias aromatizantes, colorantes y edulcorantes artificiales.—Investigación de las almendras amargas en los turrones y mazapanes.—Juicio crítico, higiénico y sanitario sobre los mismos.

Tema 72. La miel: Importancia como alimento.—Principales determinaciones bromatológicas.—La miel artificial.—Los fermentos de la miel.—Investigación de antisépticos y materias colorantes. El polen como caracterizador de las distintas clases de miel. Mielés tóxicas.—Cera de abejas: Principales determinaciones analíticas.

Tema 73. Principales frutos empleados como alimento.—Determinación de los azúcares.—Investigación de los principales ácidos orgánicos que en ellos se encuentran.—Determinación cuantitativa de los mismos.—Las frutas como aportadoras de vitaminas.—Frutas conservadas, escarchadas, etc.—Principales determinaciones analítico-bromatológicas.

Tema 74. Zumos de frutas, en especial del grupo de los denominados agrios.—Principales determinaciones analíticas.—Las sustancias pécticas naturales.—Jaleas de frutas y mermeladas: Principales determinaciones analíticas y micrográficas.

Tema 75. Bebidas fermentadas.—El vino.—La fermentación alcohólica.—Principales determinaciones analíticas.—Investigación de las principales falsificaciones y adulteraciones.

Tema 76. Vinos españoles con denominación de origen.—Análisis de vinos por el método internacional.

Tema 77. Enfermedades y alteraciones de los vinos.—Investigación de los productos químicos que como prácticas enológicas se emplean para la corrección de aquéllas.—Los vinos espumosos: Principales determinaciones analíticas.—Vinos dulces: Su análisis. Vinos tipo vermut: Especial investigación de los amargos.—Legislación enológica.

Tema 78. La cerveza.—Principales determinaciones analíticas. Investigación de sustancias amargas.—Caracterización del lúpulo. Investigación de las sustancias espumantes.—Tipos de cerveza. Su distinción.—La sidra y la perada como alimentos.—Sus más importantes características bromatológicas.

Tema 79. El vinagre y la fermentación acética.—Métodos generales de investigación.—Distinción de los vinagres de vino, de frutas y de cerveza.—Caracterización de los vinagres de fermentación.—Caracterización de los llamados vinagres de alcohol y esencias de vinagre.—Investigación de las sustancias tóxicas.

Tema 80. Aguardientes y licores.—Principales determinaciones analíticas que permiten enjuiciar sobre su calidad y composición. Caracterización analítica de los distintos alcoholes.—Investigación de las esencias usadas en su preparación.—Materias colorantes. Investigación de las sustancias desnaturantes de los alcoholes.

Tema 81. Bebidas no alcohólicas.—Gaseosas, agua de soda, limonadas, naranjadas, etc.—Investigación especial de las sustancias edulcorantes artificiales.—Método biológico de investigación de saponinas.—Investigación de metales tóxicos y de los componentes ácidos.—Juicio crítico desde el punto de vista higiénico-sanitario.

Tema 82. Los condimentos.—Papel que desempeñan en la alimentación.—El azafrán: Estudio de sus caracteres botánicos y micrográficos como base para establecer su autenticidad y principales falsificaciones.—Determinaciones químicas más importantes.

Tema 83. La canela y el clavo de especia.—Características botánicas y micrográficas que permiten establecer su autenticidad e investigar sus principales falsificaciones.—Determinaciones químicas conducentes a determinar su calidad e investigar sus principales falsificaciones y adulteraciones.

Tema 84. Las pimientas y la mostaza.—Características botánicas y micrográficas que permiten establecer su autenticidad e investigar sus principales falsificaciones.—La mostaza de mesa.—Métodos especiales de análisis que permiten enjuiciar sobre las principales adulteraciones y falsificaciones de estos condimentos.

Tema 85. El pimiento y el pimentón.—Estudio botánico-micrográfico, como base para establecer su autenticidad y descubrir sus principales falsificaciones.—Determinaciones químicas más importantes que permiten descubrir sus falsificaciones y adulteraciones. Características especiales de la grasa de la semilla del pimiento.

Tema 86. La vainilla, nuez moscada, cominos y demás estimulantes vegetales, como el apio, perejil, berros, tomillo, etc., más empleados en la alimentación.—Su característica botánico-micrográfica.—Determinación de los componentes químicos característicos de

esta clase de productos que permiten formar juicio sobre su calidad y falsificación.

Tema 87. Especiales preparados alimenticios de postre, tales como *pudings*, flanes, natillas, etc., desde el punto de vista bromatológico que permite establecer su valor alimenticio.—Los llamados helados artificiales.—Investigación de las sustancias productoras de gases, materias colorantes, antisépticos y sustancias tóxicas.—Caracterización especial de la leche y el huevo.

Tema 88. El café.—Característica botánico-micrográfica.—Determinaciones químicas que permiten establecer su valor alimenticio y descubrir las principales falsificaciones y adulteraciones.—El café como bebida.—Demostración de su autenticidad y ausencia de los sustitutivos.—La malta: Sus características más importantes.—La achicoria: Características más importantes.—Los sustitutivos del café.

Tema 89. El té.—Característica botánica y micrográfica que permite establecer su autenticidad e investigar las principales falsificaciones y adulteraciones.—Determinaciones químico-analíticas más importantes.—Los sustitutivos del té.

Tema 90. El cacao.—Característica botánica y micrográfica que permite establecer su autenticidad y principales falsificaciones y adulteraciones.—Determinaciones químico-analíticas que informan sobre su calidad, falsificaciones y adulteraciones.—Los denominados cacaos solubles del tipo holandés.

Tema 91. El chocolate.—Valor alimenticio.—Distintos tipos. Investigación micrográfica.—Principales determinaciones químico-analíticas.—Adulteraciones y falsificaciones.—Características especiales de la manteca de cacao.—Legislación especial que regula el comercio de este producto alimenticio.

Tema 92. La sal común, la sal de cocina y las sales de régimen. Características diferenciales.—Principales determinaciones analíticas. Significación biológica de la sal en la alimentación humana.

Tema 93. Tabaco y papel de fumar.—Condiciones que deben reunir.—Determinaciones analíticas y micrográficas.

Tema 94. Utensilios empleados en la elaboración, conservación y preparación culinaria de los alimentos.—Condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir.—Investigación químicoanalítica de su estabilidad y de los componentes tóxicos que pueden ceder a los alimentos.—El estañado y vidriado de las vasijas alimenticias.

Tema 95. Jabones, lejías y en general los productos destinados a la limpieza e higiene de la vivienda.—Condiciones que deben reunir, y determinaciones químico-analíticas conducentes a ello. Investigación química de los componentes activos en los más importantes insecticidas de origen vegetal o sintético.—Muricidas: Su análisis.

Tema 96. Cosméticos.—Peligros que puede representar su uso. Su análisis higiénico y toxicológico.

Tema 97. Principales materias colorantes de origen vegetal o animal empleadas en la coloración de alimentos.—Investigación y caracterización químicoanalítica.—Colorantes permitidos por nuestra legislación.

Tema 98. Materias colorantes sintéticas, denominadas también de la hulla, empleadas en la coloración de los alimentos.—Estudio crítico del fundamento que sirve de base a las marchas analítico-orgánicas empleadas para su descubrimiento y caracterización.—Los colorantes permitidos por nuestra legislación: Investigación y caracterización especial de los mismos.

Tema 99. Las esencias artificiales empleadas en la alimentación. Investigación químico-analítica de las mismas, y principales constantes que permiten establecer su autenticidad.—La toxicidad de las esencias en los productos alimenticios que las contienen.—La sacarina y la dulcina como edulcorantes artificiales.

Tema 100. Juguetes, tejidos, papeles de envolver, papeles metálicos, envases de cartón, de resinas sintéticas y cerillas en lo que a sus condiciones higiénicas se refiere, por su uso en la vida de relación humana.—Especiales condiciones higiénico-sanitarias de seguridad e idoneidad que deben reunir para evitar intoxicaciones y accidentes.

Tema 101. Investigación químico-analítica de los denominados venenos metálicos, con especial referencia al arsénico, fósforo, plomo, y también de los denominados venenos ácidos y cáusticos.—Métodos especiales de caracterización de los mismos, y precauciones ineludibles en la toma de muestras de productos sospechosos de haber producido intoxicaciones.

Tema 102. Marcha analítica general de investigación de los denominados venenos volátiles y alcaloides.—Juicio crítico interpretativo que a la luz de los conocimientos toxicológicos pueda formar el bromatólogo.

Tema 103. Las intoxicaciones profesionales producidas por agentes químicos.—Investigación químico-toxicológica del aire en las fábricas y lugares de trabajo.—Los desechos industriales, y peligros que acarrea su eliminación.—Investigación de desinfectantes, desinsectantes y desodorizantes en los medios de transporte y en los locales destinados a la conservación de alimentos y reuniones públicas.

Tema 104. Principales compuestos químicos que sirven de base a los agentes desinfectantes, desinsectantes, desodorizantes y desratizantes.—Investigaciones biológicas y químicas más importantes que permiten controlar el curso y resultados prácticos de su uso

y empleo.—Lucha epidemiológica contra los portadores o vectores de microbios patógenos.

Tema 105. Importancia y significación de los estudios analítico-químicos para resolver los problemas planteados en la clínica. Técnica general de toma de productos biológicos para su ensayo químico-clínico.—Conservación de productos patológicos para el análisis.—Métodos generales y teoría de la coloración de las bacterias.—Los semimicrométodos y los micrométodos analíticos en la química clínica.

Tema 106. Estudio de los métodos de desproteinización y deslipidización como condición previa para realizar las distintas determinaciones químicas en los líquidos del organismo.—Análisis químico-clínico de la saliva desde el punto de vista de su participación en el proceso digestivo.—Determinación de la concentración en iones hidrógeno (pH).—Investigación y valoración de las combinaciones sulfonitrogenadas.—Métodos de fermentación.—Toma de muestras para el análisis.

Tema 107. Jugo gástrico, y papel desempeñado en el proceso digestivo.—Consecuencias deducidas de su hiper o hiposecreción en lo que al análisis se refiere.—Métodos generales de toma de muestras, y papel desempeñado por las denominadas comidas de prueba. Características organolépticas y evaluación de la acidez, tanto orgánica como mineral.—Conclusiones prácticas.

Tema 108. Los fermentos gástricos: Métodos generales de evaluación.—Investigación de los pigmentos biliares y de la sangre. Significación clínica, e investigación de la presencia de ácido láctico en el jugo gástrico.—Examen micrográfico del jugo gástrico. Conclusiones prácticas.

Tema 109. Jugo duodenal: Características generales y toma de muestras para el análisis.—El quimismo del jugo duodenal.—Investigaciones químicas más importantes, en especial de los distintos fermentos.—Examen microscópico.

Tema 110. Heces: Significación químico-biológica y patológica. Caracteres generales.—Investigaciones químicas más importantes de los distintos fermentos y de la sangre.—Pruebas de fermentación. Examen microscópico de los distintos componentes normales y anormales.—Investigación de parásitos en las heces.

Tema 111. Secreciones nasal y faríngea.—Caracteres generales. Investigación microscópica de los distintos componentes.—Examen microscópico de los distintos componentes normales y patológicos. Los exudados y los trasudados: Principales investigaciones químicas y examen microscópico.

Tema 112. Orina: Composición general, toma de muestras e identificación de un líquido como tal orina.—Principales variaciones que experimenta la composición de la orina por los distintos trastornos.—Pruebas de la función renal.—Características generales y principales determinaciones físico-químicas.

Tema 113. Orina (continuación).—Métodos cualitativos y cuantitativos para la caracterización de las sustancias albuminoideas. Los hidratos de carbono en la orina: Su investigación cualitativa y cuantitativa.

Tema 114. Orina (continuación).—Los cuerpos cetónicos: Métodos cualitativos y cuantitativos de evaluación.—Investigación de los componentes biliares, y distintos colorantes sanguíneos.—Investigación de los fermentos diastásicos.

Tema 115. Los componentes inorgánicos de la orina: Determinación cualitativa y cuantitativa.—Determinación del nitrógeno total, del ácido úrico y de la urea.—Determinación del amoníaco urinario.—Investigación de los principales medicamentos eliminados por la orina.

Tema 116. La reacción de Aschheim y Zondek en la orina. Investigación microscópica del sedimento urinario: Principales componentes organizados normales y patológicos.—Componentes cristalinos del sedimento urinario: Su investigación microscópica y microquímica.

Tema 117. Investigación bacteriológica de la orina.—Precauciones generales de toma de muestras, y métodos generales de investigación.—Investigación del bacilo coli, B. lactis aerogenes, Stafilos y Estreptococos, Enterococo, Proteus vulgaris, y en especial el bacilo tuberculoso.—Investigación microscópica del exudado uretral.

Tema 118. Marcha analítica general para la caracterización química de los distintos cálculos formados en el organismo. El líquido céfalo-raquídeo.—Características físico-químicas generales. Investigación de los distintos cuerpos albuminoideos.—Distintas reacciones coloidales de aplicación al estudio del líquido cerebroespinal.—Evaluación de los hidratos de carbono.

Tema 119. El recuento celular del líquido cerebroespinal: Valores normales, distintos métodos de ejecución y significación clínica. Las reacciones de desviación del complemento en el líquido céfalo-raquídeo.

Tema 120. Investigación analítica de la sangre.—El plasma y las formas figuradas de la sangre.—El proceso quimicobiológico de la coagulación sanguínea.—Determinación del volumen de los glóbulos rojos y de la cantidad de sangre.—Viscosidad sanguínea, y su determinación.—Distintos métodos para evaluar el contenido en albúmina total y en globulina.

Tema 121. Evaluación del fibrinógeno.—Investigación de los

fermentos en la sangre.—Determinación del indican y de la xantoproteína.—La velocidad de sedimentación y la resistencia de los glóbulos rojos: Distintos métodos, y juicio crítico de ellos.—Contenido de hemoglobina, y su evaluación.

Tema 122. Micrométodos de especial aplicación al análisis de la sangre.—Determinación del contenido acuoso, cloro, fosfatos. Determinación de los metales alcalinos, sodio y potasio, y de los alcalinotérreos, calcio y magnesio.

Tema 123. Determinación de las distintas formas del nitrógeno de la sangre.—Determinación del ácido úrico, de la creatina, creatinina y pigmentos biliares.—Valores normales, y juicio crítico sobre los métodos de elección.

Tema 124. Evaluación de los glúcidos sanguíneos.—Idem del ácido láctico y de los compuestos cetónicos.—Los lípidos: Su determinación.—Determinación del contenido en colesteroína.—Juicio crítico sobre los distintos métodos y resultados que proporcionan cada uno.

Tema 125. Los gases de la sangre: Distintos métodos para determinar el oxígeno sanguíneo, tanto en la sangre arterial como en la venosa.—El carbónico de la sangre y determinación de la reserva alcalina.—Métodos para evaluar la concentración en iones hidrógeno.—Estudio crítico de los resultados obtenidos con estos métodos.

Tema 126. Significación del análisis espectral a los efectos de caracterizar y diferenciar las distintas combinaciones de los pigmentos hemáticos.—Las vitaminas en la sangre: Métodos especiales de evaluación de las mismas.—Significación clínico-biológica de los hallazgos alcanzados con estos últimos métodos.

Tema 127. Las formas figuradas de la sangre como base para llegar a establecer su valor analítico-clínico.—Principales métodos de coloración de los distintos elementos formes de la sangre. Recuento globular y fórmula leucocitaria: Juicio crítico sobre los distintos métodos de expresar los resultados alcanzados.

Tema 128. Recuento del número de trombocitos y reticulocitos, y significación analítico-clínica de los resultados alcanzados.—Los denominados grupos sanguíneos y su determinación analítico-clínica. Juicio crítico sobre los resultados alcanzados experimentalmente.

Tema 129. Investigación bacteriológica de la sangre, tanto por examen directo, sin previa coloración, como en preparaciones fijadas y teñidas.—Principales agentes patógenos reconocibles por estos procedimientos.—Investigación clínico-bacteriológica de la sangre con ayuda de los medios de cultivo y hemocultivo.

Tema 130. El serodiagnóstico y los distintos elementos que intervienen en su realización en el Laboratorio.—Métodos preconizados e interpretación de los resultados alcanzados, según el problema que se trató de resolver.—Estudio especial de la reacción de Wassermann y las denominadas complementarias de ella.—El fenómeno de la aglutinación y su significación en el serodiagnóstico.

Tema 131. Examen bacteriológico de las secreciones bucal y faríngea: Principales métodos y gérmenes así diagnosticables. Investigación bacteriológica de los esputos: Métodos de enriquecimiento de los mismos, y principales gérmenes patógenos diagnosticables por este camino.—Examen bacteriológico del pus: Distintas técnicas o métodos e indicaciones que su análisis puede suministrar.

Tema 132. Líquidos quísticos: Mención de los más importantes. Estudio citológico, bacteriológico y parasitológico.

Tema 133. La leche, sea de vaca o de mujer, como portadora de agentes patógenos.—Principales métodos de aislamiento, y caracterización de los mismos.—La flora normal y patológica de la leche. Significación bromatológica del contenido, y calidad de los distintos microbios existentes en la leche.—La flora de las denominadas leches ácidas: Caracterización de los distintos microbios, y su significación bromatológica.

Tema 134. El examen microscópico de los tejidos: Distintos métodos de conservar, fijar y colorear los mismos.—Técnicas histológicas para la preparación de cortes destinados al examen micrográfico: Los distintos métodos de inclusión.—Coloración de las bacterias en los tejidos.

Tema 135. La esterilización: Distintos métodos físicos y químicos realizables en el Laboratorio, tanto para la destrucción de los microbios como condición previa para la preparación de los medios de cultivo de los microorganismos.—Distintos métodos para comprobar la esterilización.

Tema 136. Los animales de experimentación más frecuentemente usados en los ensayos biológicos y bacteriológicos.—Condiciones higiénicas mínimas que deben reunir los Laboratorios para su entretenimiento y reproducción.—Las dietas básicas como condición previa para el estudio y ensayo biológico de las enfermedades carenciales. Toma de muestras de los animales en ensayo para los estudios biológicos.—Las autopsias de los pequeños animales.

Tema 137. Microbiología en general.—Su definición, extensión e historia.

Tema 138. Morfología y biología microbianas.—Clasificaciones en microbiología.

Tema 139. Medios de cultivo.—Su enumeración y preparación.

Tema 140. Siembra y disposición de los cultivos aerobios y anaerobios.—Aislamiento de microorganismos.—Su identificación. Estufas para cultivos.

- Tema 141. Examen microscópico de los microorganismos: Sus métodos.
- Tema 142. Inmunidad.—Mecanismo de la resistencia normal. Inmunidad adquirida.—Sueros y vacunas.
- Tema 143. Inmunidad local.—Antivirus.
- Tema 144. Aglutinación.—Interés diagnóstico de la misma. Precipitinas.—Opsoninas.
- Tema 145. Bacteriolisis.—Hemolisis.—Fijación del complemento.—Su aplicación al diagnóstico bacteriológico y clínico.—Reacciones complementarias.
- Tema 146. Toxinas y antitoxinas.—Reacciones de Schilck y Dick.
- Tema 147. Anafilaxia y alergia.—La inyección de antígeno con fines diagnósticos.
- Tema 148. Preparación de los sueros diagnósticos con fines terapéuticos.
- Tema 149. Vacunas bacterianas.—Vacunas de virus.—Su preparación y valoración.
- Tema 150. *Neisseria gonorrhoeae*.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas y bioquímicas.—Sueros y vacunas.—Investigación y diagnóstico.
- Tema 151. Meningococo.—Acción patógena.—Diversos tipos de meningococos.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos. Propiedades biológicas.—Propiedades de los sueros antimeningocócicos.—Vacunas.—Investigación y diagnóstico.—Bacterias semejantes al meningococo.—Su enumeración, caracteres y distinción.
- Tema 152. *Staphylococcus pyogenes aureus*.—*Staphylococcus pyogenes citreus*.—*Staphylococcus pyogenes albus*.—Acción patógena. Caracteres microscópicos y de los cultivos.—Propiedades biológicas. Toxinas.—Vacunas.—Diversas clases de vacunas, y su preparación.
- Tema 153. *Micrococcus tetragenes*.—Acción patógena.—Aspecto microscópico y caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas. Investigación.—Diagnóstico.—*Micrococcus* semejantes al *micrococcus tetragenes*, y su distinción.—*Sarcinas*.—Enumeración y caracterización de las principales especies.
- Tema 154. Neumococo.—Acción patógena.—Variedades.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas.—Toxinas.—Vacunas.—Sueros.—Investigación y diagnóstico. Determinación de los diversos tipos de neumococos.
- Tema 155. *Streptococcus pyogenes*.—Acción patógena.—Asociación.—Variedades.—Dificultad de llegar a su individualización. Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas.—Toxinas.—Vacunas.—Sueros.—Investigación y diagnóstico.
- Tema 156. *Corynebacterium diphtheriae*.—Acción patógena. Especies afines.—Asociaciones microbianas, y su diferenciación. Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas.—Toxinas: Su preparación, ensayo, naturaleza y propiedades.
- Tema 157. Obtención de los sueros antidiftéricos.—Sus propiedades, ensayo.—Reacción de Schik.—Anatoxina diftérica.—Bacilos difterimorfos.—Distinción con el bacilo diftérico.
- Tema 158. *Corynebacterium mallei*.—Acción patógena.—Aspecto microscópico y caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas. Toxinas: Su preparación.—Investigación diagnóstica: Prueba de la maleína.
- Tema 159. Bacteridia carbuncosa.—Acción patógena.—Aspecto microscópico, y caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas. Toxinas.—Sueros.—Suerovacunación.—Investigación y diagnóstico. Bacilos seudocarbuncosos.
- Tema 160. Bacilo piocianico.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Variedades, propiedades biológicas, pigmentos.—Toxinas.—Vacunas.—Sueros.—Antagonismo. Investigación y diagnóstico.—Bacilos semejantes al bacilo piocianico, y su diferenciación.—Bacilo de Ducrey.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas. Investigación y diagnóstico.
- Tema 161. *Vibrio* séptico.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas.—Toxinas.—Vacunas.—Sueros.—Investigación y diagnóstico.
- Tema 162. *Bacillus Histolyticus*.—*Bacillus Fallax* y *bacillus aerofetidus*.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Toxinas.—Sueros.—Investigación y diagnóstico. *Bacillus Chauvoei*.—Acción patógena.—Aspecto microscópico. Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas.—Vacunas. Sueros.—Investigación y diagnóstico.
- Tema 163. *Bacillus perfringens*.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas. Vacunas.—Sueros.—Investigación y diagnóstico.—Estudio de otros bacillus anaerobios de la gangrena gaseosa, especialmente del *bacillus aedematiens*.
- Tema 164. *Bacillus sporogenes*.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas. Toxinas.—Investigación y diagnóstico.—Ligero estudio del *bacillus putrificus* y del *bacillus tertius*.
- Tema 165. *Bacillus fusiformis*.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Investigación y diagnóstico.
- Tema 166. Bacilo del tétano.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas. Toxina.—Tetanolisina.—Vacunas.—Sueros: Su preparación, ensayo y propiedades.—Investigación y diagnóstico.
- Tema 167. *Bacillus Botulinus*.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas. Toxina.—Investigación y diagnóstico.
- Tema 168. Enterococo.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas.—Toxina. Vacunas.—Investigación y diagnóstico.—Identificación.—*Bacterium Coli*.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas: Acción sobre los azúcares y sobre los compuestos orgánicos nitrogenados, y acción reductora.—Clasificación de los colibacilos.—Toxina.—Vacunas y sueros.—Investigación y diagnóstico.—Identificación.—Bacilos afines.
- Tema 169. Bacilo de Eberth.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas: Acción sobre los azúcares y sobre los compuestos orgánicos nitrogenados, y acción reductora.—Toxinas.—Vacunas.—Sueros: Propiedades de éstos y sus aplicaciones, incluido el diagnóstico.—Investigación e identificación.
- Tema 170. Bacilos paratíficos.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas. Acción sobre los azúcares y sobre los compuestos orgánicos nitrogenados, y acción reductora.—Vacunas.—Sueros y sus aplicaciones, incluso el diagnóstico.—Investigación e identificación.
- Tema 171. *Bacillus proteus*.—Diferentes variedades.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas. Acción sobre los azúcares y sobre los compuestos orgánicos nitrogenados, y acción reductora.—Sueros.—Propiedades de éstos.—Investigación y diagnóstico.—Importancia del proteus X 19 en el diagnóstico del tífus exantemático.
- Tema 172. Bacilos disentericos.—Acción patógena.—Su definición y clasificación.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas: Acción sobre los azúcares y sobre los compuestos orgánicos nitrogenados, y acción reductora.—Toxinas. Vacunas.—Sueros: Sus propiedades y aplicación al diagnóstico. Investigación e identificación.
- Tema 173. Bacilo de la peste.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas. Vacunas.—Sueros: Sus propiedades.—Investigación y diagnóstico.
- Tema 174. *Vibrio* del cólera.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas: Acción sobre los azúcares y sobre los compuestos orgánicos nitrogenados, y acción reductora.—Toxinas.—Vacunas.—Sueros.—Investigación y diagnóstico.—Identificación.—Variedades de vibriones, y su diferenciación.
- Tema 175. Bacilo de la tuberculosis.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas.—Toxinas: Preparación de las diversas tuberculinas.—Vacunas. Sueros: Sus propiedades.—Investigación e identificación.
- Tema 176. Bacilos ácidosresistentes o paratuberculosos.—Enumeración, estudio y su diferenciación con el bacilo de Koch.
- Tema 177. Bacilo de la lepra.—Acción patógena.—Aspecto microscópico.—Cultivos.—Sueros.—Investigación e identificación.
- Tema 178. Mucoráceos patógenos.—Acción patógena.—Examen microscópico.—Cultivo.—Investigación e identificación.
- Tema 179. *Aspergillus* patógenos.—Acción patógena.—Examen microscópico.—Cultivos.—Investigación e identificación.—*Penicillium notatum*.—Estudio de este hongo.—Penicilina: Su historia, y conocimientos actuales acerca de este medicamento.
- Tema 180. Tricofíceas.—Enumeración de las especies patógenas. Clasificación.—Examen microscópico.—Cultivos.—Investigación e identificación.
- Tema 181. Sacaromicetos patógenos.—Enumeración.—Aspecto microscópico.—Caracteres de los cultivos.—Propiedades biológicas. Investigación e identificación.
- Tema 182. Virus de la rabia.—Propiedades.—Inoculaciones. Naturaleza del virus.—Diversas vacunas antirrábicas: Su preparación.—Diagnóstico e identificación de la rabia.
- Tema 183. Vacuna antivariólica.—Naturaleza del virus.—Preparación de la vacuna Jenneriana.—Preparación de la neurovacuna.
- Tema 184. Virus del tífus exantemático.—Propagación de la enfermedad.—Naturaleza del virus.—Preparación de la vacuna. Investigación e identificación.—Particularidades de la aglutinación y su técnica.
- Tema 185. Bacteriófago de Herelle.—Su cultivo.—Diversidad de bacteriófagos.—Su naturaleza, investigación e identificación.
- Tema 186. Amébios.—Enumeración y estudio de las principales amibas.—Investigación e identificación.
- Tema 187. Hematozoario del paludismo.—Examen microscópico.—Morfología.—Evolución.—Estudio de los mosquitos del género *Anopheles*, y su diferenciación con los culicidos.—Investigación y diagnóstico.—Diversos tipos de hematozoarios.
- Tema 188. Leishmanias.—Diversas especies.—Acción patógena. Morfología.—Examen microscópico.—Cultivos, investigación e identificación.—Tripanosomas.—Clasificación.—Tripanosomas humanos. Examen microscópico.—Cultivos.—Investigación e identificación. *Spirochaeta Obermeieri*.—Acción patógena.—Estudio, investigación e identificación.—Transmisión.
- Tema 189. *Treponema pallidum*.—Acción patógena.—Aspecto

microscópico. — Cultivos. — Investigación. — Suerodiagnóstico e identificación. — Reacciones complementarias.

Tema 190. *Espirochaeta icterohemorrágica*. — Aspecto microscópico. — Cultivos. — Propiedades de los cuerpos. — Investigación, diagnóstico e identificación. — Flagelados intestinales, parásitos de la especie humana. — Investigación, diagnóstico e identificación. — Infusorios parásitos del hombre. — Investigación, diagnóstico e identificación.

Tema 191. Investigación toxicológica químico-legal de la sangre, esperma y orina en los diferentes utensilios, ropas y objetos. — Métodos de trabajo y conclusiones prácticas deducidas de las distintas investigaciones realizadas.

Tema 192. Análisis bacteriológico de las aguas alimenticias. Métodos para la depuración de éstas. — Análisis bacteriológico de las aguas residuales de las piscinas públicas. — Métodos de depuración de ambas.

Tema 193. Análisis bacteriológico del aire. — Análisis bacteriológico del suelo.

Tema 194. Análisis bacteriológico de los huevos, de las frutas y de las verduras. — Análisis bacteriológico de las conservas de carne, pescados, moluscos y crustáceos.

Tema 195. Análisis bacteriológico del pan, de los fermentos naturales, etc. — Ensayo bacteriológico de los antisépticos.

Tema 196. Parques de desinfección. — Su funcionamiento. — Desinfección de locales, vehículos y ropas. — Aparatos más frecuentemente usados. — Desinfectantes. — Clasificación y crítica de los mismos. — Precauciones que deben adoptarse según sean los empleados, y cuáles son los más generalmente usados.

Tema 197. Desinsectación. — Indicaciones y aplicación. — Estaciones de desparasitación. — Condiciones que han de reunir, y su funcionamiento.

Tema 198. Desratización. — Sistemas más generalmente empleados en la lucha contra los roedores, y maneras de ponerlos en práctica.

Tema 199. Vivienda urbana y rural. — Condiciones higiénicas mínimas que deben reunir. — Hacinamiento. — Influencia de la vivienda en el desarrollo de las enfermedades infecciosas. — Alojamientos de animales en el medio rural.

Tema 200. Condiciones higiénicas que deben reunir los mercados, locales y vehículos de servicio público, lavaderos y baños públicos. — Inspección y vigilancia de las piscinas públicas, en relación con las condiciones higiénicas y sanitarias que deben reunir.

CUESTIONARIO PARA MEDICOS

Tema 1. Disposiciones legislativas relacionadas con los Laboratorios Municipales, dictadas con anterioridad al 18 de julio de 1936. Breve reseña de la antigua ley de Sanidad.

Tema 2. Disposiciones posteriores a 1936 aplicables a los Laboratorios Municipales, y muy especialmente aquellas que se refieren a Madrid. — Ley de Sanidad de 1944: Idea general de la misma. — Ordenes ministeriales relacionadas con los servicios del Laboratorio del Ayuntamiento de Madrid.

Tema 3. Microbiología. — Definición. — Extensión y partes en que se divide.

Tema 4. Clasificaciones en microbiología.

Tema 5. Microscopia óptica. — Microscopio: Sus clases. — Microscopio compuesto. — Historia y fundamento del mismo. — Partes de que consta.

Tema 6. Teoría de Abbé. — Angulo de abertura. — Abertura numérica. — Tipos de microscopio compuesto más empleados en microbiología. — Sistemas ópticos.

Tema 7. Amplificación microscópica. — Determinación del aumento de un microscopio: Modos de conseguirlo. — Poder de resolución. — Unidades de medida en microscopia. — Límites de amplificación del microscopio: Sus causas.

Tema 8. Cámara clara. — Microfotografía. — Aparatos de proyección.

Tema 9. Microscopio de fondo negro. — Ultramicroscopio. Microscopio de luz polarizada.

Tema 10. Microscopio electrónico. — Hipermicroscopio: Su fundamento. — Sus analogías y diferencias con el microscopio óptico. — Manejo del microscopio electrónico, y sus aplicaciones más importantes. — Amplificaciones conseguidas.

Tema 11. Acción de los agentes físicos y químicos sobre los microorganismos. — Acción de las sulfamidas y de la penicilina sobre las bacterias.

Tema 12. Esterilización. — Idea general de la misma. — Métodos empleados, y su aplicación a las prácticas de laboratorio.

Tema 13. Medios de cultivo. — Clasificación de los mismos. Preparación de los más importantes.

Tema 14. Determinación y ajuste de las reacciones en los medios de cultivo. — Métodos empleados para conseguirlo.

Tema 15. Siembra de microorganismos. — Material y métodos empleados. — Cultivos aerobios. — Cultivos anaerobios: Diversos procedimientos para conseguir la anaerobiosis. — Cultivos *in vivo*. — Temperaturas de cultivo: Sus límites.

Tema 16. Aislamiento de microorganismos. — Su objeto. — Procedimiento empleado para conseguirlo.

Tema 17. Centrifugación. — Diversos tipos de centrifugas y supercentrifugas. — Filtración: Modos de realizarla. — Ultrafiltración. Precipitación de microorganismos en un fluido.

Tema 18. Estufas de cultivo. — Condiciones que deben reunir estos aparatos.

Tema 19. Colecciones microbianas. — Conservación de gérmenes: Procedimientos para lograrlo.

Tema 20. Examen microscópico de los microorganismos. — Preparaciones microscópicas. — Observación de microorganismos sin y con coloración. — Coloraciones negativas. — Gota pendiente. — Examen microscópico de colonias.

Tema 21. Métodos de tinción Gram. — Métodos de Claudius. Métodos de Ziehl-Neelsen, Giemsa y Fontana. — Métodos de impregnación por la plata.

Tema 22. Tinción de cápsulas, esporas y flagelos.

Tema 23. Animales de experimentación. — Inoculaciones. — Obtención de productos de su economía. — Técnicas de las autopsias.

Tema 24. Inmunidad: Sus clases. — Teorías para explicarla.

Tema 25. Toxinas y antitoxinas. — Dosis mínima mortal. — Unidades antitoxicas. — Métodos para determinarlas.

Tema 26. Anafilaxia. — Teorías para su explicación. — Antianafilaxia. — Alergia en bacteriología. — Prueba de la tuberculina y otras análogas.

Tema 27. Variaciones bacterianas: Sus clases. — Aplicaciones.

Tema 28. Vacunas bacterianas: Sus clases. — Preparación de las mismas. — Valoración de vacunas.

Tema 29. Sueros: Sus diversas clases. — Valoración de la actividad de un suero. — Obtención de sueros y aplicación de los mismos.

Tema 30. Valoración de la acción bacteriostática de la sangre durante los tratamientos con penicilina. — Comprobación de la sensibilidad de las bacterias frente a las sulfamidas y a la penicilina.

Tema 31. Orden: Eubacteriales. — Fam. Nitrobacteriaceae. Fam. Rhizobiaceae: Géneros y especies más importantes.

Tema 32. Fam. Pseudomonaceae: Géneros más importantes. *Vibrio comma*. — *Pseudomonas aeruginosa*. — Otras especies del G. *Pseudomonas* y G. *Phytomonas*.

Tema 33. Fam. Acetobacteriaceae. — Especies importantes. Fam. Micrococaceae: Géneros en que se divide. — Especies principales.

Tema 34. Fam. Neisseriaceae. — Especies del Gen. *Neisseria*.

Tema 35. Fam. Parvobacteriaceae. — División en tribus. Gen. *Pasteurella*: Especies más importantes. — *P. pestis*. — Gen. *Malleomices*.

Tema 36. Fam. Parvobacteriaceae. — Gen. *Brucella*: Especies importantes. — Gen. *Hemophilus*.

Tema 37. Fam. Lactobacteriaceae. — Gen. *Diplococcus*. — *D. Pneumoniae*. — Gen. *Streptococcus*: Especies importantes.

Tema 38. Fam. Lactobacteriaceae. — Gen. *Lactobacillus*: Especies más importantes.

Tema 39. Fam. Enterobacteriaceae. — Gen. *Escherichia*. — *E. Coli*. Gen. *Aerobacter*. — Gen. *Klebsiella*. — *K. Pneumoniae*. — Gen. *Proteus*.

Tema 40. Fam. Enterobacteriaceae (continuación). — Gen. *Salmonella*. S. (*Cholerae*) S. (*Schottmuelleri*). S. (*Typhimurium*). S. (*Enteritidis*). S. (*Paratyphi*). — Gen. *Eberthella*. *E. Thyfosa*. Gen. *Shigella*. S. (*Dysenteriae*).

Tema 41. Fam. Bacteriaceae. — Caracteres de esta familia. — Géneros importantes. — Fam. *Bacillaceae*. — G. *Bacillus*. — Grupo B. *Subtilis*. — Grupo *Adhaerens*. — *Bacillus Anthracis*. — Grupo termofílico.

Tema 42. Fam. *Bacillaceae* (continuación). — Gen. *Clostridium*. Caracteres principales de este género y especies más importantes. Clos. — Tétani.

Tema 43. Orden II: Actinomycetales. — Fam. *Mycobacteriaceae*. G. *Corinebacterium*: Especies más destacadas. — C. (*Diphtheriae*).

Tema 44. Fam. *Mycobacteriaceae* (continuación). — Géneros *Mycobacterium*. M. (*Tuberculosis*) y paratuberculosis. M. (*Leprae*). Fam. *Actinomycetaceae*. — Gen. *Actinomyces*.

Tema 45. Orden III: Chlamydo bacteriales. — Caracteres generales. — Géneros más importantes.

Tema 46. Orden IV: Caulobacteriales. — Caracteres generales. Fam. *Galloneaceae*. — G. (*Ferruginea*).

Tema 47. Orden V: Thiobacteriales. — Caracteres generales: Familias. — Fam. *Beggiatoaceae*. — Gen. *Thiothrix*. — T. (*Nivea*). G. (*Beggiatoa*). — B. (*Alba*).

Tema 48. Orden VI: Myxobacteriales. — Caracteres generales. Orden VII: Spirochaetales. — Caracteres generales. — Fam. *Spirochaetaceae*. — Gen. *Spirochaeta*. — S. (*Eurystrepta*).

Tema 49. F. *Spirochaetaceae* (continuación). — G. (*Borrelia*). B. (*Recurrentis*). — B. (*Duttonii*). — Gen. *Treponema*. — T. (*Pallidum*). T. (*Pertenue*). — Gen. *Leptospira*. — L. (*Icterohaemorrhagiae*).

Tema 50. Grupo *Rickettsia*. — Caracteres. — Cultivo. — Identificación.

Tema 51. Virología. — Virus filtrable. — Caracteres. — Filtración. Inmunización. — Cultivo.

Tema 52. Virus rábico. — Caracteres. — Cultivo. — Tratamiento antirrábico. — Diversos procedimientos.

Tema 53. Virología (continuación). — Viruela y vacuna. — Carac-

- teres y diferencias. — Vacunaciones antivariolicas humanas: Sus clases y preparación. — Varicela. — Otros virus filtrables.
- Tema 54. El bacteriófago. — Caracteres. — Unidad o pluralidad de los bacteriófagos. — Aislamiento. — Investigación en heces y en las aguas.
- Tema 55. Micología. — Definición. — Organismos que estudia. Situación de los hongos en botánica. — Clasificación general, y en especial de los Eumycetos. — Estructura en general. — Aparato reproductor. — Aparato vegetativo. — Medios de cultivos especiales. — Observación microscópica.
- Tema 56. Micología (continuación). — G. Microsporon. — G. Trichophyton. — G. Achorium. — Levaduras. — Levaduras patógenas y levaduras industriales. — Gen. Aspergillus. — G. Penicillium.
- Tema 57. Análisis bacteriológico de las aguas de la alimentación. — Métodos de depuración.
- Tema 58. Análisis bacteriológico de las aguas residuales y de las piscinas públicas. — Métodos de depuración de éstas.
- Tema 59. Análisis bacteriológico del aire. — Bacteriología del suelo.
- Tema 60. Análisis bacteriológico de la leche y sus derivados.
- Tema 61. Análisis bacteriológico de los huevos, de las verduras y de las frutas.
- Tema 62. Análisis bacteriológico de las conservas de carne, pescados, moluscos y crustáceos.
- Tema 63. Análisis bacteriológico del pan, fermentos naturales y toda clase de bebidas.
- Tema 64. Ensayo bacteriológico de antisépticos.
- Tema 65. Ensayo bacteriológico del catgut. — Comprobación de aparatos esterilizadores de agua, etc.
- Tema 66. Métodos microbiológicos para la determinación de los aminoácidos.
- Tema 67. Análisis químico aplicado a la clínica. — Micrométodos y semimicrométodos. — Reglas generales. — Balanzas de torsión. — Medidas. — Colorimetría. — Nefelometría. — Breve idea acerca de estos procedimientos. — Ventajas e inconvenientes.
- Tema 68. Análisis químico cualitativo y cuantitativo. — Operaciones en análisis químico. — Gravimetría. — Métodos volumétricos. Métodos gasométricos. — Métodos colorimétricos. — Métodos diafanométricos. — Preparación de soluciones normales, décimormales y centimormales. — Indicadores y su preparación.
- Tema 69. Toma de sangre para análisis químico. — Manera de hacer incoagulable la sangre: Procedimientos. — Determinación del pH de la sangre. — Técnicas más usuales.
- Tema 70. Determinación de la glucosa en sangre. — Técnicas más empleadas. — Curva de glucemia. — Diversos procedimientos para su determinación. — Compuestos cetónicos.
- Tema 71. Determinación en sangre de urea, ácido úrico, amoníaco y nitrógeno total. — Técnicas que deben emplearse.
- Tema 72. Determinación del calcio en sangre. — Cloruros. — Fosfatos. — Sulfatos. — Potasio. — Sodio. — Técnicas.
- Tema 73. Reserva alcalina por el procedimiento de Van Slyke. Determinación de la bilirrubina, colestera y creatina. — Reacción xantoproteica. — Técnicas.
- Tema 74. Examen de la sangre. — Recuento de glóbulos rojos. Recuento de leucocitos. — Recuento de plaquetas. — Toma de sangre para estas investigaciones. — Líquidos empleados para las diluciones. Hemátímetros. — Sus variedades. — Técnicas que deben emplearse. Dosificación de hemoglobina: Procedimientos. — Valor globular.
- Tema 75. Número normal de hematíes y de leucocitos: Sus oscilaciones. — Relación entre ambos. — Número normal de plaquetas: Su interpretación. — Leucocitosis y leucopenia: Su importancia.
- Tema 76. Examen de los elementos morfológicos de la sangre. Técnica de la toma de sangre para los estudios citológicos e investigaciones de parásitos. — Examen en fresco sin previa coloración. Examen en preparaciones fijadas y teñidas. — Diversos procedimientos de fijación y tinción.
- Tema 77. Leucocitos: Sus variedades. — Fórmula leucocitaria. Esquema de Arneith. — Hemograma de Schilling. — Indicaciones y valor diagnóstico del examen morfológico de la sangre en las enfermedades infecciosas.
- Tema 78. Hematíes anormales. — Variedades: Sus características. — Anemias. — Leucocitos anormales: Enumeración y descripción. Leucocemias: Diversas clases. — Fórmula leucocitaria en cada caso.
- Tema 79. Viscosidad sanguínea: Viscosímetros. — Resistencia globular: Manera de medirla. — Refractometría. — Investigación del estado de coagulación sanguínea, y sus diferentes pruebas. — Investigación del tiempo de hemorragia: Su determinación. — Retracción del coágulo. — Determinación de protrombina. — Eritrosedimentación.
- Tema 80. Oponinas. — Índice opsonico. — Exámenes serológicos basados en el conocimiento de los anticuerpos de inmunidad. — Toma de sangre para estas investigaciones. — Anticuerpos de segundo orden: Aglutininas y precipitinas. — Reacciones de aglutinación. Reacciones de precipitación. — Diversas técnicas empleadas: Su descripción.
- Tema 81. Empleo de las aglutininas y precipitinas para la identificación de antígenos. — Técnica para la preparación de sueros aglutinantes y precipitantes. — Animales empleados. — Sangría. — Técnica para la recogida del suero. — Titulación del poder aglutinante y precipitante de los sueros obtenidos.
- Tema 82. Investigaciones serológicas basadas en el conocimiento de los anticuerpos de tercer orden. — Toma de sangre para estas investigaciones. — Reacciones de Rodet y Gengou. — Reacción de Wassermann. — Diversas técnicas empleadas: Enumeración y descripción. — Marcha de la reacción.
- Tema 83. Antígenos que pueden emplearse en la reacción de Wassermann: Su preparación y su titulación. — Titulación de la alecina: Procedimientos empleados para su conservación. — Obtención y titulación del suero hemolítico. — Hematíes de carnero.
- Tema 84. La reacción de desviación del complemento empleada para el diagnóstico de varias enfermedades, excepto la sífilis. — Técnica en los diferentes casos. — Elección de antígenos, y su preparación.
- Tema 85. Las reacciones complementarias para el diagnóstico de la sífilis. — Clasificación. — Técnica en las más importantes. — Razones que se deben tener en cuenta para la elección de las más útiles.
- Tema 86. El empleo de antígenos para el diagnóstico de enfermedades. — Elección de antígenos, y su preparación. — Descripción de las técnicas que se deben seguir en los diversos casos en que puede aplicarse este medio de diagnóstico.
- Tema 87. Investigación de parásitos en la sangre. — Toma de sangre para este examen. — Examen en fresco. — Manera de hacer las extensiones. — Técnica de la película fina y de la gota gruesa. Ventajas e inconvenientes de estos procedimientos.
- Tema 88. Relación y descripción de los parásitos más importantes que pueden encontrarse en la sangre, y técnica para su diagnóstico. — Punción ganglionar. — Punción esplénica, hepática y esternal: Su aplicación y técnica.
- Tema 89. La aglutinación de hematíes. — Heteroaglutinación. Isoaglutinación. — Autoaglutinación. — Investigación de grupos hemáticos, y su determinación en los casos de transfusión sanguínea. Clasificación de los grupos sanguíneos: Sus métodos.
- Tema 90. Hemocultivos. — Técnica general de un hemocultivo. Técnicas especiales para la investigación en sangre de algunos gérmenes. — Idea general de las indicaciones, y valor del hemocultivo en las enfermedades infecciosas. — Elección de medios de cultivos en relación con el germen que se quiere aislar. — Aerobios y anaerobios. Tiempos de incubación de los cultivos.
- Tema 91. Autovacunas. — Aislamiento de gérmenes. — Preparación. — Comprobación. — Titulación. — Dosificación. — Pruebas cutáneas biológicas. — Casos en que pueden emplearse. — Contraindicaciones.
- Tema 92. Líquido céfalorraquídeo. — Punción lumbar: Su técnica. — Punción cisternal: Su técnica. — Caracteres microscópicos. Presión. — Color. — Aspecto. — Análisis químico. — Albúminas: Procedimientos para su determinación. — Globulinas. — Reacción de Nonne-Apelt. — Reacción de Pandey. — Reacción de Ross-Jones, etc.
- Tema 93. Cloruros. — Urea. — Glucosa: Su determinación. Hemoglobina. — Acetona. — Pigmentos biliares: Su investigación.
- Tema 94. Examen citológico del líquido céfalorraquídeo. — Recuento de elementos celulares. — Examen de preparaciones previamente teñidas: Procedimientos de tinción que se pueden emplear. Elementos celulares que se encuentran en el líquido céfalorraquídeo. Fórmula leucocitaria: Su valor. — Examen bacteriológico. — Métodos de tinción que se deben emplear. — Investigación del meningococo. Investigación del bacilo de Koch. — Investigación de otras bacterias que pueden encontrarse en el líquido céfalorraquídeo.
- Tema 95. Reacciones coloidales del líquido céfalorraquídeo. Reacción del oro coloidal o de Lange. — Reacción del benjuí coloidal. Técnica de estas reacciones, y su interpretación. — Causas más frecuentes del fracaso de estas reacciones, y modo de evitarlas.
- Tema 96. Reacción de Wassermann en el líquido céfalorraquídeo: Su técnica. — Descripción de algunas modificaciones. — Reacción de Meinicke. — Reacción de Kahn. — Reacción de Müller. — Otras reacciones de flocculación que pueden emplearse: Su técnica.
- Tema 97. Análisis del pus. — Idea general del valor, e indicaciones que puede suministrar el análisis de un pus. — Técnica general de la recogida de muestras. — Examen microscópico. — Elementos celulares. — Examen bacteriológico. — Procedimientos de tinción que deben emplearse. — Siembras. — Inoculación a los animales. — Gérmenes más frecuentes en las supuraciones. — Examen parasitológico del pus.
- Tema 98. Espustos. — Indicaciones y valor del análisis de espustos. Técnica general de la recogida, y envío de las muestras al Laboratorio. — Examen microscópico de los espustos. — Caracteres físicos. Cantidad. Forma. Formación de capas. Consistencia. Color. Olor. Densidad. Tapones de Diatrach. — Cálculos pulmonares. — Moldes de los bronquios. — Interpretación de los datos recogidos.
- Tema 99. Espustos (continuación). — Análisis químico. — Albúminorreacción. — Tirosinorreacción: Su valor. — Examen microscópico. Elección de porciones para el análisis. — Elementos celulares. — Fibras elásticas. — Espirales de Curschmann. — Cristales. — Cómo se ha de hacer este examen. — Interpretación de los resultados.
- Tema 100. Espustos (continuación). — Examen bacteriológico. Homogeneización de los espustos. — Investigación del bacilo de Koch: Diferentes procedimientos. — Investigación del neumococo, bacilo de Bordet-Gengou, etc. — Hongos. — Parásitos animales. — Técnica para su investigación. — Interpretación.
- Tema 101. Espustos (continuación). — Aislamiento de gérmenes

ácidosresistentes y no ácidosresistentes.—Inoculación a los animales: En qué caso debe emplearse, y cuáles son los animales más receptibles para cada caso.

Tema 102. Espútos (continuación).—Preparación de autovacunas.—Procedimientos.—Cuándo deben prepararse.—En qué casos están contraindicadas.—Estudio de la sensibilidad del sujeto ante los gérmenes.—Técnica.

Tema 103. Análisis de los exudados pleural y peritoneal.—Procedimientos para obtener dichos exudados.—Su naturaleza.—Caracteres organolépticos.—Examen químico.—Densidad.—Acidez de titulación.—Reacción de Rivalta.—Reacción de Gangi.—Examen citológico.—Variedad de elementos celulares.—Su numeración.—Formas citológicas.—Examen bacteriológico.—Examen microscópico director. Cultivos.—Inoculaciones.—Principales gérmenes de las serosidades. Examen parasitológico.

Tema 104. Nariz, boca, faringe, oído.—Técnica para la recogida de exudados.—Examen microscópico directo, previa coloración. Gérmenes patógenos que pueden encontrarse.—Gérmenes habituales. Siembras y aislamientos de los gérmenes patógenos.—Examen parasitológico.—Investigación de los portadores de gérmenes.

Tema 105. Secreción lagrimal.—Exudado conjuntival.—Examen citológico.—Examen bacteriológico.—Bacilo de Wechs.—Diplobacilo de Morax.—Diplobacilo de Petit.—Gonococo de Néisser.—Investigación de estos gérmenes.—Tracoma: Breve estudio de la flora microbiana en este caso.

Tema 106. Jugo gástrico.—Comida de prueba.—Recogida del jugo gástrico.—Caracteres organolépticos.—Examen químico.—Reacción.—Acido clorhídrico libre.—Acido clorhídrico combinado. Acidez total.—Determinación del déficit de ácido clorhídrico.—Investigaciones de ácidos orgánicos.

Tema 107. Investigación y dosificación de los fermentos.—Investigación de los productos de la digestión.—Investigación de elementos extraños.—Examen microscópico del contenido gástrico.—Residuos alimenticios y examen citológico y bacteriológico.

Tema 108. Contenido duodenal.—Extracción.—Caracteres organolépticos y físicos.—Análisis químico.—Examen microscópico. Examen bacteriológico y parasitológico.—Bilis.—Análisis microscópico y bacteriológico.

Tema 109. Heces.—Técnica de la recogida de heces, y cuidados para su envío al Laboratorio.—Indicaciones y valor del examen de las heces fecales en las enfermedades infecciosas.—Examen microscópico. Forma. Consistencia. Color. Olor. Moco. Concreciones. Parásitos animales: Su identificación.—Coágulos.—Análisis químico. Reacciones.—Albúminas.—Fermentación.—Sangre.—Bilis. Urobilina.

Tema 110. Heces.—Examen microscópico.—Restos alimenticios de origen animal.—Grasas: Su diferenciación.—Restos alimenticios de origen vegetal.—Cristales.—Bacterias.—Investigación de las más importantes.—Levaduras.—Hongos.—Parásitos animales: Sus huevos, su descripción.—Pruebas funcionales.—Régimen de prueba de Schmidt.—Motilidad.

Tema 111. Exudado uretral.—Técnica de la recogida de muestras.—Examen microscópico directo, previa coloración: Elementos celulares y bacterias.—Cultivos.—Variedad de los elementos celulares y de los agentes microbianos en los exudados uretrales, según la fase de la gonococia.—Secreciones vulvovaginales.—Examen citológico, bacteriológico y parasitológico.—Líquido espermático: Investigaciones que deben realizarse.—Espermocultivo.

Tema 112. Chancro.—Técnica para la recogida del exudado, y su extensión en portaobjetos.—Investigación del Treponema pallidum.—Investigación por examen en fresco: Su técnica.—Fondo negro.—Examen en negativo.—Método de Burri.—Diversos procedimientos de tinción.—Cuál es el preferible, y por qué razones. Causas de error en la interpretación de las preparaciones.—Formas atípicas del treponema.—Investigación y diagnóstico del bacilo de Ducrey: Diversas técnicas.

Tema 113. Líquidos quísticos.—Mención de los más importantes. Manera de obtenerlos.—Estudio citológico, bacteriológico y parasitológico.

Tema 114. Micosis.—Mención de las más importantes.—Manera de recoger los exudados.—Examen microscópico directo.—Cultivos. Esporoaglutinación de Vidal y Abrami.—Tiñas.—Recogida de pelos y escamas: Su técnica.—Cultivos.—Diagnóstico diferencial entre el Trichophyton tonsurans, Microsporum Audouinii y tiña favosa.

Tema 115. Leche de mujer: Sus caracteres organolépticos. Reacción.—Densidad.—Materia grasa.—Lactosa.—Proteínas. Extracto.—Cifras normales.—Examen microscópico.—Examen bacteriológico.—Técnica para el recuento de las bacterias de la leche.

Tema 116. Orina: Maneras de recogerla, y conservación para su envío al Laboratorio.—Investigación de los caracteres organolépticos y físicos.—Volumen.—Aspecto.—Color.—Olor.—Densidad. Interpretación de los resultados.—Precauciones de orden analítico que es preciso tomar en algunos casos.

Tema 117. Orina (continuación).—Análisis químico.—Reacción: Procedimientos para determinarlas.—Elementos disueltos.—Residuo fijo total.—Cloruros.—Sulfatos.—Fosfatos.—Su determinación.

Tema 118. Orina (continuación).—Determinación de amoníaco y de aminoácidos.—Urea: Diversos procedimientos para su deter-

minación.—Nitrógeno ureico.—Ácido úrico.—Creatina y creatinina. Procedimiento colorimétrico.—Nitrógeno total: Procedimientos para su determinación.

Tema 119. Orina (continuación).—Investigación de algunos medicamentos ingeridos.

Tema 120. Orina (continuación).—Elementos anormales.—Albumina.—Albumosas.—Peptonas.—Mucina.—Núcleoalbumina. Albumina acetosoluble.—Albumina de las orinas purulentas.—Hemoglobina.—Glucosa.—Pentosa.—Levulosa.—Lactosa.—Acido glucurónico.—Determinación cualitativa y cuantitativa de estos elementos.

Tema 121. Acetona y ácido diacético.—Acido oxibutírico. Bilis, pigmentos y ácidos biliares: Su determinación.—Urobilina y urobilinógeno.—Indol.—Escatol.—Alcapeptona.—Diazorrea de Erlich.—Reacción de Mortz-Weiss.

Tema 122. Orina.—Sedimento.—Volumen.—Examen en fresco. Elementos minerales, orgánicos y organizados.—Examen citológico. Examen bacteriológico.—Recogida aséptica de la orina.—Gérmenes que pueden encontrarse, y su investigación.—Inoculación experimental a los animales: Cómo debe hacerse, y precauciones que es preciso tomar.

Tema 123. Orina (continuación).—Coeficientes biológicos.—Relaciones urológicas.—Utilidad del laboratorio en los casos de exploración renal.—Constante de Ambard.—Constante clorurada.—Métodos de exploración por eliminación provocada.—Cálculos urinarios: Examen microscópico y químico.

Tema 124. Examen histológico de los tejidos.—Biopsia.—Procedimientos de fijación y conservación de las piezas.—Principales fijadores.—Decalcificación.—Microtomos de congelación: Cortes. Método rápido de fijación de las piezas para los cortes mediante el microtomo de congelación.

Tema 125. Inclusión en parafina.—Cortes.—Métodos rápidos de inclusión en la parafina.—Inclusión en celoidina: Cortes.—Métodos de coloración de los cortes.—Hematoxilinaeosina.—Método de Van Gieson.—Método de Gallego.—Impregnación argentina.—Método de Río Ortega.

Tema 126. Coloración de los microbios en cortes de tejidos. Procedimientos de coloración simple.—Métodos de coloración de Gram aplicados a los cortes.—Método de Cajal al formourano para las bacterias en cortes de tejidos.—Procedimiento de Levaditi para la tinción del treponema en los cortes.

Tema 127. Inflamación aguda.—Inflamación crónica.—Sus características.

Tema 128. Epitelioma: Sus variedades.—Descripción y diagnóstico.

Tema 129. Carcinoma: Sus variedades.—Descripción y diagnóstico.

Tema 130. Sarcoma: Sus variedades.—Descripción y diagnóstico.

Tema 131. Fibroma.—Lipoma.—Condroma.—Osteoma.—Angioma.—Mioma.—Breve descripción de cada uno de estos tumores.

Tema 132. Conceptos fundamentales de la epidemiología.

Tema 133. Factores que determinan la capacidad patógena de los virus.—Toxicidad, invasibilidad e infectividad.

Tema 134. Factores que determinan la susceptibilidad y resistencia del organismo humano a la infección.

Tema 135. Los reservorios de la infección.—Portadores de gérmenes.

Tema 136. El aire como vehículo de la infección.—Mecanismo del contagio por gotas.

Tema 137. Los insectos transmisores de enfermedades infecciosas.—Influencia del clima.

Tema 138. El agua como vehículo de la infección.—Características de las epidemias hídricas.—Principales alimentos expuestos a contaminación por aguas polucionadas.

Tema 139. La leche y sus derivados como vectores de agentes morbigenos.—Características de las epidemias lácteas.—Otros alimentos de interés epidemiológico.

Tema 140. Mecanismo y características de las epidemias por contacto.—Fómites.—Valoración de la desinfección concurrente y final.

Tema 141. Actividades humanas que influyen en la extensión de la infección.

Tema 142. Periodicidad epidémica.—Factores, espacio y tiempo en el desarrollo de las epidemias.—Causas que regulan la expansión y regresión de las mismas.

Tema 143. Fiebre tifoidea.—Epidemiología.—Diagnóstico.

Tema 144. Fiebre tifoidea (continuación).—Metódica para el estudio y profilaxis de los estados endemoepidémicos.

Tema 145. Intoxicaciones alimenticias de etiología bacteriana. Disenteria bacilar.—Epidemiología.—Diagnóstico.—Profilaxis.

Tema 146. Difteria.—Epidemiología.—Diagnóstico.—Profilaxis.

Tema 147. Sarampión.—Epidemiología.—Diagnóstico.—Profilaxis.

Tema 148. Escarlatina.—Epidemiología.—Diagnóstico.—Profilaxis.

Tema 149. Tos ferina.—Epidemiología.—Diagnóstico.—Profilaxis.

- Tema 150. Fiebre ondulante. — Epidemiología. — Diagnóstico. Profilaxis.
- Tema 151. Meningitis cerebroespinal epidémica. — Epidemiología. Diagnóstico. — Profilaxis.
- Tema 152. Poliomielitis. — Epidemiología. — Diagnóstico. — Profilaxis.
- Tema 153. Tuberculosis. — Epidemiología.
- Tema 154. Tuberculosis. — Profilaxis.
- Tema 155. Viruela. — Varicela. — Alastría. — Epidemiología. Diagnóstico.
- Tema 156. Viruela. — Profilaxis. — Estudio de la vacuna.
- Tema 157. Tifus exantemático. — Epidemiología. — Diagnóstico.
- Tema 158. Tifus exantemático. — Profilaxis. — Fiebre exantemática mediterránea.
- Tema 159. Peste. — Epidemiología. — Diagnóstico. — Profilaxis.
- Tema 160. Cólera. — Epidemiología. — Diagnóstico. — Profilaxis.
- Tema 161. Fiebre amarilla. — Epidemiología. — Diagnóstico. — Profilaxis.
- Tema 162. Protozoos. — Generalidades.
- Tema 163. Entamoebas. — Morfología. — Biología, y métodos empleados para su investigación. — Disentería amebiana.
- Tema 164. Espiroquetas. — Recurrente española.
- Tema 165. Espiroquetosis icterohemorrágica. — Sodoku. — Enfermedad de Castellani.
- Tema 166. Tripanosomagambiense. — Morfología, biología y métodos empleados para su investigación. — Tripanosomiasis humana.
- Tema 167. Leishmanias de interés médico. — Morfología, biología y métodos empleados para su investigación. — Estudio del Kala Azar en España.
- Tema 168. Trichomonas. — Chilomastix y lambias del intestino humano. — Balantidium Coli. — Morfología, biología y métodos empleados para su investigación.
- Tema 169. Hemosporidios. — Parásitos del paludismo. — Morfología, biología y métodos empleados para su investigación.
- Tema 170. Gusanos. — Generalidades. — Platelintos trematodes. Bilharzia fasciola. — Morfología, biología y métodos empleados para su investigación.
- Tema 171. Platelintos cestodes. — Taenias solium y saginata. Hymenilepsis. — Dipylidium. — Dibothriocephalus. — Morfología, biología y métodos empleados para su investigación.
- Tema 172. Taenia echinococcus. — Morfología, biología y métodos empleados para su investigación. — Quiste hidatídico.
- Tema 173. Nematelintos. — Filaria. — Trichocephalus. — Ascaris. — Oxyurus. — Angilula. — Morfología, biología y métodos empleados para su investigación.
- Tema 174. Trichinella. — Espiralis. — Morfología, biología y métodos empleados para su investigación. — Triquinosis.
- Tema 175. Ankylostomun duodenales. — Morfología, bacteriología y métodos empleados para su investigación. — Anquilostomiasis.
- Tema 176. Artropodos. — Generalidades. — Acarinos. — Ixódicos. — Ixódinos y argásinos (ornithodoros). — Sarcóptidos. — Morfología y biología.
- Tema 177. Exápodos. — Generalidades. — Anopluros. — Sifonápteros. — Morfología y biología.
- Tema 178. Dípteros. — Ortórraños y ciclórraños de interés sanitario. — Morfología y biología.
- Tema 179. Flebotomus, culicidos. — Generalidades. — Morfología y biología de los principales anofelinos y culicinos españoles.
- Tema 180. Paludismo. — Epidemiología. — Diagnóstico.
- Tema 181. Estudio de una zona palúdica. — Profilaxis del paludismo.

CUESTIONARIO PROGRAMA PARA LA PRACTICA DEL PRIMER EJERCICIO DE VETERINARIOS

Ejercicio escrito

- Tema 1. El matadero público. — Concepto. — Matadero municipal e industrial. — Finalidad sanitaria y comercial. — Importancia en los aspectos higiénico, fiscal y pecuario. — Construcción del matadero y principios que informan sobre su instalación. — Secciones burocráticas, técnica, sanitaria e industrial del matadero. — Enumeración, emplazamiento y disposición de las naves o locales para ocisión de los animales de carnicería. — Dispositivos mecánicos para elevar, sostener y transportar las reses. — Mondonguería y tripería. — Anejos del matadero, relacionados con la industrialización de pieles, sebos y sangre. — Matadero sanitario.
- Tema 2. Ganadería española. — Especies animales que comprende. — Estadísticas referentes a cada especie. — Valoración media correspondiente a cada una. — Animales de abasto y carnicería. — Mercados de ganados. — Condiciones generales de su construcción. — Sistemas de contratación.
- Tema 3. Abastecimiento de carne en Madrid. — Cifras relativas al consumo de carne. — Procedencia del ganado. — Precios correspondientes a las diferentes categorías de carnes. — Rendimiento de las reses españolas de abasto. — Características de las diferentes carnes. — Categorización de las carnes de abastecimiento.
- Tema 4. Abastecimiento de pescado en Madrid. — Mercado Cen-

tral de Pescados. — Características generales de su construcción. — Ordenanzas y reglamento por que se rige. — Pescados. — Aprovisionamiento. — Aspectos económico, alimenticio e higiénico. — Pesca. — Producción de nuestras costas. — La fauna ictiológica ibérica. — Circulación. — Sistemas de venta. — Conservación. — Transportes. — Estadísticas referentes al consumo de pescado en Madrid. — Veda en los peces, moluscos y crustáceos.

Tema 5. Abastecimiento de leche en Madrid. — Especies animales productoras. — Procedencia. — Transportes. — Cifras medias de producción de las reses, y coeficientes de consumo. — Sistemas de venta. — Centrales lecheras. — Condiciones generales de su construcción y funcionamiento.

Tema 6. Cámaras frigoríficas. — Ordenanzas y reglamentos municipales sobre cámaras frigoríficas. — Producción, transporte y conservación del frío. — Utilización del frío en productos de origen animal y vegetal. — Modificaciones que determina la refrigeración y congelación en las carnes, pescados, caza, huevos, leche, frutas y verduras.

Tema 7. Productos de origen vegetal. — Frutas, verduras y hortalizas. — Frutos carnosos. — Constitución física. — Composición química. — Fenómenos de la maduración. — Cambios que experimentan los hidratos de carbono, ácidos orgánicos, tanino, materias azoadas y sales minerales. — Composición de los frutos maduros. — Composición bacteriológica. — Prácticas de inspección en los productos de origen vegetal.

Tema 8. Aves y caza de pelo y pluma. — Enumeración. — Aves domésticas. — Razas nacionales y exóticas. — Características étnicas. — Características físicas en su estado normal. — Alteraciones y fraudes más frecuentes. — Accidentes que pueden engendrar. — Circulación, venta y veda.

Tema 9. Tuberculosis. — Morfología, investigación y diferenciación del bacilo tuberculoso. — Cultivo, aislamiento e influencia de los agentes físicos y químicos. — Constitución química y nutrición del bacilo tuberculoso. — Toxinas. — Tuberculinas. — Histógenes y evolución del tubérculo. — Mecanismo de penetración por la piel, vías respiratorias, digestivas, genitales y mamarias. — Localizaciones serosas, óseas, articulares, hepáticas, esplénicas, renales e intestinales. — Anatomía patológica.

Tema 10. El carbunco. — Definición. — Historia. — Presentación. — Estadística. — Etiología. — Forma, cultivo y cualidades biológicas del bacilo carbuncoso y de sus esporos. — Patogenia general del carbunco. — Acción de los bacilos en la sangre. — Lesiones del carbunco. — Síntomas generales. — Diagnóstico. — Serodiagnóstico. — Pronóstico. — Profilaxis. — Tratamiento. — La fiebre carbuncosa en los equinos, óvicos, caprinos, cerdo, perro, gato y aves.

Tema 11. El muermo. — Definición. — Historia. — Etiología. — Cultivo. — Tinción de los bacilos muermosos. — Presentación en los animales. — Estadística. — Contagio natural. — Formas clínicas. — Lesiones anatómicas. — Histopatología. — Síntomas. — Diagnóstico. — Juicio comparado de los diferentes procedimientos diagnósticos. — Transmisión al hombre y signos clínicos principales.

Tema 12. Examen de las vísceras sanas. — Despojos alimenticios. — Enumeración. — División. — Caracteres anatómicos referentes a la conformación exterior, estructura, peso y composición química de los despojos rojos. — Preparación.

Tema 13. Examen de las vísceras sanas. — Despojos blancos. — Enumeración. — Caracteres anatómicos. — Preparación. — Composición química. — Vísceras medicinales. — Señalamiento de las glándulas endocrinas. — Caracteres anatómicos. — Caracteres micrográficos. — Referencias fisiológicas. — Usos terapéuticos.

Tema 14. Sistema linfático. — Organos que le constituyen. — Importancia de su examen en inspección de carnes. — Caracteres macroscópicos de los vasos y ganglios linfáticos. — Papel fisiológico. — División. — Enumeración, topografía de los ganglios del aparato digestivo. — Enumeración y topografía de los ganglios linfáticos de las cavidades abdominal y pelviana. — Estudio comparativo en los diferentes animales de abasto.

Tema 15. La tuberculosis bovina. — Localizaciones pulmonares. — Vías digestivas y vísceras de la cavidad esplénica. — Serosas. — Ganglios linfáticos. — Piel. — Mama. — Organos genitales. — Tuberculosis del ternero. — Caracteres anatomopatológicos.

Tema 16. Tuberculosis en los animales salvajes. — Tuberculosis de los pequeños rumiantes. — Tuberculosis del caballo y del asno. — Tuberculosis del cerdo. — Tuberculosis del gato y del perro. — Tuberculosis de las aves. — Tuberculosis en los animales de sangre fría. — Características anatomopatológicas.

Tema 17. Productos de chacinería. — Jamones. — Tipos nacionales y extranjeros. — Preparación. — Embutidos de carne. — Enumeración y preparación de las principales clases nacionales y exóticas. — Embutidos de sangre. — Aspecto exterior de los embutidos bien conservados. — Alteraciones. — Falsificaciones. — Adición de materias feculentas. — Adición de sustancias colorantes. — Técnicas analíticas para descubrirlas. — Tocino y manteca porcina. — Caracteres de sanidad, alteraciones y fraudes. — Legislación sobre embutidos y chacinerías.

Tema 18. Rabia. — Origen. — Sinónimos. — Definición. — Distribución, epidemiología y estadística. — Legislación. — Profilaxis. — Infección e incubación de la rabia. — Síntomas de la rabia en los principales animales mordedores. — Rabia del perro. — Forma furiosa

(incubación, fiebre premonitory, agitación, irritabilidad, alucinaciones y trastornos de la sensibilidad general y especial).—Rabia parálitica, apoplética, epiléptica y caquética.—Rabia del gato, caballo, rumiantes y cerdo.—Diagnóstico diferencial.—Lesiones macroscópicas y microscópicas.—Corpúsculos de Negri.—Investigación, morfología, aparición, distribución, naturaleza y color.—Diagnóstico de los corpúsculos de Negri.

Tema 19. Rabia.—Naturaleza del virus rábico.—Modificaciones de la virulencia.—Contaminación clínica y propagación del virus rábico.—Diferentes procedimientos de inoculación de la rabia.—Virus de calle y virus fijo.—Patogenia y fisiología patológica de la rabia. Estudio general de los procedimientos de inmunización contra la rabia.

Tema 20. Examen de los ganglios linfáticos.—Enumeración y topografía de los ganglios linfáticos del aparato respiratorio. Idem de los ganglios linfáticos del tórax.—Enumeración y estudio descriptivo de los ganglios de la carne.—Referencias de comparación para los diferentes animales de consumo.

Tema 21. Examen de los ganglios linfáticos.—Alteraciones debidas a la putrefacción.—Alteraciones microbianas de los ganglios. Perturbaciones ganglionares en las morbosidades agudas.—Alteraciones de los ganglios en las micosis.—Lesiones rooparasitarias de los ganglios linfáticos.

Tema 22. La carne sana o normal.—Caracteres estructurales (sarcolema, protoplasma, sarcoplasma, materia estriada, núcleos). Tejidos conectivo y adiposo intermusculares.—Caracteres macroscópicos.—Características físicas de la carne de caballo, buey, vaca, ternera, oveja, cordero y cerdo.—Caracteres químicos.—Composición química de la carne.—Porcentaje de los diferentes principios constitutivos, según la especie animal y calidad de la carne.—Reacción química de la carne, y métodos para determinarla.—Procederes diferentes del método ionoscópico.

Tema 23. Leches fermentadas.—Kéfir.—Yogurt.—Cunmil. Leche fermentada de Egipto.—Mazin.—Preparación y gérmenes que intervienen en cada variedad.—Composición química.—Calidades nutritivas.—Uso medicinal.

Tema 24. Manteca.—Maduración de la manteca.—Flora microbiana que la provocan.—Alteraciones microbianas de la manteca. Queso.—Cuajo.—Obtención y titulación.—Maduración de los quesos.—Levaduras que intervienen para los diferentes tipos de queso. Obtención de quesos con leche pasteurizada.—Enfermedades de los quesos.—Bacterias causales.—Quesos hinchados.—Quesos amargos. Quesos rojos.—Quesos azules.

Tema 25. Brucelosis.—Etiología.—Diferenciación de los tipos melitensis, abortus, Bang y suis.—Diagnóstico clínico y serológico. Contagiosidad para el hombre.—Profilaxis.

TEMAS DEL SEGUNDO EJERCICIO

Ejercicio oral

LEGISLACIÓN

Tema 1. Recopilación de todas las disposiciones legislativas relacionadas con los servicios veterinarios, tanto las de tipo general como las específicamente dictadas para el Ayuntamiento de Madrid. Extracto de la ley de Sanidad de 22 de noviembre de 1944.—Descripción detallada de las bases diecisiete y veinticuatro.

Tema 2. Organización de los servicios de la Dirección General de Ganadería e Industrias Pecuarias.—Servicios generales y provinciales.

Tema 3. Inspectores municipales Veterinarios.—Deberes y derechos.—Obligaciones encomendadas a estos funcionarios en el real decreto de 22 de diciembre de 1908 y en el reglamento de Inspectores municipales Veterinarios.—Ley de 11 de julio de 1934 y decreto de 14 de junio de 1935.—Interpretación de ambas disposiciones en relación con el Ayuntamiento de Madrid.

Tema 4. Ley de Epizootias y reglamento para su aplicación. Preceptos reglamentarios sobre denuncia, declaración oficial, aislamiento, empadronamiento y marca de ganado.

Tema 5. Condiciones del transporte, conducción y circulación del ganado.—Sacrificio e indemnización, destrucción de cadáveres, desinfección, estadística y penalidad.

Tema 6. Reglamento de paradas de sementales.—Clasificación de las paradas.—Disposiciones comunes a todas las paradas.—Misión del Inspector municipal Veterinario.

Tema 7. Reglamento de espectáculos taurinos.—Disposiciones particulares referentes a las reses y caballos utilizados para la lidia. Disposiciones dictadas específicamente para el Ayuntamiento de Madrid.

Tema 8. Juntas provinciales y locales de fomento pecuario.—Su organización y funciones.—Registro pecuario.—Expedición y visado de guías.—Libros genealógicos y comprobación del rendimiento lácteo.—Reglamentación general de estos servicios.

Tema 9. Examen de la ley y reglamento de responsabilidad civil de los funcionarios públicos.—Reglamento de empleados municipales.—Ley de Bases sobre régimen local de 17 de julio de 1945.

Reglamento de zoonosis transmitibles al hombre, de 1917.—Enfermedades objeto de este reglamento.—Obligaciones de los Veterinarios municipales.—Declaración, desinfección, estadística y medidas especiales.

Tema 10. Reglamento general de mataderos de 1918.—Reglamento del Matadero y Mercado de Ganados de Madrid (Sección Sanitaria).

Tema 11. Real decreto de 22 de diciembre de 1908.—Funciones que se encomiendan a los Laboratorios municipales.—Recogida de muestras.—Peritos y peritajes.—Ordenanzas locales sobre cámaras frigoríficas.

Tema 12. Ordenanzas municipales de Madrid sobre condiciones higiénicas de las vaquerías.—Acuerdos municipales, de 18 de febrero y 16 de marzo de 1931, señalando las condiciones que deben reunir los despachos de carnes, embutidos, mantecas y pescados.—Ordenanzas reguladoras de la producción, venta e inspección de la leche en Madrid.—Arbitrios y tasas.—Legislación, tributación y Ordenanzas de exacciones.—Seguro contra el decomiso.—Fundamentos y bases de su implantación.

Tema 13. Delitos contra la salud pública.—Concepto y sanciones.—Jurisprudencia referente a hechos constitutivos de delito por la venta de productos cárnicos nocivos a la salud.

Tema 14. Legislación sobre mataderos industriales y chacinerías.—Disposiciones sobre la instalación e inspección de mataderos y fábricas de embutidos.—Prescripciones legislativas acerca de la fabricación y calidad de los embutidos.

Tema 15. Disposiciones referentes a la circulación y venta del ganado lechal, carne de toro lidiado, carne congelada, despojos, aprovechamiento de cerdos hiperinmunizados y sacrificio de caballos.

Tema 16. Instrucciones técnicas del real decreto de septiembre de 1920 acerca de la leche y sus derivados.—Prescripciones legales del decreto de 23 de febrero de 1934, que regulan la fabricación y comercio de la mantequilla y margarina.

Tema 17. Disposiciones legales sobre vaquerías.—Concesión de licencias, condiciones de los alojamientos, régimen del ganado y disposiciones de salubridad.

HIGIENE

Tema 18. Influencia de la atmósfera en la salubridad.—Impurificación más importante del aire atmosférico.—Gérmenes del aire.

Tema 19. Influencia del suelo en la salubridad.—Gérmenes patógenos del suelo.—Saneamiento del suelo.

Tema 20. Agua potable.—Caracteres físicos, químicos y bacteriológicos.—Gérmenes patógenos del agua.—Depuración de las aguas.

Tema 21. Abastecimiento animal de agua potable.—Cantidad consumida por individuo y día en las especies animales.—Abrevaderos.

Tema 22. Consideraciones generales sobre alimentación animal. Alimentos.—Ración alimenticia.—Reglas para fijarla.—Principios inmediatos y vitaminas.—Residuos industriales utilizados como alimentos de los animales.

Tema 23. Exposición breve de las infecciones, infestaciones e intoxicaciones animales de origen alimenticio.

Tema 24. Habitaciones.—Enumeración de las correspondientes a cada especie doméstica.—Condiciones higiénicas.—Alojamiento de los animales salvajes sometidos a cautividad.—Habitaciones e instalaciones especiales que requieren los animales en los parques zoológicos.

Tema 25. Evacuación de aguas residuales, excretas y estiércoles de mataderos, chacinerías, establos, caballerizas, etc.

Tema 26. Depuración de aguas residuales, y tratamiento de estiércoles.

Tema 27. Desinfección y desinsectación de establos, caballerizas, albergues de animales y otros análogos.—Desratización de establos, caballerizas y albergues de animales.

Tema 28. Quemaderos.—Condiciones generales de su emplazamiento e instalación.—Transporte a los quemaderos de cadáveres, y condiciones que deben reunir los vehículos transportadores.

Tema 29. Recogida de perros vagabundos.—Organización del servicio.—Sistema humanitario de sacrificar a los perros no reclamados.

PARASITOLOGÍA

Tema 30. Coccideos.—Evolución y profilaxis.

Tema 31. Cestoides.—Organización y evolución.—Topografía orgánica de su estado larvario y estrobilario.—Clasificación de sus larvas.

Tema 32. Características de las principales especies de teniados cuyas larvas son cisticercos.—Parasitíferos, en su estado larvario y adulto.

Tema 33. Teniados cuyas larvas son cenuros.—Parasitíferos, en su estado larvario y estrobilario.

Tema 34. Teniados cuyas larvas son equinococos.—Parasitíferos de la hidatida y del estado sexuado.

Tema 35. Principales teniados que en el estado de cinta se encuentran en el intestino de los rumiantes, leporidos y aves.

Tema 36. Características y evolución de los botriocéfalos. Parasitíferos de sus larvas.

Tema 37. Caracteres y evolución del distoma hepático.—Parasitíferos que le albergan.

Tema 38. Ascáridos y estrongílicos.—Especies que parasitan en el caballo, buey, carnero y cerdo.

Tema 39. Triquina. — Evolución, metamorfosis y emigración. Parasitífero provisional y definitivo de la triquina espiral.

Tema 40. Triquina.—Fase adulta. — Caracteres.—Localización orgánica. — Tiempo que tarda en verificarse la cópula después de la ingestión.—Destino del macho.—Fijación de la hembra.—Puesta de embriones.—Duración y número de embriones para cada hembra.

Tema 41. Triquina.—Fase embrionaria.—Características.—Emigración de los embriones.—Alteraciones que provocan en el parasitífero.—Investigación de los embriones en las heces y en la sangre.

Tema 42. Triquina.—Fase larvaria. — Caracteres.—Músculos preferidos para su enquistamiento.—Disposición que adopta en el quiste.—Número de triquinas que puede albergar cada quiste.

MICROBIOLOGÍA

Tema 43. 1.º Historia de la microbiología.—Partes que comprende. — Definición de los términos microbio, bacteria, virus filtrante y microparásito.

Tema 44. 2.º Morfología, fisiología y clasificación de las bacterias.

Tema 45. 3.º Toxinas y otros productos del metabolismo bacteriano.

Tema 46. 4.º Caracteres de las bacterias patógenas, de las saprofitas y de los hongos patógenos.

Tema 47. 5.º Mecanismo de ataque de los microbios para producir la infección.—Causas que la favorecen.

Tema 48. 6.º Infección, y sus clases. — Concepto de euzootia, epizootia y panzootia.

Tema 49. 7.º Defensas del organismo, no específicas, frente a la infección.

Tema 50. 8.º Inmunidad: Sus clases. — Historia de la inmunología.

Tema 51. 9.º Teorías para explicar la inmunidad.

Tema 52. 10. Antígeno, y sus clases.—Estudio general de los anticuerpos.

Tema 53. 11. Aglutininas, precipitinas y opsoninas.

Tema 54. 12. Antitoxinas, bacteriolisinas y bacteriotropinas.

Tema 55. 13. Aglutinación, precipitación y fijación del complemento.—Fundamento y técnica de cada una de estas reacciones.

Tema 56. 14. Técnica general para el aislamiento e identificación de un germen.

Tema 57. 15. Técnica general de la preparación de medios de cultivo.

Tema 58. 16. Técnica general de los diversos métodos de esterilización usados en bacteriología.

Tema 59. 17. Técnica general de la preparación de vacunas bacterianas muertas.

Tema 60. 18. Técnica general de la preparación de vacunas de virus filtrables y especiales de la vacuna antirrábica, Úmeno y de la vacuna jennerriana.

Tema 61. 19. Técnica general de la preparación de sueros, y especiales del suero antitetánico y antidiftérico.

Tema 62. 20. *Bacillus pyocyaneus*, *staphylococcus aureus* y *streptococcus pyogenes*.—Caracteres morfológicos de cultivo, bioquímicos y patológicos.

Tema 63. 21. *Pasteurella* patógenas para los animales domésticos. — Caracteres morfológicos de cultivo, bioquímicos y patológicos.

Tema 64. 22. *Brucella* patógenas para los animales domésticos. Caracteres morfológicos, de cultivo, bioquímicos y patológicos. Diferenciación de los tipos o variedades.

Tema 65. 23. *Scherichia Coli*, y sus variedades. — Caracteres morfológicos, de cultivo, bioquímicos y patológicos.

Tema 66. 24. *Salmonella* patógenas para los animales domésticos, y *salmonella* productoras de intoxicaciones cárnicas.—Caracteres morfológicos, de cultivo, serológicos, bioquímicos y patológicos.

Tema 67. 25. *Malleomyces mallei* y *bacillus de Withmore*. Caracteres morfológicos, de cultivo, bioquímicos y patológicos. Diferenciación de las dos especies.

Tema 68. 26. Hemófilos patógenos para los animales domésticos.—Caracteres morfológicos, de cultivo, bioquímicos y patológicos.

Tema 69. 27. *Bacillus pyosepticus viscosum equi* y *listerella monocitogenes*. — Caracteres morfológicos, de cultivo, bioquímicos y patológicos.

Tema 70. 28. *Clostridium chauveanei* y *vibrio septicus*. Caracteres morfológicos, de cultivo, bioquímicos, serológicos y patológicos.—Diferenciación de ambas especies.

Tema 71. 29. Carácter botulinus y carácter tetanicus.—Caracteres morfológicos, de cultivo, bioquímicos, serológicos y patológicos.

Tema 72. 30. Carácter perfringens, hemoliticus y oedematiens.

Caracteres de cultivo, morfológicos, bioquímicos, serológicos y patológicos.

Tema 73. 31. *Bacillus anthracis* y *seudoanthracis*.—Su diferenciación y caracteres morfológicos, de cultivo, bioquímicos y patológicos.

Tema 74. 32. *Bacillus pyogenes*, *bacillus de Preist-Nocard*, *pyelonefritis bovis* y *corynebacterium equi*.—Caracteres morfológicos, de cultivo, bioquímicos y patológicos.

Tema 75. 33. *Mycobacterium tuberculosis*.—Caracteres morfológicos, de cultivo, bioquímicos y patológicos.—Diferenciación de los diversos tipos.

Tema 76. 34. *Erysipelothrix rhusiopathie*, *actinomyces bovis* y *bacillus necrophonis*.—Caracteres de cultivo, morfológicos, bioquímicos y patológicos.

Tema 77. 35. Espiroquetas de las aves domésticas y del conejo, y *leptospira canicola*.—Caracteres morfológicos y patológicos.

Tema 78. 36. Piroplasmas.—Clasificación, morfología y papel patógeno.

Tema 79. 37. Tripanosomas de los animales domésticos.—Morfología y acción patógena.

Tema 80. 38. Virus filtrables.—Estudio general.

Tema 81. 39. Virus rábico y pseudorábico. — Caracteres respectivos.—40. Virus variólico, bovino y ovino.—Caracteres respectivos, y relaciones entre sí y con los restantes virus variólicos.

Tema 82. 41. Virus de la psitacosis, de la peste porcina y de la glosopeda.—Caracteres respectivos.

Tema 83. 42. Virus de la encefalomiелitis equina y, de la difteria aviar.—Caracteres respectivos.

Tema 84. 43. *Rickettsias* patógenas de los animales domésticos.—Sus caracteres respectivos.

ANATOMÍA PATOLÓGICA

Tema 85. Lesiones por trastornos del metabolismo celular. Infiltración calcárea.—Pigmentaciones autógenas, hemáticas y exógenas.

Tema 86. Lesiones con reacción local.—Inflamaciones de tipo exudativo.—Flegmasias supurantes.—Flegmasias intoxicantes.

Tema 87. Lesiones con reacción local.—Inflamaciones microbianas con septicemia.—Idem necrosantes.—Idem proliferantes.

Tema 88. La autopsia clínica. — Consideraciones generales. Instrumental.—Sala de autopsias.—Reglas generales de la autopsia. Examen exterior del cadáver.

Tema 89. La autopsia clínica. — Examen interior.—Cabeza. Apertura. — Instrumental y técnica. — Extracción del encéfalo. Autopsia del encéfalo.—Extracción del asta de cuerno.—Autopsia de la médula espinal.—Extracción de la médula espinal, y técnicas que pueden emplearse.

Tema 90. La autopsia clínica. — Autopsia de los órganos del cuello. — Extracción del ganglio plexiforme del neumogástrico. Tronco.—Exploración del pecho.—Corazón.—Apertura de sus cavidades.—Pulmones.

Tema 91. La autopsia clínica.—Examen del abdomen.—Estómago.—Reservorios gástricos.—Hígado. — Bazo.—Riñones.—Intestino (extracción y apertura).—Órganos pelvianos.—Miembros.

Tema 92. Recogida, separación y conservación de productos patológicos para el examen histopatológico y bacteriológico.

EPIZOOTOLOGÍA

Tema 93. Zoonosis transmisibles al hombre.—Rabia.—Diagnóstico y profilaxis.

Tema 94. Diagnóstico y profilaxis del carbunco bacteriano.

Tema 95. Diagnóstico y profilaxis del muermo.

Tema 96. Diagnóstico y profilaxis de la brucelosis.

Tema 97. Diagnóstico y profilaxis de la triquinosis, cisticercosis y equinococosis.

Tema 98. Tiñas y sarnas.—Arácnidos.—Insectos transmisores de gérmenes patógenos.—Profilaxis.

INSPECCIÓN DE ALIMENTOS

Tema 99. Inspección sanitaria de alimentos.—Finalidades fundamentales de la inspección, y análisis bromatológicos.—Carácter obligatorio.—Centralización.—Alimentos que corresponden al Veterinario.—Legislación.

Tema 100. El matadero.—Concepto. — Importancia.—Recuerdo histórico.—Matadero hipofágico.—Matadero de aves.—Servicios generales del matadero.

Tema 101. Mondonguería.—Condiciones generales de su instalación.—Tripería.—Características generales de su instalación.—Preparación de las tripas para embutir.—Preparación de cuerdas armónicas.—Preparación de materias suturantes.—Dispositivos mecánicos que requieren.

Tema 102. Fundición de sebos.—Instalación.—Fusión del sebo y operaciones que revelan.—Sebo industrial.—Aplicaciones.—Residuos de la fabricación del sebo.—Preparación de tortas alimenticias para la alimentación canina.

Tema 103. Tratamiento de la piel de los animales de carnicería. Piel y cueros.—Calidades de las mismas en el mercado.—Piel defectuosas, y sus causas.—Condiciones generales e instalación de los locales para su preparación y conservación.—Salazón y secado de las pieles.

Tema 104. Mercado de ganados.—Disposición general.—Mercado para el ganado de trabajo.—Mercado para el ganado de abasto. Sección sanitaria.

Tema 105. Reses de carnicería.—Etnografía de las reses vacunas de abasto.—Enumeración, características y distribución de las razas nacionales y principales extranjeras.

Tema 106. Reses de abasto.—Etnografía de las reses laneras de carnicería.—Razas nacionales y extranjeras.

Tema 107. Reses de consumo.—Razas porcinas.—Caracteres étnicos de las razas nacionales y exóticas.—Ganado caprino.—Razas indígenas.

Tema 108. Examen sanitario de los animales antes del sacrificio. Signos del estado fisiológico o de salud.—Signos reveladores del estado morbo, referidos a la calorificación, aptitudes, marcha, decúbito, estado de carnes, tegumento, etc.

Tema 109. Sacrificio de los animales.—Procedimiento de occisión.—Descripción y crítica de cada uno.—Sacrificio de las aves.

Tema 110. Sangrado de las reses de carnicería.—Formas. Recogida de sangre.—Cantidad total de sangre en relación con el peso vivo.—Sangre desfibrinada y coagulada.—Uso alimenticio. Composición química de la sangre.—Uso medicinal.—Uso industrial. Rendimiento centesimal de sangre en los animales de abasto.

Tema 111. Evisceración de las reses de carnicería.—Maneras de ejecutarlas.—Evisceración de la pelvis, tórax y abdomen.—División de las reses.—Estampillado o marca de las reses.—Maneras de verificarlo.

Tema 112. Examen posterior al sacrificio de las reses de abasto. Canal de las reses carniceras.—Caracteres esenciales en el caballo, buey, ternero, carnero, cabra, cerdo y perro.—Diferenciación del sexo.

Tema 113. Examen de las vísceras sanas.—Despojos alimenticios.—División.—Enumeración y características.—Vísceras medicinales.

Tema 114. Topografía y descripción de los ganglios linfáticos submaxilar parotídeo, retrofaríngeos, cervicales, gástricos, intestinales, rectales, anorrectales y hepáticos.

Tema 115. Topografía y descripción de los ganglios linfáticos lumbares, lumboaróico, prerenal, renales, sacros, ilíacos, isquímico e inguinales superficiales y profundos.

Tema 116. Topografía y descripción de los ganglios linfáticos traqueales bronquiales, pulmonares y mediastínicos.—Ganglios del tórax.

Tema 117. Topografía y descripción de los ganglios linfáticos preescapular braquial, precural, poplíteo, inguinal, profundo y tarsiano.

Tema 118. División de las reses.—Caracteres anatómicos de diferenciación entre el buey y el caballo.—Signos diferenciales que corresponden a la sínfisis isquimopubiana, espalda, rodilla y corvejón.

Tema 119. Caracteres anatómicos diferenciales entre el ternero, cerdo, carnero y cabra.

Tema 120. Categorías de las carnes en las diferentes especies de abasto.

Tema 121. La carne sana.—Caracteres físicoquímicos.—Maduración de las carnes.

Tema 122. Caracteres normales del tejido conjuntivo, serosas, tejido adiposo, sangre, huesos y articulaciones.—Alteraciones.

Tema 123. Carnes parasitarias.—Triquinosis.—Historia.—Síntomas.—Lesiones.—Técnica de la inspección.—Examen microscópico y triquinoscópico.—Destino de las carnes.

Tema 124. Carnes parasitarias.—Cisticercosis porcina y bovina. Síntomas.—Anatomía patológica.—Legislación.

Tema 125. Carnes parasitarias.—Cisticercosis de la oveja, cabra y conejo.—Síntomas.—Lesiones.—Destino de las carnes.

Tema 126. Carnes parasitarias.—Equinocosis de las reses de abasto.—Animales atacados.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico serológico.—Destino de carnes y vísceras.

Tema 127. Carnes parasitarias.—Sarcosporidiosis y cenurosis. Concepto de estas parasitosis.—Animales en que se observan.—Síntomatología.—Lesiones.—Conducta del Inspector.

Tema 128. Carnes parasitarias.—Distomatosis e hipodermosis. Etiología.—Síntomas.—Diagnóstico.—Lesiones.—Legislación.

Tema 129. Carnes parasitarias.—Acariosis y tricofitias de los animales de carnicería.—Etiología.—Síntomatología.—Criterio del Inspector.

Tema 130. Carnes parasitarias.—Estrongilosis.—Etiología. Síntomas.—Lesiones.—Conducta que debe seguirse con estas carnes.

Tema 131. Carnes microbianas.—Carnes sépticas.—Septicemia. Enumeración y estudio de las morbos que pueden engendrarlas. Lesiones que ofrecen.—Juicio y conducta acerca de su destino. Legislación.

Tema 132. Carnes microbianas.—Carnes sépticas.—Sapremia y piemia.—Zoomorbois que las origina.—Causas.—Síntomas.—Lesiones.—Conducta del Inspector.—Legislación.

Tema 133. Carnes microbianas.—Carbunco sintomático.—Etiología.—Lesiones.—Síntomas.—Diagnóstico.—Destino.

Tema 134. Carnes microbianas.—Septicemia gangrenosa.—Etiopatogenia.—Lesiones.—Síntomatología.—Diagnóstico.—Legislación.

Tema 135. Carnes microbianas.—Tétanos.—Bacteriología. Anatomía patológica.—Diagnóstico.—Conducta del Inspector.

Tema 136. Carnes microbianas.—Fiebre aftosa.—Síntomas. Lesiones.—Destino de las carnes.

Tema 137. Carnes microbianas.—Peste porcina.—Causas y patogenia.—Síntomatología.—Lesiones pestosas.—Legislación.

Tema 138. Carnes microbianas.—Mal rojo.—Bacteriología. Síntomas y lesiones.—Criterio que debe seguirse con estas carnes.

Tema 139. Carnes microbianas.—Perineumonía contagiosa. Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Destino que debe darse a estas carnes.

Tema 140. Carnes microbianas.—Actinomicosis y actinobacilosis. Localizaciones.—Bacteriología.—Síntomas.—Histopatología. Conducta inspectora.

Tema 141. Carnes microbianas.—Pasteurellosis o septicemias hemorrágicas.—Pulmonía contagiosa porcina.—Síntomas.—Lesiones. Criterio que debe seguirse con estas carnes.

Tema 142. Carnes microbianas.—Sudotuberculosis de los óvulos.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Anatomía patológica. Conducta del Inspector.

Tema 143. Carnes microbianas.—Viruela de los animales de carnicería.—Estudio clínico.—Lesiones.—Destino de las carnes.

Tema 144. Carnes enfermas.—Carnes febriles.—Aspecto.—Caracteres físicoquímicos y bacteriológicos.—Destino que debe darse a estas carnes.

Tema 145. Carnes anormales.—Carnes fatigadas.—Mecanismo fisiológico de la fiebre de fatiga.—Caracteres de las carnes de reses cansadas.—Conducta que debe seguirse con las carnes de reses cansadas.

Tema 146. Carnes anormales (continuación).—Carnes sanguinolentas.—Carnes traumatizadas.—Caracteres físicos.—Examen bacteriológico.—Bases a que debe ajustarse la conducta del Inspector.

Tema 147. Carnes anormales (continuación).—Carnes de reses muertas por enfermedad o accidente.—Carnes de reses asfixiadas. Carnes procedentes de animales intoxicados.—Caracteres físicos. Criterio que debe seguirse con estas carnes.

Tema 148. Carnes anormales (continuación).—Carnes desagradables o repugnantes por su olor medicamentoso, alimenticio, fisiológico y patológico.—Características que ofrecen.—Destino de las mismas.

Tema 149. Carnes anormales (continuación).—Carnes desagradables por su coloración.—Carnes ictericas, dipoxantósicas y melánicas.—Carnes blancas o decoloradas.—Caracteres macroscópicos. Destino.

Tema 150. Carnes anormales (continuación).—Carnes con alteración estructural.—Degeneración grasosa, albuminoides, cerea y lardacea.—Lipomatosis muscular.—Caracteres físicos.—Caracteres micrográficos.—Destino de estas carnes.

Tema 151. Carnes anormales (continuación).—Carnes insuficientemente alimenticias.—Carnes fetales.—Carnes jóvenes.—Carnes hidroémicas.—Carnes magras flacas.—Características físicas de cada una.—Criterio.

Tema 152. Carnes anormales (continuación).—Carnes sucias. Carnes miásicas.—Carnes enmohecidas.—Carnes fosforescentes. Caracteres físicos.—Insectos, hongos y bacterias que determinan su alteración.—Dictamen.

Tema 153. Putrefacción.—Concepto biológico del proceso. Etiología de la putrefacción.—Formas.—Caracteres macroscópicos de las carnes putrefactas.—Caracteres histológicos.—Caracteres bacteriológicos.

Tema 154. Putrefacción.—Reacciones químicas reveladoras. Método de Eber.—Reactivo utilizado, y su composición.—Técnica. Método de Eber, modificado.—Material, reactivos y técnica.—Prueba aminosódica.—Prueba química reveladora del hidrógeno sulfurado. Dictamen acerca de las carnes putrefactas.

Tema 155. Conservación de las carnes.—Métodos físicoquímicos de conservación.—Salazón.—Métodos de salazón.—Modificaciones físicoquímicas de las carnes saladas.—Variaciones de color y peso. Cambios químicos que experimentan.

Tema 156. Conservación de las carnes.—Desecación.—Tasajo. Cecina.—Carne en polvo.—Ahumado.—Procedimientos de preparación.—Caracteres físicoquímicos de cada una.

Tema 157. Esterilización de las carnes.—Consideraciones generales.—Saneamiento de las carnes en el extranjero.—Bases fundamentales, y utilidad del saneamiento de las carnes.—Instalación de los servicios de esterilización, y material necesario.

Tema 158. Destrucción de las reses y productos cárnicos decomisados.—Procedimientos que pueden emplearse.—Aprovechamiento industrial de las reses decomisadas.—Instalaciones y material que requieren estos centros de aprovechamiento.

Tema 159. Mercados de abastos.—Tipos y condiciones que deben reunir.—Distribución de los locales.—Condiciones higiénicas que deben tener los puestos dedicados a carnicerías, pescaderías, etc. Alimentos que se expenden en los mercados de abasto público.

Tema 160. Carnes foráneas.—Carnes nacionales y extranjeras.

Técnica de su inspección, y particularidades referentes a las carnes congeladas.

Tema 161. Diferenciación de las carnes por sus caracteres físicos.

Tema 162. Diferenciación de las carnes por sus métodos biológicos.

Tema 163. Caracteres diferenciales del pulmón, corazón, hígado, bazo, riñones, lengua y encéfalo en el buey y en el caballo.

Tema 164. Caracteres diferenciales del pulmón, corazón, hígado, bazo, riñones, lengua y encéfalo en el carnero, cerdo y perro.

Tema 165. Carnes preparadas.—Enumeración.—Técnica para determinar los componentes cárnicos, y composición cuantitativa y cualitativa de los embutidos.

Tema 166. Conservas de carnes.—Enumeración.—Preparación. Alteraciones y falsificaciones.—Fábricas de conservas e inspección sanitaria.—Condiciones higiénicas de su instalación.

Tema 167. Investigación de los antisépticos en las carnes.

Tema 168. Alteraciones del pescado.—Putrefacción.—Bacterias causantes.—Signos que denuncian la putrefacción.—Pruebas de laboratorio.—Examen bacteriológico.—Dictamen.

Tema 169. Enfermedades del pescado.—Enfermedades esporádicas, infecciosas y parasitarias.—Peces ponzoñosos y tóxicos.

Tema 170. Conservación del pescado.—Conservación comercial e industrial.—Ahumado.—Conservas de pescado.—Escabeche.—Conservación en aceite.—Salazones.—Caviar.

Tema 171. Inspección de las setas.—Caracteres botánicos de las especies comestibles.—Enumeración y características de las especies venenosas.—Reglas prácticas para su diferenciación, y crítica de las mismas.

Tema 172. Inspección de los huevos.—Recuerdo anatómico. Peso de los huevos y proporción ponderal de la cáscara, clara y yema.—Categorías comerciales de los huevos.—Caracteres de los huevos sanos.—Características de los huevos conservados.

Tema 173. Técnica del reconocimiento de los huevos.—Miraje externo.—Miraje interno.—Manera de ejecutarse.—Ovoscopio.—Lámpara de cuarzo.—Examen del contenido.—Acidez.—Examen bacteriológico.—Alteraciones de los huevos.—Alteraciones mecánicas o físicas, parasitarias y microbianas.—Circulación, y marca de los huevos.

Tema 174. Hortalizas o plantas de huerta.—Blanqueamiento de las hortalizas.—Medios para destruir la clorofila o evitar su desarrollo.—Composición química de las hortalizas.—Plantas hortícolas correspondientes a las familias de las liliáceas, crucíferas, salsoláceas, compuestas, solanáceas, umbelíferas, poligónicas y curcubitáceas.

Tema 175. Tubérculos y raíces alimenticias.—Patatas.—Batatas. Chufa.—Remolacha.—Zanahoria.—Nabo.—Caracteres botánicos. Composición química.—Alteraciones.—Usos de los residuos de los tubérculos y raíces.

Tema 176. Frutos carnosos alimenticios.—Frutos en pomo. Frutos en eterio.—Frutos en balausta.—Frutos en hesperidio.—Frutos en baya.—Frutos en pepónide.—Especies comprendidas en cada grupo.—Características de normalidad.—Composición química.

Tema 177. Frutos secos alimenticios.—Enumeración y descripción de las especies cuyos carpelos tienen la forma de aquenio, siliqua, cápsula y drupa.—Caracteres físicos.—Composición química. Alteraciones.

Tema 178. Alteraciones de las frutas.—Inmaduración.—Congelación o heladura.—Traumatismo.—Enmohecimiento.—Madurez excesiva o pasado de las frutas.—Putrefacción.—Frutos engusanados. Características física, química, micrográfica y bacteriológica que ofrecen las frutas en cada una de las alteraciones señaladas.—Acción nociva de las frutas alteradas.

HIGIENE DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS

Tema 179. 1.º Modo de organizar eficazmente la producción y el abastecimiento de leche de una gran ciudad moderna.

Tema 180. 2.º Emplazamiento, orientación, características, distribución y condiciones que debe reunir un establecimiento modelo, con sus anejos.

Tema 181. 3.º Razas bovinas buenas productoras de leche. Sus caracteres zootécnicos.—Cómo se inculca la aptitud lechera de una vaca.

Tema 182. 4.º Reconocimiento sanitario y pruebas a que debe someterse a una res lechera antes de su ingreso en el estable.

Tema 183. 5.º Anatomía y fisiología de la mama.

Tema 184. 6.º Modo de formarse la leche, y variaciones fisiológicas de ésta.

Tema 185. 7.º Enfermedades de la vaca que repercuten sobre la higiene de la leche.

Tema 186. 8.º Mastitis estreptocócica.—Su diagnóstico en el estable y en el laboratorio.

Tema 187. 9.º Tuberculosis mamaria.—Su diagnóstico en el estable y en el laboratorio.

Tema 188. 10.º Aborto contagioso.—Su diagnóstico en el estable y en el laboratorio.

Tema 189. 11.º Alimentación racional de una vaca lechera, e influencia de los alimentos en la composición y caracteres de la leche.

Tema 190. 12.º Alimentos que dan origen a las leches tóxicas.

Tema 191. 13.º Causas posibles de contaminación de la leche residentes en la vaca y en el medio que le rodea.

Tema 192. 14.º Manera de llevar a cabo un ordeño higiénico, y tratamiento de la leche después del ordeño para evitar su alteración rápida.

Tema 193. 15.º Pasteurización, stassauización y esterilización de la leche.—Técnica de estas operaciones.

Tema 194. 16.º El envase, transporte y venta de leche, considerados desde el punto de vista higiénico.—Limpieza y esterilización de recipientes.

Tema 195. 17.º Caracteres organolépticos y físicos de la leche normal de vaca, cabra y oveja.

Tema 196. 18.º Composición química de la leche normal de vaca, cabra y oveja.

Tema 197. 19.º Caracteres biológicos de la leche normal de vaca, cabra y oveja.

Tema 198. 20.º Recogida de muestras y examen organoléptico y físico de una leche.

Tema 199. 21.º Análisis químico de una leche.

Tema 200. 22.º Análisis biológico.

Tema 201. 23.º Análisis bacteriológico.

Tema 202. 24.º Leches calostroales y medicamentosas.—Sus caracteres, y modo de reconocerlas.

Tema 203. 25.º Leches anormales: Por cambio en sus caracteres organolépticos (color y sabor, principalmente).—Sus causas.

Tema 204. 26.º Alteraciones espontáneas de la leche.—Sus causas.

Tema 205. 27.º Fraudes y adulteraciones más frecuentes de la leche, y modo de reconocerlos.

Tema 206. 28.º Investigación del bacilo de Koch en la leche; del de Bang y del *Sheptococcus agalactiae*.

Tema 207. 29.º Investigación del bacilo tífico y de los paratíficos.

Tema 208. 30.º Colimetría.

Tema 209. 31.º Numeración de gérmenes por los métodos más usuales.

Tema 210. 32.º Fórmula leucocitaria de la leche, y prueba de trómisosff, Kuferah.

Tema 211. 33.º Catalarimetría y reductarimetría.

Tema 212. 34.º Leches condensadas y desecadas.—Sus caracteres y análisis.

Tema 213. 35.º Leches fermentadas medicamentosas.—Variedades: Caracteres y análisis.

Tema 214. 36.º Manteca y crema.—Modo de prepararlos. Caracteres organolépticos y físicos.—Composición química.

Tema 215. 37.º Fraudes y adulteraciones más frecuentes, y modo de ponerlos en evidencia.

Tema 216. 38.º Alteraciones y anomalías de la manteca.—Análisis bacteriológico.

Tema 217. 39.º Quesos.—Descripción de los más conocidos, y técnica general de fabricación.

Tema 218. 40.º Fraudes y adulteraciones más corrientes de los quesos.—Modo de reconocerlos.

Tema 219. 41.º Alteraciones, anomalías y parásitos de los quesos.—Análisis bacteriológico.—Quesos tóxicos.—Sus causas.

Tema 220. 42.º Leches con garantía oficial.—Condiciones que deben reunir, y vigilancia sanitaria especial a que deben estar sometidos los establos.—Tipos de leche por su contenido bacteriano.

* * *

Por acuerdo de la Comisión Municipal Permanente de 2 de julio corriente se convoca concurso-oposición para proveer veinticuatro becas de estudio entre alumnos destacados por su aplicación e inteligencia, procedentes de la escuela primaria, con sujeción a las siguientes

B A S E S

Primera. Es objeto de esta convocatoria la provisión por el procedimiento de concurso-oposición de doce becas de estudio, con la dotación de 3.500 pesetas anuales cada una, entre alumnos (niños y niñas, indistintamente) procedentes de la escuela primaria, y de condición modesta, que, reuniendo especiales circunstancias de aplicación e inteligencia, aspiren a cursar estudios de enseñanza media, especiales y Seminario que funcionen en Madrid, y otras doce con igual dotación para cursar estudios de la misma índole entre escolares procedentes de grupos e Internados de carácter municipal, e hijos y huérfanos de funcionarios y obreros de la Corporación.

Segunda. Unos y otros aspirantes, que pueden ser propuestos por sus respectivos Profesores, o por sus padres o encargados los que no asistan a escuelas primarias, deberán tener o cumplir en el año actual diez años, sin exceder de catorce.

Tercera. El plazo para tomar parte en este concurso será de un mes, a contar desde la publicación del correspondiente anuncio en el BOLETÍN DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID, y los ejercicios o pruebas de aptitud darán comienzo dentro de los dos meses siguientes a la terminación de dicho plazo.

Cuarta. Los solicitantes admitidos realizarán pruebas de índole psicológica y cultural que pongan de manifiesto sus posibilidades intelectuales y el aprovechamiento escolar de la instrucción recibida.

El examen psicológico será verificado por el Instituto Nacional de Psicotecnia, quien remitirá al Tribunal dictamen-diagnóstico acerca de la inclinación, aptitudes y contraindicaciones de cada aspirante, relativas a la orientación escolar adoptada. Estudiados estos dictámenes, se publicará la relación de los considerados más aptos.

El examen del nivel cultural versará sobre los conocimientos que debe poseer cada aspirante según los estudios que lleve realizados.

Los ejercicios serán escritos, orales o prácticos, según aconseje la índole de los estudios solicitados. Siempre que sea posible, se tenderá a la aplicación colectiva de los textos o pruebas objetivas pertinentes.

El Tribunal, a la vista de los méritos académicos y de los exámenes verificados, determinará para cada solicitante un coeficiente numérico que le permita la evaluación relativa y en lista única de los candidatos seleccionados.

Quinta. Las instancias para tomar parte en este concurso, dirigidas al excelentísimo señor Alcalde, Presidente de la Junta Municipal de Primera Enseñanza, se presentarán en el Registro General durante el plazo señalado, debiendo los interesados unir a las mismas cuantos documentos de aplicación y conducta estimen oportunos, partida de nacimiento y justificantes de la situación económica de los aspirantes, completándose posteriormente la documentación con los demás requisitos y certificaciones consignadas en el vigente reglamento de Becas y Auxilios escolares.

Sexta. La Alcaldía Presidencia queda facultada para la aclaración o resolución de cuantos extremos se relacionen con la presente convocatoria, así como para la designación de Tribunales y organización de los ejercicios o pruebas que han de servir de base para la designación de los becarios; y

Séptima. Todos los anuncios, avisos, convocatorias, etcétera, que en relación con este concurso se tengan que hacer, se verificarán por el tablón de edictos de la Primera Casa Consistorial.

Madrid, 30 de julio de 1948. — El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

CONCURSOS

Premio Lope de Vega

El excelentísimo Ayuntamiento Pleno, en sesión celebrada el día 16 del corriente mes, se ha servido acordar la celebración de un concurso público entre autores dramáticos españoles para otorgar un premio, que llevará el nombre de *Lope de Vega*, a la mejor producción teatral que se presente, y con arreglo a las siguientes bases:

Primera. A este premio pueden optar todos los escritores españoles, sean o no noveles.

Segunda. Las obras serán necesariamente originales, no considerándose incluidas en esta denominación las traducciones, refundiciones o adaptaciones, ya sean de la novela, el cinematógrafo o el propio teatro.

Tercera. Existe la libertad absoluta en cuanto al procedimiento y tema de las obras presentadas, sin más limitaciones que las que pudieran derivarse del fallo de la censura. La extensión de las mismas debe sujetarse a los límites normales de duración de los espectáculos en España.

Cuarta. Las obras (escritas a máquina, a dos espacios y por una sola cara) deben ser enviadas en sobre cerrado, con la indicación «Para el concurso de comedias», a la Comisión de Cultura e Información del Ayuntamiento, en cuya Sección se entregará el correspondiente recibo. El plazo de admisión de originales expirará el día 31 de diciembre de 1948, a las dos de la tarde. Las obras irán marcadas con un lema, y en sobre cerrado, rotulado con el mismo lema, constarán el nombre y domicilio del autor.

Quinta. Un Jurado, presidido por el Presidente de la Comisión de Cultura e Información del Ayuntamiento, y del que formarán parte un Académico designado por la Real Academia Española, un crítico teatral nombrado por la Asociación de la Prensa, un Vocal designado por la Subsecretaría de Educación Popular y el Director artístico del teatro Español, que actuará como Secretario, escogerá entre las comedias recibidas la que a su juicio merezca el premio Lope de Vega, y elevará su propuesta a la Comisión Municipal Permanente.

Sexta. El autor de la comedia escogida recibirá un premio en metálico de 10.000 pesetas.

Séptima. La comedia premiada se representará en el teatro Español en la fecha que la Dirección del mismo estime conveniente, siempre dentro de la temporada 1948-49; y

Octava. El premio es indivisible.

Lo que se anuncia al público para su conocimiento.

Madrid, 28 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

El excelentísimo Ayuntamiento Pleno, en su sesión de 16 de abril último, sancionando y modificando el acuerdo de la excelentísima Comisión Municipal Permanente de 27 de febrero anterior, acordó anunciar concurso libre para contratar la primera etapa de las obras de reforma y ampliación del mercado de Pardiñas, situado en la calle de los Hermanos Miralles, con vuelta a la de Hermosilla, con sujeción a los pliegos de condiciones y cuadro de precios tipos redactados al efecto, y por el presupuesto de contrata de 2.596.353,89 pesetas.

El plazo del concurso es el de veinte días hábiles, que empezarán a correr y contarse desde el siguiente a aquel en que aparezca el anuncio en el *Boletín Oficial del Estado*, y durante dicho plazo podrán presentarse proposiciones, de diez de la mañana a una de la tarde, en el Negociado de Subastas de la Secretaría y en las Tenencias de Alcaldía de los distritos de Chamberí y Buenavista, cuyas proposiciones deberán ser extendidas en papel de la clase 6.^a y sello municipal de 1,50 pesetas, en pliegos cerrados y lacrados, y acompañadas por separado del resguardo que acredite haber consignado en la Depositaria Municipal la cantidad de 43.945,31 pesetas en concepto de depósito provisional, reintegrado con los sellos municipales especiales de subastas, a razón de 6 pesetas por cada 500 o fracción de ellas, durante los expresados días y horas que comprende el plazo del concurso y en los sitios antes mencionados.

Los pliegos de condiciones facultativas y demás antecedentes estarán de manifiesto, durante los mencionados días y horas, en el Negociado de Subastas del excelentísimo Ayuntamiento.

Los licitadores declararán en sus proposiciones las remuneraciones mínimas que habrán de percibir los obreros que utilicen por jornada legal de trabajo y por horas extraordinarias.

Asimismo vienen obligados los licitadores al cumplimiento de la ley de Protección a la producción nacional de 14 de febrero de 1907.

Terminado el plazo del concurso, se procederá al día siguiente

te, a la una de la tarde, a la apertura de los pliegos presentados, los cuales pasarán, en unión del expediente, a estudio de la Comisión de Fomento.

El rematante constituirá en la Depositaria Municipal, en concepto de fianza definitiva, para garantizar el cumplimiento de compromiso contraído, la cantidad de 87.890,62 pesetas, que le será devuelta a la terminación del contrato, previa la certificación correspondiente.

Todos cuantos gastos origine este concurso serán de cuenta del adjudicatario.

Lo que se anuncia al público para su conocimiento.

Madrid, 26 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

MODELO DE PROPOSICIÓN

(que deberá extenderse en papel timbrado del Estado de la clase 6.^a y sello municipal de 1,50 pesetas, y al presentarse llevar escrito en el sobre lo siguiente: «Proposición para optar al concurso de la primera etapa de las obras de reforma y ampliación del mercado de Pardiñas.»)

D. ..., que vive ..., enterado de las condiciones del concurso para contratar la primera etapa de las obras de reforma y ampliación del mercado de Pardiñas, situado en la calle de los Hermanos Miralles, con vuelta a la de Hermosilla, anunciada en el *Boletín Oficial del Estado* y en el *Boletín Oficial* de la provincia en los días ... y ... de ... de 1948, conforme en un todo con las mismas, se comprometo a tomar a su cargo dichas obras, con estricta sujeción a ellas. (Aquí la proposición en esta forma: por los precios tipos, o con el alza o la baja de ... tanto por 100—en letra—en los precios tipos.)

Asimismo se comprometo a que las remuneraciones mínimas que han de percibir los obreros de cada oficio y categoría empleados en las obras por jornada legal de trabajo y por horas extraordinarias no sean inferiores a los tipos fijados por las entidades competentes.

Madrid, ... de ... de 1948.

(Firma del proponente.)

* * *

La excelentísima Comisión Municipal Permanente, en sesión de 2 del actual, con sanción del Ayuntamiento Pleno en la de 16 del mismo mes, acordó anunciar concurso público para contratar las obras de instalación eléctrica en el grupo municipal escolar Francisco Ruano, sito en la calle de Mejía Lequerica, 21, con sujeción a los pliegos de condiciones redactados al efecto y por el precio tipo de 34.039,50 pesetas.

El plazo del concurso es el de veinte días hábiles, que empezarán a correr y contarse desde el siguiente a aquel en que aparezca el anuncio en el *Boletín Oficial* de la provincia, y durante dicho plazo podrán presentarse proposiciones, de diez de la mañana a una de la tarde, en el Negociado de Subastas de la Secretaría y en las Tenencias de Alcaldía de los distritos del Congreso y Hospital, cuyas proposiciones deberán estar extendidas en papel de la clase 6.^a y sello municipal de 1,50 pesetas, en pliegos cerrados y lacrados, y acompañadas por separado del resguardo que acredite haber consignado en la Depositaria Municipal la cantidad de 680,79 pesetas en concepto de depósito provisional, reintegrado con los sellos municipales especiales de subastas, a razón de 6 pesetas por cada 500 o fracción de ellas, durante los expresados días y horas que comprende el plazo del concurso y en los sitios antes mencionados.

Los pliegos de condiciones facultativas y demás antecedentes estarán de manifiesto, durante los mencionados días y horas, en el Negociado de Subastas del excelentísimo Ayuntamiento.

Los licitadores declararán en sus proposiciones las remuneraciones mínimas que habrán de percibir los obreros que utilicen por jornada legal de trabajo y por horas extraordinarias.

Asimismo vienen obligados los licitadores al cumplimiento de la ley de Protección a la producción nacional de 14 de febrero de 1907.

Terminado el plazo del concurso, se procederá al día siguiente,

a la una de la tarde, a la apertura de los pliegos presentados, los cuales pasarán, en unión del expediente, a estudio de la Junta Municipal de Primera Enseñanza, para su propuesta de adjudicación.

El rematante constituirá en la Depositaria Municipal, en concepto de fianza definitiva, para garantizar el cumplimiento del compromiso contraído, la cantidad de 1.361,58 pesetas, que le será devuelta a la terminación del contrato, previa la certificación correspondiente.

Todos cuantos gastos origine este concurso serán de cuenta del adjudicatario.

Lo que se anuncia al público para su conocimiento.

Madrid, 29 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

MODELO DE PROPOSICIÓN

(que deberá extenderse en papel timbrado del Estado de la clase 6.^a y sello municipal de 1,50 pesetas, y al presentarse llevar escrito en el sobre lo siguiente: «Proposición para optar al concurso de las obras de instalación eléctrica en el grupo municipal Francisco Ruano, sito en la calle de Mejía Lequerica, 21.»)

D. ..., que vive ..., enterado de las condiciones del concurso público para contratar las obras de instalación eléctrica en el grupo municipal escolar Francisco Ruano, sito en la calle de Mejía Lequerica, 21, anunciada en el *Boletín Oficial* de la provincia en el día ... de ... de 1948, conforme en un todo con las mismas, se comprometo a tomar a su cargo dichas obras en el precio tipo, o en el precio de ... pesetas (en letra), y ofrece por los materiales actualmente instalados y cuya sustitución se proyecta la cantidad de ... pesetas (en letra).

Asimismo se comprometo a que las remuneraciones mínimas que han de percibir los obreros de cada oficio y categoría empleados en las obras por jornada legal de trabajo y por horas extraordinarias no sean inferiores a los tipos fijados por las entidades competentes.

Madrid, ... de ... de 1948.

(Firma del proponente.)

* * *

SUBASTAS Y CONCURSOS

pendientes en el día de hoy, con expresión de su cuantía y fecha en que termina la presentación de proposiciones

Fechas	Objeto de las subastas y concursos	Pesetas
SUBASTAS		
2 agosto	Obras de instalación de bastidores metálicos en el grupo escolar Pardo Bazán.—Precio tipo	19.700
3	Obras de pavimentación parcial de la plaza del Pintor Rosales, sita en la confluencia de la calle del Marqués de Urquijo y paseo del Pintor Rosales. (Segunda subasta.)—Presupuesto de contrata	305.308,91
14	Obras de consolidación y saneamiento en el Albergue Municipal de Ancianos de Nuestra Señora de la Paloma, en Alcalá de Henares. (Segunda subasta.)—Presupuesto de contrata	718.605,91
16	Suministro de maderas, con destino a los diferentes Servicios municipales del Interior, Ensanche y Extrarradio, durante un año. (Segunda subasta.)—Presupuesto de contrata anual calculado	100.000
CONCURSOS		
3 agosto	Confección de 443 uniformes de verano con destino al personal de Arbitrios.—Plazo de admisión de proposiciones: veinte días hábiles, que empezarán a correr y contarse des-	

Fechas	Objeto de las subastas y concursos	Pesetas
3 agosto	de el siguiente al en que aparezca el anuncio en el <i>Boletín Oficial</i> de la provincia, y terminará en la fecha que al margen se indica.—Precio tipo.....	28.795
	Adquisición de mobiliario para el Colegio de San Ildefonso.—Plazo de admisión de proposiciones: veinte días hábiles, que empezarán a correr y contarse desde el siguiente al en que aparezca el anuncio en el <i>Boletín Oficial</i> de la provincia, y terminará en la fecha que al margen se indica. Precio tipo máximo.....	45.000
	Primera etapa de las obras de reforma y ampliación del mercado de Pardiñas, situado en la calle de los Hermanos Miralles, con vuelta a la de Hermosilla.—Plazo de admisión de proposiciones: veinte días hábiles, que empezarán a correr y contarse desde el siguiente al en que aparezca el anuncio en el <i>Boletín Oficial del Estado</i> , y terminará en la fecha que al margen se indique.—Presupuesto de contrata.....	2.596.353,80
	Obras de instalación eléctrica en el grupo escolar municipal Francisco Ruano, sito en la calle de Mejía Lequerica, 21.—Plazo de admisión de proposiciones: veinte días hábiles, que empezarán a correr y contarse desde el siguiente al en que aparezca el anuncio en el <i>Boletín Oficial</i> de la provincia, y terminará en la fecha que al margen se indique. Precio tipo.....	34.039,50

ANUNCIOS

En cumplimiento de lo dispuesto en el párrafo tercero del artículo 236 del decreto de ordenación de las Haciendas locales de 25 de enero de 1946, queda de manifiesto en la Sección de Hacienda de la Secretaría, durante el plazo de quince días hábiles, contados a partir del siguiente al en que aparezca el presente anuncio en el *Boletín Oficial* de la provincia, el expediente comprensivo de los acuerdos adoptados por la Comisión Municipal Permanente y por el Ayuntamiento Pleno en sesiones celebradas los días 2 y 15 de julio último, respectivamente, en virtud de los cuales se crea dentro del vigente presupuesto de gastos del Interior la partida 93 duplicada en el capítulo II, artículo 1.º, concepto 6.º, dotándola con la suma de 200.000 pesetas, detrayendo dicha cantidad del remanente que arrojó la liquidación del anterior ejercicio, con destino a atender los gastos de desplazamiento de los señores Tenientes de Alcalde, Delegados del señor Alcalde y demás usuarios de coche oficial.

Lo que se anuncia al público para su conocimiento.

Madrid, 2 de agosto de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 615 del Código Civil, se hace saber que en esta Secretaría, y en su Sección 4.ª (Beneficencia, Sanidad y Policía Urbana), se encuentran depositados, y se entregarán a quienes acrediten ser sus dueños, los siguientes objetos, hallados en la vía pública, pudiendo recogerse durante las horas de diez a doce de la mañana:

Una cartera con dinero y varios objetos, tres billetes, una pulsera, una carterita, dos sortijas, cuatro monederos, un décimo de la lotería nacional, un reloj de pulsera, una cantidad de dinero y una medallita.

Asimismo se indica que en el Almacén de Villa (calle de Joaquín García Morato, 116) se encuentran depositados, y se entregarán a sus propietarios, los siguientes objetos, hallados en la vía pública:

Una caja de caudales, una cubierta y dos ruedas de automóvil, varios abrigos, varios llaveros, un abanico, una pluma estilográfica, una maleta con ropa, una hoz y otros varios utensilios, un carro de mano, varios paraguas, maletines, cortes de tela, un velo, varios pares de gafas, una rebeca, cuatro reglas, dos paños de cocina, unos zapatitos de niño, una puesta en marcha de automóvil, un braguero ortopédico, unas zapatillas y un trozo de mecha, pitilleras, asiento de motocicleta, una máquina fotográfica, un sombrero de caballero, una caja de metal con dos jeringas, un sable, una cacerola, una toquilla, dos mantas, una almohada y un talego, una maleta, un par de guantes y un aparato llamado gato, de los empleados para levantar coches.

Lo que se anuncia para general conocimiento y el de aquellos a quienes pueda interesar.

Madrid, 2 de agosto de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Luis Moreno García proyecta instalar catorce electromotores con fuerza total de 24,70 caballos en su fábrica de camas de la casa número 9 de la calle de Sebastián Herrera.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 1 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que Turismo Taller (Sociedad limitada) proyecta instalar seis electromotores con fuerza total de 4,70 caballos, otro por gasolina y un generador de acetileno, portátil, en su taller mecánico y de carrocerías de la casa número 6 de la calle de Santa Cruz de Marcenado.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 1 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que Gráficas M. A. G. (Sociedad limitada) proyecta instalar varios electromotores con fuerza total de ocho caballos en su imprenta de la casa número 16 de la calle de Burgos.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 1 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Pascual López proyecta instalar tres electromotores con fuerza total de 14,10 caballos en su tahona de la casa número 56 de la calle de Víctor Pradera.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 3 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Carlos Toni Eseveny proyecta establecer un taller de chapista con soldadura

autógena y eléctrica e instalar dos electromotores con fuerza total de 1,50 caballos en la casa número 42 de la calle de Valde-
rribas.

Las personas que se consideren perjudicadas por dichas industria e instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 3 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. F. Joaquín Canalda Paláu proyecta establecer un taller mecánico de aserrar madera e instalar dos electromotores con fuerza total de dos caballos en la casa número 6 de la calle del Príncipe de Asturias.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha industria e instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 5 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Ramón Cabiedes Hontalba proyecta establecer una imprenta e instalar un electromotor de 0,25 caballos de fuerza en la casa número 7 de la calle de Vargas.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha industria e instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 6 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Vicente Crescente proyecta establecer una fábrica de aglomerados de carbón e instalar un electromotor de seis caballos de fuerza en la casa número 13 de la calle del Teniente Coronel Noreña.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha industria e instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 6 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Victoriano Martín López proyecta establecer un taller de ebanistería mecánica e instalar cuatro electromotores con fuerza total de 13 caballos en la casa número 3 de la calle de Valliciego.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha industria e instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 7 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Emilio Ruiz Sánchez proyecta ampliar una máquina de trabajar la madera e instalar un electromotor de dos caballos de fuerza en su carpintería mecánica de la casa número 24 de la calle de Zabaleta.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha ampliación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante

el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 10 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Antonio María Lesmes López proyecta instalar un electromotor de 0,25 caballos de fuerza y una saturadora en su bar con cafetera de la casa número 32 de la calle de Trafalgar.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 10 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que doña Luisa Sáez Ballesteros proyecta instalar dos electromotores con fuerza total de 0,50 caballos en su taller de confecciones de la casa número 2, de la calle del Rollo, segundo izquierda.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 10 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Pedro Escolar Noriega Puig proyecta ampliar su imprenta con cuatro máquinas e instalar cuatro electromotores con fuerza total de 3,75 caballos de fuerza en la casa número 25 de la calle de Raimundo Fernández Villaverde.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha ampliación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 10 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Angel Orejón Marcos proyecta instalar tres electromotores con fuerza total de cinco caballos, como ampliación de su taller de tallista en la casa número 30 de la calle de Sebastián Elcano.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 13 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Roberto Fernández Matéu proyecta establecer un depósito cerrado de maderas del país en la casa número 47 del paseo de las Yeseras (nave cuarta).

Las personas que se consideren perjudicadas por dicho depósito expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 14 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid se anuncia al público que D. Jesús Bonilla Martínez proyecta establecer una fábrica de mantequilla e insta-

lar un electromotor de 0,50 caballos de fuerza en la casa número 33 de la calle de Seco.

Las personas que se consideren perjudicadas por dichas industria e instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 14 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Ricardo Cervigón Guerra proyecta establecer un almacén de maderas de todas clases en la casa número 47 del paseo de las Yeserías.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha industria expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 16 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Pedro Jaraiz Alonso proyecta establecer una fábrica de juguetes e instalar un electromotor de 0,16 caballos de fuerza en la casa número 19 de la calle Diagonal (nave.)

Las personas que se consideren perjudicadas por dichas industria e instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 16 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Francisco Juan Planells proyecta establecer un taller de reparación rápida de calzado e instalar un electromotor de un caballo de fuerza en la casa número 34 de la calle de Villaamil.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha industria e instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 20 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Heraclio Alonso Regúlez proyecta instalar una cafetera exprés en la casa número 106 de la calle de San Bernardo.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 20 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Lorenzo Lara Madrideo proyecta establecer un almacén de papel en la casa número 41 de la calle de Altamirano.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha industria expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 20 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. José Espejo Moreno proyecta establecer un taller mecánico e instalar tres electromotores con fuerza total de 2,35 caballos en la casa número 8 de la calle del Conde de Vilches.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha industria e instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 21 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que Orden (Sociedad anónima) proyecta establecer una droguería en la casa número 82 de la calle de Ferraz.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha industria expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 21 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. José Fuertes Fuertes proyecta establecer una chocolatería-bar con cafetera de presión e instalar un electromotor de 0,25 caballos de fuerza en la casa número 22 de la calle del Pez.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha industria e instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 21 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Daniel Martínez Serna proyecta establecer un taller de tallado y biselado de vidrios ópticos en la casa número 33 de la calle de Galileo.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha industria expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 21 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Mariano García Vallejo proyecta establecer una fábrica de ampollas y jeringas e instalar cinco electromotores con fuerza total de 7,06 caballos en la casa número 13 de la calle de Pedro Heredia.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha industria e instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 22 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Vicente Muñoz Alfonso proyecta instalar un electromotor de 0,25 caballos de fuerza en su taller de herrero cerrajero de la casa número 11 de la calle de Medina Sabuco.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 24 de julio de 1948.—El Secretario, M. BERDEJO.

Boletín del Ayuntamiento de Madrid

Tarifa de anuncios oficiales

Pesetas

Relativos a subastas y concursos, línea.	5
Relativos al hallazgo de objetos en la vía pública, línea	0,75
Relativos a instalación de motores, ascensores, montacargas y otros análogos, apertura de establecimientos insalubres, peligrosos e incómodos, y demás que se publiquen por disposición de la Alcaldía Presidencia a los fines de la licencia solicitada, línea.	2,50

Las suscripciones se entenderán por trimestres completos, a contar desde los meses de enero, abril, julio y octubre de cada año, cualquiera que sea la fecha en que se realicen.