

Precios de suscripción

Madrid, anual.	50	ptas.
Madrid, trimestre.	15	
Provincias y posesiones, ídem.	17,50	
América y Portugal, ídem.	20	
Otros países, ídem.	40	
Número suelto, corriente.	1,50	

Número suelto, atrasado, 2,50 pesetas.

De venta en la Tercena municipal

Administración y suscripción

Oficina de Rentas y Exacciones

Sección de Propios

CALLE DEL ROLLO, 2, ENTRESUELO

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 22 de agosto de 1952.

SECRETARÍA: Convocatoria para cubrir las Jefaturas de Epidemiología, de Bacteriología y Química clínicas, de Bacteriología de Alimentos, de Biofísicoquímica, Toxicología y Análisis judiciales, de Investigación de Fraudes y Sucédáneos alimenticios y Análisis de productos industriales, de Microfitografía Bromatológica, de Microzoografía Bromatológica y veterinaria y de Inspección de Subsistencias.—Subasta para contratar las obras de transformación del cuartel 19 del Cementerio de Nuestra Señora de la Almudena en sepulturas de segunda clase.—Subastas y concursos pendientes de celebración.—Anuncios señalando fecha para los sorteos de los Empréstitos Villa de Madrid de 1914, 1929, 1941 y 1941 (ampliación); sobre vencimiento del cupón trimestral que se indica; sobre objetos hallados en la vía pública; referentes a las Ordenanzas municipales, y sobre la aplicación de las contribuciones especiales.

Comisión Municipal Permanente

SESIÓN ORDINARIA CELEBRADA EN SEGUNDA CONVOCATORIA EL DÍA 22 DE AGOSTO DE 1952.—Extracto.—Presidencia del excelentísimo señor Alcalde, D. José Finat y Escrivá de Romani, Conde de Mayalde.—Asistieron los Tenientes de Alcalde señores Primo de Rivera Cobo de Guzmán y Orive Martín.

Se abrió la sesión a las once y quince minutos de la mañana, y fué aprobada el acta de la anterior.

Hacienda

ACUERDOS: 1.º Aprobar un gasto de 5.000 pesetas, con cargo a la partida 493 del vigente presupuesto, con destino a conceder una subvención a las Hermandades del Trabajo del Consejo Diocesano.

2.º Aprobar un gasto de 5.000 pesetas, con cargo a la misma partida presupuestaria que se indica para el anterior, con destino a conceder una subvención al departamento de Caridad del Secretariado Social Diocesano.

3.º Aprobar un gasto de 2.000 pesetas, con cargo al capítulo de Imprevistos del vigente presupuesto, para conceder un socorro a D. Antonio Nieto Enguita, Auxiliar administrativo de este Ayuntamiento, para que pueda atender a los gastos de su curación, por padecer una afección

pulmonar y estar sometido a un tratamiento de estreptomina.

4.º Aprobar un gasto de 1.500 pesetas, con cargo al mismo capítulo presupuestario que se indica para el anterior, para conceder un socorro al Bombero municipal don Hermenegildo Vilda González, a fin de que pueda atender a la curación de su esposa, que se encuentra enferma y sometida a un tratamiento de estreptomina y penicilina.

5.º Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, un gasto de 1.530 pesetas, con cargo al mismo capítulo presupuestario que se indica para los dos anteriores, con destino a conceder una gratificación extraordinaria al personal subalterno que se consigna en el expediente con motivo de las fiestas de San Isidro, celebradas en la Plaza Mayor el día 17 de mayo del corriente año.

6.º Aprobar un gasto de 395 pesetas, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, con cargo al mismo capítulo presupuestario que se indica para los tres anteriores, con destino a conceder una gratificación extraordinaria al personal subalterno que se consigna en el expediente con motivo de las fiestas de San Isidro, celebradas el día 21 de mayo del corriente año en la Plaza Mayor.

7.º Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, con cargo al mismo capítulo presupuestario que se indica para los cuatro anteriores, un gasto de 480 pesetas, con destino a conceder una gratificación al personal subalterno que se consigna en el expediente por los trabajos extraordinarios realizados con motivo de las fiestas de San Isidro, en la Plaza Mayor, el día 18 de mayo del corriente año.

8.º Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, un gasto de 720 pesetas, con cargo al mismo capítulo presupuestario que se indica para los cinco anteriores, con destino a conceder una gratificación al personal subalterno que se consigna en el expediente por los trabajos extraordinarios realizados con motivo de la recepción que en honor del Ayuntamiento de Bilbao tuvo lugar el día 22 de mayo del corriente año.

9.º Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, con cargo al mismo capítulo presupuestario que se indica para los seis anteriores, un gasto de 240 pesetas, con destino a conceder una gratificación al personal subalterno que se consigna en el expediente por trabajos extraordina-

rios con motivo de los fuegos artificiales celebrados el día 18 de mayo del corriente año en el estanque del Retiro.

10. Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, un gasto de 570 pesetas, con cargo al mismo capítulo presupuestario que se indica para los siete anteriores, con destino a conceder una gratificación al personal subalterno que se consigna en el expediente por trabajos extraordinarios con motivo del auto sacramental que se representó el día 25 de mayo del corriente año en los jardines del Palacio Nacional.

11. Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, con cargo al mismo capítulo presupuestario que se indica para los ocho anteriores, un gasto de 1.030 pesetas, con destino a conceder una gratificación al personal subalterno que se consigna en el expediente por trabajos extraordinarios con motivo de la recepción celebrada en honor del VIII Congreso Internacional de Cirugía el día 21 de mayo del corriente año.

12. Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, un gasto de 300 pesetas, con cargo al mismo capítulo presupuestario que se indica para los nueve anteriores, con destino a conceder una gratificación al personal subalterno que se consigna en el expediente por trabajos extraordinarios con motivo del acto celebrado por la Carreta de la Farsa el día 12 de mayo del corriente año.

13. Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, con cargo al mismo capítulo presupuestario que se indica para los diez anteriores, un gasto de 1.530 pesetas, con destino a conceder una gratificación extraordinaria al personal subalterno que se consigna en el expediente con motivo de las fiestas de San Isidro celebradas en la Plaza Mayor el día 14 de mayo del corriente año.

14. Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, un gasto de 960 pesetas, con cargo al mismo capítulo presupuestario que se indica para los once anteriores, con destino a conceder al personal subalterno que se consigna en el expediente una gratificación extraordinaria con motivo de la entrega de la Medalla de Oro a doña Pilar Primo de Rivera y al Banderín de la Primera Línea de la Falange Española, acto celebrado en la Primera Casa Consistorial el día 2 de mayo del corriente año.

15. Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, con cargo al mismo capítulo presupuestario que se indica para los doce anteriores, un gasto de 9.274,11 pesetas, con destino a conceder un premio, equivalente a seis mensualidades del último sueldo que disfrutó en activo, al Practicante de la Beneficencia Municipal D. Moisés Balasquer Briones, jubilado con más de treinta y cinco años de servicios a la Corporación sin nota desfavorable.

16. Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, un gasto de 83,20 pesetas para abonar al Vigilante de Arbitrios D. José Manzanero Granados, excedente desde el 13 de noviembre de 1950 hasta el 12 de diciembre de 1951, en que reingresó al servicio activo, la parte proporcional de la mensualidad extraordinaria de Navidad de 1951 y el plus de carestía de vida del cuarto trimestre del mismo año, con cargo a los capítulos IX y de Resultas del vigente presupuesto, en la proporción de pesetas 32,20 y 51, respectivamente.

17. Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, un gasto de 210 pesetas, con cargo al capítulo de Resultas del vigente presupuesto, para abonar a D. Vicente

Requena Muñoz, Peón del Servicio de Conservación del subsuelo, la diferencia de siete pesetas diarias en la paga extraordinaria de diciembre de 1951 por el tiempo prestado en Parques y Jardines.

18. Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, un gasto de 271,33 pesetas, con cargo al capítulo de Resultas del vigente presupuesto, para abonar a doña Teresa Martínez Vedia, como viuda del que fué operario de Cementerios D. Ignacio Castejón Muñoz, conjuntamente con sus dos hijos mayores de edad, Pablo y Victoria, la parte proporcional de la paga extraordinaria de julio de 1949 y el plus de cargas familiares del segundo trimestre del mismo año.

19. Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, un gasto de 175 pesetas, con cargo al capítulo de Resultas del vigente presupuesto, para abonar a doña Mercedes y a doña Adelaida Estellés Carrasco, como hermanas del que fué operario del Servicio de Parques y Jardines, jubilado, D. Pablo Estellés Carrasco, el importe de catorce días de pensión del mes de mayo de 1951.

20. Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, un gasto de 490,05 pesetas, con cargo al capítulo de Resultas del vigente presupuesto, para abonar a doña María González Martínez, hija del que fué operario del Matadero D. Buenaventura González Gómez, el importe de los pluses de carestía de vida y cargas familiares del cuarto trimestre de 1951; desestimándose la petición de paga extraordinaria de diciembre del mismo año, vista la fecha en que falleció el causante, con arreglo a las normas aprobadas por el Ayuntamiento según acuerdo de 11 de enero de 1950, y teniendo en cuenta lo dispuesto en la base décimosexta del vigente presupuesto.

21. Aprobar, teniendo en cuenta lo acordado por la Vicepresidencia de la Comisión de Gobierno interior y Personal, un gasto de 508,48 pesetas, con cargo al capítulo de Resultas del vigente presupuesto, para abonar a doña Generosa Gay López, como viuda del que fué operario de Vías, Circulación y Transportes D. Pedro Riveira Otero, conjuntamente con sus tres hijas mayores de edad, Pilar, Visitación y María del Carmen, el importe de varios días de jornal y la parte proporcional del plus de cargas familiares correspondiente al tercer trimestre de 1950.

22. Aprobar un gasto de 27,20 pesetas, con cargo al capítulo de Resultas del vigente presupuesto, para abonar al Mozo de limpieza de Casas Consistoriales D. José Rodríguez Castosa la diferencia de jornal, por modificación del arranque del cuatrienio últimamente vencido, por el tiempo comprendido entre el 15 de octubre y el 2 de noviembre de 1951.

23. Aprobar un gasto de 97.604,75 pesetas, con cargo a la partida 170 del vigente presupuesto, para satisfacer el importe de las dietas devengadas por los señores que han constituido el Tribunal del concurso-oposición para la provisión de 150 plazas de Médicos supernumerarios de la Beneficencia Municipal, la gratificación para el personal que ha intervenido en esos trabajos y el abono de facturas por gastos ocasionados con motivo de dichas oposiciones.

24. Aprobar un gasto de 26.485 pesetas, con cargo a la partida 687 del vigente presupuesto, para satisfacer a la casa Talleres Packard la reparación efectuada en el coche municipal de dicha marca, matrícula M-76900, según facturas que, con la conformidad del señor Ingeniero Jefe de Talleres Generales, figuran en el expediente.

25. Aprobar un gasto de 8.395,20 pesetas, correspondiente a la parte que corresponde abonar a la Corporación por los años 1950 y 1951, a razón de 4.197,60 pesetas anuales, en la pensión de doña María Martín Romero

Buitrago, viuda del Interventor de Carabanchel Bajo, jubilado, D. Antonio Guerrero Andrés, con cargo al capítulo de Resultados del vigente presupuesto; y en cuanto a lo correspondiente al actual ejercicio, que asciende a pesetas mensuales 349,80, deberá abonarse con aplicación a la partida 3.^a del mismo presupuesto; debiendo ser librada la suma de que se trata a favor del Montepío General de Secretarios, Interventores y Depositarios de la Administración local, el cual ostenta el carácter de gestor único en el pago de pensiones causadas por dichos funcionarios.

26. Formalizar, por compensación, con cargo a los capítulos de Resultados, XV y XIX de los presupuestos de anexión de los barrios de Canillas, Canillejas, Vicálvaro, Hortaleza y Aravaca, ya que existe crédito suficiente en las relaciones de acreedores de dichos presupuestos, los ingresos y pagos originados con motivo de las retenciones, por 224.607,59 pesetas, hechas por la Mancomunidad Sanitaria Provincial de Madrid, correspondientes a recargos municipales sobre impuestos del Estado de aquellos Municipios y que han sido aplicados al pago de débitos que los mismos tenían pendientes con el Instituto Provincial de Sanidad y con el Patronato Nacional Antituberculoso.

27. Aprobar un gasto total de 2.152.434,35 pesetas para satisfacer el importe de dieciséis certificaciones y facturas de obras, que se consignan en los respectivos expedientes, a las contrataciones de los servicios municipales que en aquéllas se determinan, con cargo a las consignaciones del vigente presupuesto señaladas en cada uno de dichos expedientes.

28. Aprobar un gasto total de 1.515.870,95 pesetas para satisfacer el importe de veinticinco facturas, que se consignan en los respectivos expedientes, por suministros a distintos Servicios y dependencias municipales a que aquéllas se refieren, con cargo a las consignaciones del vigente presupuesto señaladas en cada uno de dichos expedientes.

29. Aprobar un gasto total de 115.247,10 pesetas para satisfacer el importe de doce nóminas, que se consignan en los respectivos expedientes, por trabajos realizados en diferentes Servicios a que aquéllas hacen referencia, con aplicación a las consignaciones del vigente presupuesto señaladas en cada uno de dichos expedientes.

30. Aprobar un gasto total de 1.202,21 pesetas, con cargo al presupuesto extraordinario de 1946, para satisfacer el importe de dos certificaciones de obras, que se consignan en los respectivos expedientes, realizadas en la Institución Municipal de Puericultura.

31. Conceder a la Congregación de Hijas de la Caridad de Hábito gris la exención del pago de derechos que se les reclama como consecuencia de los trabajos ejecutados por el Cuerpo de Bomberos en la finca número 18 del paseo del General Martínez Campos por el atranco de una atarjea de dicha finca, teniendo en cuenta, no obstante haberse comprobado que el servicio en cuestión se verificó a instancia de dicha Congregación, propietaria de la finca, que se ha justificado el carácter benéfico de la referida entidad, a cuya circunstancia condicionó la Intervención Fiscal de Ingresos la posible concesión de exención; debiendo retirarse del cobro el recibo pendiente de pago.

32. Anular el acuerdo municipal que se hubo de adoptar sobre la forma de agremiarse los industriales tanto de la capital como de los pueblos anexionados, y disponer que todas cuantas altas se produzcan en los diferentes gremios fiscales de la capital, bien porque el contribuyente haya permanecido tributando al impuesto por el sistema de declaración jurada durante el tiempo de un año o porque deba ser incluido como procedente de pueblos anexionados, lo sean en aquel gremio que el Ayuntamiento estime oportuno, sin tener en cuenta para nada el recibo de la contribución y basándose en las características del negocio, clase

de ventas y demás datos que permitan encuadrarlo con toda justicia donde mejor pueda ser acoplada su industria, evitándose así las constantes peticiones de cambio de gremio que se formulan.

33. Celebrar con el Presidente de la Federación Centro de Pelota Base un concierto para el pago del impuesto sobre consumos y servicios de lujo por el partido celebrado el día 15 de mayo de corriente año entre el Club Piratas de Lakenheath y la selección de Madrid, señalándose a tal fin la cifra de 100 pesetas, teniendo en cuenta que dicho partido formó parte de los festejos de San Isidro Labrador, así como la escasa venta de localidades efectuada.

34. Celebrar con el excelentísimo señor Marqués de la Valdavia, en su calidad de Presidente de la Diputación Provincial de Madrid, un concierto para el pago del impuesto sobre consumos y servicios de lujo por la llamada corrida de Beneficencia, que tuvo lugar en la plaza de toros Monumental el día 18 de junio último, señalándose a tal fin, teniendo en cuenta los fines benéficos que motivaron su celebración, la cifra de 45.000 pesetas.

35. Celebrar con D. Pedro José Arrate Celaya, Presidente de la Hermandad de Nuestra Señora de Fátima, dependiente del Secretariado Social Diocesano, un concierto para el pago del impuesto sobre consumos y servicios de lujo por la entrada al festival que tuvo lugar el día 10 de junio último en la sala de fiestas Pavillón, del Retiro, señalándose a tal fin la cifra de 250 pesetas, por ser equiparable a los que celebran las diferentes Casas regionales, ya que, por lo que se refiere a las meriendas, el arrendatario del local tributará al impuesto por declaraciones juradas, que deberán ser comprobadas por el Servicio de Inspección.

36 a 40. Abonar en la cuenta del concierto vigente con la Cooperativa de Autotaxis de Madrid para el pago del impuesto sobre consumos y servicios de lujo el importe de las cuotas de los meses de octubre, octubre, agosto, julio y agosto, y septiembre y octubre del pasado año correspondientes a los coches matrículas M-88120, propiedad de D. Agustín González Gómez; P-823, propiedad de D. Crescencio Zamora; PO-4780, propiedad de D. Juan B. García Pérez; OR-1396, propiedad de D. Francisco Rodríguez, y M-78420, propiedad de D. Javier Carmona Rivas, respectivamente, por haberse justificado que durante los referidos meses no prestaron servicio público ni repostaron gasolina.

41. Abonar en la cuenta del concierto vigente con el gremio fiscal de bares y similares para el pago del impuesto sobre consumos y servicios de lujo y arbitrio con fin no fiscal sobre consumiciones la suma de 158.763,93 pesetas a que asciende el importe de la baja en el mismo del denominado Madrid, sito en la glorieta de Quevedo, 4, propiedad de D. Celestino Sainz Cano, con efectos desde el 1 de octubre de 1951 al 31 de diciembre del corriente año inclusive.

42. Abonar en la cuenta del concierto vigente con la Junta gremial fiscal de ultramarinos, fiambres y comestibles para el pago del impuesto sobre consumos y servicios de lujo la suma de 1.941 pesetas, importe de la baja en la misma del establecimiento sito en la calle de Padilla, 41, propiedad de D. José Martín Labajos, con efectos desde el 1 de julio al 31 de diciembre de 1951; quedando modificada la cuota anual gremial del año 1952 en las 3.882 pesetas que correspondía como cuota anual a la mencionada tienda.

43. Abonar en la cuenta del concierto vigente con la Junta gremial fiscal de fiambres, ultramarinos y comestibles para el pago del impuesto sobre consumos y servicios de lujo la suma de 677,67 pesetas, correspondiente a la diferencia de los días comprendidos entre el 15 y el 31 de mayo del año 1950, fecha de la baja en el concierto del establecimiento sito en la calle de la Montera, 47, propiedad de

D. Adamino Cuenllas, puesto que anteriormente ya se liquidó y formalizó el abono de 9.487,45 pesetas por el período del 31 de mayo al 31 de diciembre del referido año 1950, en ejecución del acuerdo municipal de 4 de julio de 1951.

44. Abonar en la cuenta del concierto vigente del año 1950 con el gremio fiscal de restaurantes económicos para el pago del impuesto sobre consumos y servicios de lujo la suma total de 11.812,40 pesetas, por baja de los establecimientos de la calle de Embajadores, 1, desde el 1 de octubre de 1950; paseo de la Chopería, 63, desde el 1 de agosto de dicho año, y plaza de Cascorro, 8, desde el 1 de julio del mismo año, respectivamente, por unos importes de 2.089,64, 3.800,95 y 5.921,40 pesetas; habiéndose ya deducido de la cuota del gremio del año 1951 el importe de las de dichos establecimientos.

45. Abonar en la cuenta del concierto vigente con el gremio fiscal de restaurantes económicos para el pago del impuesto sobre consumos y servicios de lujo la suma de 27.341,50 pesetas, importe de la baja en el mismo del denominado Zalamea, que estuvo situado en la calle del Marqués de Leganés, 7, con efectos desde el 17 de abril de 1950 al 31 de diciembre del pasado año; quedando rebajada la cuota gremial del año 1952 en la suma de 16.657,30 pesetas, que corresponde a la que tenía asignada dicho establecimiento.

Fomento

LICENCIAS DE OBRAS

46 a 56. Conceder licencia a los señores que a continuación se expresan, en vista de lo informado 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 presentados al efecto; debiendo pasar los expedientes correspondientes a la Fiscalía de la Vivienda para que emita el informe que es preceptivo, y a la Administración de Rentas y Exacciones para que practique la oportuna liquidación y proceda al cobro de los derechos:

A D. Marino de Antonio Soler, para construir una nave con vivienda en la calle de los Molinos, 12.

A D. Adrián Avilés Gavilanes, para construir una casa en la calle de San Antonio, 50. (Vallecas).

A doña María Corbelle Fernández, para construir una casa en la calle de Vicente Camarón, 57.

A D. Gumersindo González Díaz y a D. Tomás Valles Hidalgo, para construir una casa en un solar sin número de la calle de Víctor Pradera, con vuelta a la del Rey Francisco.

A D. Víctor Moreno Delgado, para construir una casa en la calle de Colomer, 5.

A Instituto Iby, para obras de ampliación en la finca número 111 de la calle de Antonio López.

A doña Rosalía Méndez Ruiz, para construir una casa en la calle del Doctor Esquerdo, 43.

A D. Angel Guillén, para obras de ampliación en una finca sin número de la calle de Alejandro Rodríguez, con vuelta a la de María de Pedraza.

A Albino Escribano (S. A.), para construir una casa en la calle de Fernández Oviedo, 6.

A D. Víctor Baeza Ruiz, para obras de ampliación en la finca número 15 de la calle de Vicente Caballero.

A la Superiora del Asilo de las Hermanas de la Caridad del Sagrado Corazón de Jesús, para obras de ampliación en la finca número 36 de la calle del Tutor.

57 y 58. Conceder licencia a D. Jenaro Casado Gutiérrez para elevar una planta a la finca número 11 de la calle de las Carolinas, con vuelta a la de Topete, y a don José Luis Oriol, para efectuar obras de reforma en las Escuelas del Ave María, situadas en la Dehesa de la Villa;

debiendo volver los expedientes al Arquitecto Jefe de la Segunda Zona para que expida los volantes de autorización, con los que la Administración de Rentas proceda al cobro de los derechos.

59. Autorizar al Arquitecto Jefe de Valoraciones, don Francisco Moreno López, teniendo en cuenta lo preceptuado en el artículo 32 del vigente reglamento de los Servicios Técnicos, para que pueda redactar el proyecto y dirigir las obras de construcción de una casa con una vivienda unifamiliar en la calle de Alfonso Rodríguez Santamaría, 18, ateniéndose a la Ordenanza que rige en dicha zona.

Gobierno interior y Personal

60. Reconocer, a efectos de antigüedad, de conformidad con lo dispuesto en el acuerdo del Ayuntamiento Pleno de 21 de marzo de 1947, al Procurador consistorial D. Aquiles Ullrich Dotti el tiempo de servicios prestados en el mismo cargo con carácter interino.

61. Rectificar el acuerdo de la Comisión Municipal Permanente, de 6 de febrero último, por el que fué jubilado el operario del Matadero D. Salvador Pérez García, en el sentido de acumularle el tiempo de dos años, once meses y quince días de servicios militares, correspondiéndole una nueva pensión de retiro de 21,51 pesetas diarias, 70 por 100 de las 30,74 pesetas (28,60 pesetas de jornal, más tres cuartas partes del cuatrienio en curso de vencimiento), que le sirven de regulador; siéndole de abono las diferencias que le resulten desde el día 31 de diciembre de 1951, siguiente al en que cumplió la edad reglamentaria.

62. Abonar directamente a D. Abundio Anaut Nieto, Inspector municipal Veterinario, de conformidad con lo informado por la Intervención Municipal y por la Sección de Cuestiones sociales, como beneficiario de familia numerosa de primera categoría, el 50 por 100 del impuesto de utilidades de la tarifa 1.ª, por rentas de trabajo, correspondiente a los emolumentos que por todos conceptos percibe del Ayuntamiento, con efectos a partir del 1 de marzo de 1951, en armonía con lo establecido en el apartado a) del artículo 7.º del reglamento de 31 de marzo de 1944, dictado para aplicación de la ley de 13 de diciembre del año 1943 sobre protección a las familias numerosas, concediéndosele 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 presentada por el interesado, y con arreglo a las demás condiciones determinadas en sus informes por las dependencias municipales al principio indicadas.

63. Abonar a D. Leonardo Martín Rodríguez, operario del Servicio de Limpiezas, el plus de cargas familiares y el de carestía de vida del primer trimestre, que no le fueron acreditadas por hallarse en situación de excedencia desde el día 24 de febrero, y que ascienden a las siguientes cantidades: por la parte proporcional de siete puntos, 440,64 pesetas, y por la parte proporcional del plus de carestía de vida, 137,70 pesetas (en total, 578,34 pesetas); cantidad que podrá ser satisfecha al interesado con cargo a las partidas 506 y 535 del vigente presupuesto.

64. Abonar a doña María Fabe Fernández Villabrilla, en concepto de viuda del que fué Médico de la Beneficencia Municipal D. Emilio Martín Pérez, conjuntamente con sus dos hijos mayores de edad, llamados Emilio y Carlos, y en nombre de su hija menor, María del Carmen, las siguientes cantidades: por diecinueve días de haber del mes de mayo último, 871,34 pesetas, con cargo a la partida 311 del capítulo VIII; por la parte proporcional del plus de carestía de vida, 238,87 pesetas, con cargo a la partida 535, y por la parte proporcional del plus de cargas familiares, 353 pesetas, con cargo a la partida 506, estas dos últimas del capítulo IX y todas ellas del vigente presupuesto.

65. Abonar a doña Fausta Martín Peña, como viuda del que fué operario del Servicio de Vías Públicas don Telmo Gutiérrez Cuesta, las siguientes cantidades: por el plus de carestía de vida (sesenta y ocho días de trabajo, a 2,55 pesetas), 173,40 pesetas, y por el subsidio familiar (sesenta y ocho días trabajados), 396,66 pesetas, las cuales podrán ser satisfechas a la interesada y a doña Concepción Cuesta Ridaura, madre del causante, en la cuantía que a cada una corresponda, con cargo a las partidas 535 y 506 del vigente presupuesto; debiendo desestimarse la petición de la interesada por lo que se refiere a la paga extraordinaria del mes de abril último, de conformidad con lo que determina el acuerdo de 11 de enero de 1950, en su norma tercera, que regula la concesión de dichas pagas.

66. Abonar a doña Benigna Pérez Villarroel, como viuda del que fué operario del Servicio de Limpiezas don Manuel Ramírez Camarero, las siguientes cantidades: por el plus de nevada, 30 pesetas; por el de carestía de vida (primer trimestre), 221,85 pesetas; por el de cargas familiares (primer trimestre), 709,92 pesetas, y por las vacaciones retribuidas, 150,80 pesetas, las cuales podrán ser satisfechas a la interesada, en su nombre y en representación de una hija del matrimonio, menor de edad, llamada Manuela, con cargo a las partidas 273, 535, 506 y 280, respectivamente, del vigente presupuesto.

67. Abonar a doña Emilia Peñas Sánchez, como viuda del que fué operario del Servicio de Limpiezas D. Vicente Diéguez Diéguez, las siguientes cantidades: por la parte proporcional de seis puntos, 266 pesetas, y por la parte proporcional del plus de carestía de vida, 96,90 pesetas, las cuales podrán ser satisfechas a la interesada, en nombre y en representación de una hija del matrimonio, menor de edad, llamada Isabel, con cargo a las partidas 506 y 535 del vigente presupuesto.

ADICION

Asuntos al despacho de oficio

68. Quedar enterada, y remitir a la Intervención Municipal a los efectos de su cumplimiento e incorporación al expediente que la misma tramita, de una comunicación del Banco de Crédito Local de España, de 13 del corriente, participando la aceptación por el mismo de la fórmula contenida en el escrito de la Alcaldía Presidencia fecha 9 del mismo mes, de adaptación de las normas convenidas en el contrato de 23 de enero de 1951 y convenio de Tesorería anejo al mismo respecto de los recursos afectados en garantía, significando dicha entidad bancaria que la libre disposición del saldo acreedor de la cuenta no tiene la limitación que se deriva del citado escrito de 9 del corriente mes, ya que el Ayuntamiento podrá disponer en todo momento del saldo acreedor, según lo estipulado, y poniendo de relieve a la vez que, desde el momento en que la cuenta acuse signo contrario, la facultad de disposición de fondos por la Corporación queda sin efecto, salvo autorización expresa del Banco; todo ello según lo estipulado en el citado convenio de Tesorería.

69. Quedar enterada, y remitir a la Intervención Municipal a los efectos de su cumplimiento e incorporación al expediente que la misma tramita, de una comunicación del Banco de Crédito Local de España, de 13 del corriente, en la que, en relación con el escrito de la Alcaldía Presidencia de 7 del mismo mes al que acompañaba certificación del acuerdo del Ayuntamiento Pleno de 23 de julio último sobre ampliación del crédito de Tesorería inherente al convenio adicional del contrato de préstamo formalizado el 23 de enero de 1951, manifiesta que, solicitada la ampliación del margen de crédito, de acuerdo con lo estipulado, hasta 30.000.000 de pesetas, por dicha entidad ban-

caria se presta conformidad, si bien, para atemperarla a la condicionalidad establecida en el acuerdo citado a propuesta de la Intervención Municipal, tal conformidad no puede pasar de una aceptación de principio, ya que si se considerase en firme la ampliación del margen de crédito de quince a treinta millones, correspondería liquidar desde esta fecha la comisión del 0,10 por 100 trimestral sobre la totalidad del margen de crédito indicado, pudiendo dirigirse la Alcaldía a dicho Banco, cuando considere necesario hacer uso de la facultad resultante del citado acuerdo municipal, en solicitud de la cantidad que interese, dentro del margen autorizado por el Pleno, y al corresponderse por el referido Banco, se liquidará la comisión del 0,10 por 100 sobre la ampliación puesta en práctica y se señalará el aumento transitorio del porcentaje a ingresar mensualmente de los recursos afectados en garantía, a fin de que dentro del plazo legal quede dicho anticipo reembolsado.

70. Aprobar una moción de la Alcaldía Presidencia en la que, teniendo en cuenta que en la presente semana visitará la capital el excelentísimo señor Williams V. S. Tubman, Presidente de la República de Liberia, y que entre los diversos actos oficiales que se celebrarán en su honor figura una comida en los salones de este Ayuntamiento el sábado 23 del corriente, a las diez de la noche, propone que los gastos que se originen con este motivo sean cargo al crédito que para gastos de representación figura consignado en la partida 49 del vigente presupuesto.

* * *

Asuntos al despacho de oficio

71 y 72. Aprobar dos mociones de la Alcaldía Presidencia por las que, teniendo en cuenta que el desarrollo de las obras de construcción del ferrocarril suburbano aconseja el ir acometiendo los trabajos para instalar escaleras mecánicas y ascensores en la estación de la plaza de España, y asimismo la señalización en el trayecto comprendido entre dicha estación y Carabanchel a que se refieren los proyectos que formulados por la Dirección de Vías, Circulación y Transportes figuran en los expedientes correspondientes, estima que procede pasen dichos expedientes a la Intervención Municipal para que informe con la mayor urgencia sobre la aplicación del gasto a que ascienden las instalaciones de referencia, por un importe de 1.000.000 y 1.600.000 pesetas, respectivamente.

73. Se dió cuenta de un oficio de la Dirección del Instituto Nacional del Libro español interesando la necesaria autorización para celebrar la Feria Nacional del Libro del corriente año en la última decena del próximo mes de octubre y en los dos andenes centrales de la avenida de Calvo Sotelo, desde la plaza de la Cibeles hasta el cruce con las calles de Bárbara de Braganza y Villanueva.

Y la Comisión Municipal Permanente acordó conceder la autorización solicitada; pero variando el emplazamiento solicitado en el referido oficio por el trayecto del paseo de la Castellana comprendido desde la plaza de Colón hasta la calle del Marqués de Villamagna, también en sus dos andenes.

74. Se dió cuenta de un oficio del señor Delegado del barrio de Barajas remitiendo el proyecto de presupuesto de gastos, por un importe total de 25.000 pesetas, para los tradicionales festejos que, como en años anteriores, se han de celebrar en aquella barriada.

Y la Comisión Municipal Permanente acordó señalar para los expresados festejos la cantidad de 20.000 pesetas, que será librada, a justificar, con cargo a la partida presupuestaria que por la Intervención se determine, al señor Delegado del citado barrio.

Se levantó la sesión a las once y cuarenta y cinco minutos de la mañana.

Secretaría

CONVOCATORIA

Por la presente se hacen públicos los programas de que ha de constar para proveer por concurso-oposición restringido entre el personal del Laboratorio Municipal nueve Jefaturas de dicho Centro, cuyas bases fueron aprobadas por el Ayuntamiento Pleno en sesión de 4 de julio de 1951 y publicadas en el BOLETÍN DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID de 10 de septiembre siguiente.

PROGRAMA PARA LA JEFATURA DE EPIDEMIOLOGÍA

EPIDEMIOLOGÍA GENERAL

- Tema 1.º Epidemiología.—Fundamentos doctrinales.—Su evolución histórica.
- Tema 2.º Etiología.—Evolución histórica de sus conceptos.—Estado actual.
- Tema 3.º Microbiología sistemática.—Su evolución histórica; clasificación y nomenclatura actual de Bergey.
- Tema 4.º La infección de los tejidos y su evolución.—Conceptos generales.—Virulencia.
- Tema 5.º Propagación de las infecciones.—Factores fundamentales y mecanismos esenciales.
- Tema 6.º Portadores de gérmenes.—Papel relativo de los contactos y otros en el contagio, y según las infecciones.
- Tema 7.º Contagio por el aire, polvo, tierra, agua, hielos, piscinas, vegetales crudos, excretas, viajes, excursiones, etc. Su valoración.
- Tema 8.º Biología y clasificación de las familias mórvidos e ixódidos.—Su importancia epidemiológica.
- Tema 9.º Biología y clasificación de las familias pediculidos, mscidos y púlicidos.—Su importancia epidemiológica.
- Tema 10. Biología y clasificación de los culicidos.—Su importancia epidemiológica.
- Tema 11. Conceptos generales de la inmunidad.—Fagocitosis.
- Tema 12. Reacciones serológicas de la inmunidad.—Conceptos generales.
- Tema 13. Seroaglutinación.—Estudio de su valor diagnóstico.
- Tema 14. Anafilaxias.—Conceptos generales.
- Tema 15. Factores epidemiológicos secundarios.—Estudio del clima, humedad, temperatura, sexo, edad, nutrición, fatiga, etc.
- Tema 16. El diagnóstico microbiológico.—Conceptos generales sobre sus etapas.
- Tema 17. El diagnóstico epidemiológico.—Conceptos generales.
- Tema 18. El diagnóstico epidemiológico de las pestilencias.
- Tema 19. Expansión y declinación de las epidemias.—Sus leyes.
- Tema 20. Periodicidad de las epidemias.—Sus tipos.
- Tema 21. Profilaxis.—Fundamentos doctrinales.—Su evolución histórica.
- Tema 22. Vacunación.—Estudio general y preparación de las vacunas.
- Tema 23. Vacunación y su valor epidemiológico.—Estudio.
- Tema 24. Aislamiento.—Procedimientos y su valor epidemiológico.
- Tema 25. Desinfección.—Su valor epidemiológico.—Evolución de los conceptos.
- Tema 26. Desinfección.—Sus fundamentos, tipos y procedimientos.
- Tema 27. Detergentes.—Estudio general.—Desecación, evaporación y ahumado de los alimentos.—Generalidades.
- Tema 28. Desinsectación.—Procedimientos.
- Tema 29. Insecticidas clorados.—Conceptos generales.
- Tema 30. Insecticidas clorados.—Estudio de los más importantes.
- Tema 31. Desratización.—Procedimientos.
- Tema 32. La propaganda en epidemiología.—Conceptos generales sobre métodos y técnica.

EPIDEMIOLOGÍA ESPECIAL

Diagnóstico microbiano, epidemiología y profilaxis especiales de las infecciones provocadas por los gérmenes de las familias siguientes

- Tema 33. Borreliotáceas.—Género Borreliota.
- Tema 34. Borreliotáceas.—Género Briareus.
- Tema 35. Erronáceas.—Género Erro.
- Tema 36. Erronáceas.—Género Legio.
- Tema 37. Erronáceas.—Género Formido.
- Tema 38. Charonáceas.—Género Charon.
- Tema 39. Charonáceas.—Género Tarpeia.
- Tema 40. Trifuráceas y rabuláceas.

- Tema 41. Fagáceas.—Características y conceptos epidemiológicos fundamentales.
- Tema 42. Riquetsiáceas.—Generalidades y clasificación.
- Tema 43. Riquetsiáceas.—Género Riquetsia.
- Tema 44. Micrococáceas.
- Tema 45. Neisseriáceas.
- Tema 46. Lactobacteriáceas.—Género estreptococo.
- Tema 47. Lactobacteriáceas.—Género diplococo.
- Tema 48. Lactobacteriáceas.—Género lactobacilo; su importancia.
- Tema 49. Corynebacteriáceas.—Género "corynebacterium". Diagnóstico bacteriológico.
- Tema 50. Corynebacteriáceas.—Género "corynebacterium". Epidemiología.
- Tema 51. Corynebacteriáceas.—Género "corynebacterium". Profilaxis.
- Tema 52. Seudomonadáceas.—Género vibrio.
- Tema 53. Enterobacteriáceas.—Tribu Escherichia y género aerobacter.—Su importancia en epidemiología.
- Tema 54. Enterobacteriáceas.—Género Salmonella.—S. tifoza.
- Tema 55. Enterobacteriáceas.—Género Salmonella.—Otras especies.
- Tema 56. Enterobacteriáceas.—Género Shigella.
- Tema 57. Parvobacteriáceas.—Género Pasteurella.
- Tema 58. Parvobacteriáceas.—Género Brucella.
- Tema 59. Parvobacteriáceas.—Género hemófilo.
- Tema 60. Baciláceas.—Género bacilo.
- Tema 61. Baciláceas.—Género clostridio.
- Tema 62. Mycobacteriáceas.—M. tuberculosis.—Diagnóstico bacteriológico.
- Tema 63. Mycobacteriáceas.—M. leproso.
- Tema 64. Mycobacteriáceas.—Epidemiología.
- Tema 65. Actinomycetáceas.—Géneros nocardia y "actinomyces".
- Tema 66. Streptomycetáceas.—Géneros "estreptomyces" y microspora.
- Tema 67. Treponematáceas.—Género espiroqueta.
- Tema 68. Treponematáceas.—Género treponema.
- Tema 69. Treponematáceas.—Género leptospira.
- Tema 70. Protozoos mastigofora.—Género tripanosoma.
- Tema 71. Protozoos mastigofora.—Género leishmania.
- Tema 72. Protozoos rizópodos.
- Tema 73. Protozoos esporozoarios e infusorios.
- Tema 74. Helmintos.—Generalidades y clasificación de los guanos parásitos humanos.
- Tema 75. Trematodos.—Diagnóstico, epidemiología y profilaxis.
- Tema 76. Cestodos.—Diagnóstico, epidemiología y profilaxis.
- Tema 77. Tenia equinococo.—Diagnóstico, epidemiología y profilaxis.
- Tema 78. Nematodos.—Diagnóstico, epidemiología y profilaxis.

EPIDEMIOLOGÍA APLICADA

Principios, características y organización de las luchas sanitarias siguientes

- Tema 79. Puericultura.
- Tema 80. Servicio médico escolar.
- Tema 81. Lucha antituberculosa.
- Tema 82. Lucha antivenérea.
- Tema 83. Lucha anticancerosa.
- Tema 84. Lucha antitracomatosa.
- Tema 85. Lucha antipalúdica.
- Tema 86. Lucha antipoliomielítica.
- Tema 87. Lucha antirreumática.
- Tema 88. Lucha contra la lepra y dermatosis.
- Tema 89. Lucha contra las cardiopatías y otras.
- Tema 90. Lucha fronteriza o sanidad de puertos, fronteras, transportes y aeronavegación.
- Tema 91. Sanidad pública veterinaria.

Urbanismo

- Tema 92. Servicios urbanos en su relación con la epidemiología.
- Tema 93. Abastecimiento e inspección de la leche y sus derivados.
- Tema 94. Abastecimiento de aguas potables.—Abastecimiento de Madrid.
- Tema 95. Protección e inspección del agua potable.—Su purificación.
- Tema 96. Basuras.—Sistemas de recogida y tratamientos.
- Tema 97. Inspección de aguas residuales, y su depuración.
- Tema 98. El suelo en su relación con la epidemiología.—Saneariento del terreno.
- Tema 99. Organización de los servicios de epidemiología.—Sus principios.

Tema 100. Instalación de los servicios de epidemiología.—Dotaciones y presupuestos.

Tema 101. Campañas de vacunación.—Sus métodos.

Tema 102. Profilaxis social.—Conceptos sobre vivienda, alimentación, etología y salario en su relación con la epidemiología.

EPIDEMIOLOGÍA ESTADÍSTICA

Fundamentos de estadística general y su aplicación a la técnica epidemiológica

Tema 103. Estadística.—Conceptos fundamentales.—Estadística internacional.—Su evolución histórica.

Tema 104. El proceso estadístico y sus fases.—Procedimientos técnico-estadísticos.

Tema 105. Distribuciones de frecuencias.—Sus tipos y características.

Tema 106. Medidas de posición.

Tema 107. Medidas de dispersión.

Tema 108. Series cronológicas.—Tendencias y fluctuaciones. Sus análisis.

Tema 109. Probabilidades y teoría de errores.

Tema 110. Correlación y líneas de regresión.

Tema 111. Funciones y sus curvas estadísticas.—Concepto y métodos de ajuste.

Tema 112. Teoría de las muestras.

Tema 113. Medidas de significación estadística.

Tema 114. Funciones y métodos de interpolación.

Tema 115. Demografía.—Estructura y cálculo de poblaciones.

Tema 116. Demografía.—Datos epidemiológicos de morbilidad, letalidad, etc.—Notificación.

Tema 117. Tasas.—Sus tipos y métodos de cálculo.—Tablas de vida.—Su construcción.

Tema 118. Causas de muerte.—Nomenclaturas y clasificación internacional.

Tema 119. Estadística gráfica.—Tipos de gráficos, y su empleo. Errores más frecuentes, y sus causas.

Tema 120. Fichas epidemiológicas.—Máquinas de trabajo estadístico.—Sus tipos.

PROGRAMA PARA LA JEFATURA DE BACTERIOLOGIA Y QUIMICA CLINICAS

Tema 1.º La sistemática bacteriana en la clínica.

Tema 2.º Flora normal de los aparatos digestivo, respiratorio, genital y urinario.

Tema 3.º Conceptos generales sobre métodos del diagnóstico bacteriológico en la clínica.

Tema 4.º Idem sobre medios de cultivo para aislamiento.

Tema 5.º Conceptos generales y valoración de los métodos de identificación de las bacterias patógenas por sus caracteres biológicos.

Tema 6.º Idem por sus características antigénicas.

Tema 7.º Idem por sus características de poder patógeno.

Tema 8.º Conceptos generales sobre alergia e inmunidad bacteriana en clínica.

Tema 9.º Tuberculina.

Tema 10. Otros aleroantígenos.

Tema 11. Toxoantígenos neutralizantes.

Tema 12. Resistencia bacteriana y su apreciación frente a los antibióticos.

Tema 13. Idem a los bactericidas.

Tema 14. Diagnóstico bacteriológico de las infecciones neuromónicas.

Tema 15. Idem estreptocócicas.

Tema 16. Idem por Neisserias.

Tema 17. Idem reumáticas y endocarditis.

Tema 18. Idem por gérmenes hemófilos.

Tema 19. Idem intestinales de la infancia.

Tema 20. Idem tifoideas.

Tema 21. Idem disentericas.

Tema 22. Idem coléricas.

Tema 23. Idem de los bacteriófagos.

Tema 24. Idem por brucellas.

Tema 25. Idem diftericas.

Tema 26. Idem tuberculosas.

Tema 27. Idem pestosas.

Tema 28. Idem por Rickettsias.

Tema 29. Idem por virus.

Tema 30. Diagnóstico bacteriológico de las intoxicaciones alimenticias.

Sobre clasificación, distribución y función.—Metabolismo, eliminación y dosificación de

Tema 31. Hidratos de carbono.

Tema 32. Glucemia.

Tema 33. Glucosurias.

Tema 34. Quetonas.

Tema 35. Ácidos orgánicos, ácido láctico.

Tema 36. Lipoides.

Tema 37. Colesterina.

Tema 38. Proteínas plasmáticas.

Tema 39. Proteinurias.

Tema 40. Urea.

Tema 41. Amoníaco.

Tema 42. Aminoácidos.

Tema 43. Ácido úrico.

Tema 44. Creatina y creatinina.

Tema 45. Calcio.

Tema 46. Fósforo.

Tema 47. Cloro.

Tema 48. Magnesio y potasio.

Tema 49. Sodio: Base total del medio interno.

Tema 50. Balance acuoso: Equilibrio ácido-básico.

Tema 51. Vitaminas.

Tema 52. Oxígeno y anhídrido carbónico: Tensión alveolar.

Tema 53. Hierro.—Hemoglobina y sus derivados.

Tema 54. Coagulación de la sangre y apreciación de sus variaciones en la clínica.

Tema 55. Iodo: Funciones tiroideas.

Tema 56. Función gástrica, y su examen químicoclínico.

Tema 57. Función intestinal, y su examen químicoclínico.

Tema 58. Función hepática, y su examen químicoclínico.

Tema 59. Función renal, y su examen químicoclínico.

Tema 60. Eliminación urinaria de hormonas, y su relación con la función endocrina.

PROGRAMA PARA LA JEFATURA DE BACTERIOLOGIA DE ALIMENTOS (AGUA, AIRE, LECHE, ETC.)

Tema 1.º Análisis bacteriológico de alimentos.—Finalidad del mismo.—Marcha general de estos análisis.—Fracasos que en él se originan: Sus causas, y modos de evitarlo.

Tema 2.º Análisis bacteriológico de las aguas: Su historia. Relaciones con el análisis químico, y su importancia para el completo conocimiento de un agua.

Tema 3.º Flora natural de las aguas según su origen (de río, subterráneas, marinas, de lluvia, nieves, etc.).—Alteración de estas floras por la influencia del hombre.

Tema 4.º Investigación general de gérmenes en las aguas, tanto saprofitos como patógenos.—Importancia, tanto en higiene como en la industria, etc., de estas investigaciones.

Tema 5.º Direcciones de las corrientes acuáticas subterráneas: Su importancia para determinar las posibles contaminaciones.—Procedimientos varios para determinarlas, especialmente los fundados en medios bacteriológicos.

Tema 6.º Análisis microscópico de un agua y su sedimento. Técnicas en esta clase de análisis.—Su interés en la calificación de las aguas.

Tema 7.º Diferentes clases de análisis bacteriológico de las aguas.—Partes de que debe constar.

Tema 8.º Captación de muestras.—Necesidad de que éstas sean obtenidas por el especialista mismo que ha de realizar el análisis. Técnica de esta operación, material necesario y su preparación. Transporte de muestras al Laboratorio.

Tema 9.º Análisis cuantitativo aerobio. — Siembra en placas. Diluciones, y modos de realizarlas.—Cultivos en agar y gelatinas: Diversas temperaturas empleadas en los mismos.—Tiempos de incubación.—Numeración de gérmenes.—Interpretación de los resultados.

Tema 10.º Otros dispositivos diferentes de la placa para el análisis cuantitativo: Tubo de Smarck, frasco de Roux, etc.—Sus ventajas y sus inconvenientes.

Tema 11. Medios de cultivo especiales para orientar el análisis respecto a determinados grupos de gérmenes bacterianos, levaduras, hongo, etc.

Tema 12. Análisis cuantitativo anaerobio. — Medios diversos para lograr esta clase de cultivos.—Su importancia y aplicación.

Tema 13. Análisis bacteriológico cualitativo de un agua.—Diversos criterios que han regido sus investigaciones.—Concepto de potabilidad bacteriológica de un agua. — Gérmenes o grupos de gérmenes que deben investigarse.—Métodos más recomendables en la actualidad.—Colimetría: Su técnica.

Tema 14. Métodos denominados "standard" americanos. — Diferentes grados de los mismos. — Su aplicación según los casos. Juicio que merecen los citados grados.

Tema 15. Preparación de medios de cultivo según los "standards".—Esterilización y concentración de los mismos.—Reparto en recipientes para su empleo directo o para su conservación.

Tema 16. Reacción química de los medios de cultivo empleados en estos métodos: Ajuste de la misma.—Diversos sistemas para lograrla.

Tema 17. Temperatura y tiempo de incubación que han de emplearse en los métodos "standard".—Errores que admite.—Siembra en caldo lactosado de un agua.—Diversas diluciones y razón

de las mismas.—Anotación e interpretación de los resultados primeros.

Tema 18. Aislamiento en medio de Endo de los diversos gérmenes de los cultivos obtenidos en caldo lactosado o en este medio con verde brillante. — Identificación del grupo "Coli-aerógenos". Gérmenes que comprende, y su significado.

Tema 19. Pruebas complementarias para determinar el origen fecal o no de los gérmenes del grupo "Coli-aerógenos".—Diferenciación del género *Escherichia* del *Aerobacter*.

Tema 20. Género *Escherichia*.—Clasificación e identificación de sus especies y variedades.

Tema 21. Investigación de estreptococos en las aguas.—Datos de interés que proporciona su identificación.—Anaerobios esporulados: Razones por las que son investigados estos microorganismos. Técnica de Wilson y Blair.—Sus modificaciones.

Tema 22. Investigación en las aguas del "Pseudomonas aeruginosa".—Caracteres de este germen y errores a que induce su presencia.—Investigación de especies afines.

Tema 23. "*Salmonella typhosa*".—Su importancia.—Razones por las que no se verifica su investigación corrientemente en las aguas.—Casos en que debe practicarse.—Técnicas a seguir.

Tema 24. Investigación en las aguas del vibrión cólico.—Medios nutritivos y técnicos para su cultivo.

Tema 25. El bacteriófago.—Su situación en la clasificación microbiana.—Identificación del bacteriófago en las aguas, tanto potables como residuales.—Su significado.

Tema 26. Investigación de los "Leptospira" en las aguas.—Diferenciación de las especies más importantes de este género.

Tema 27. Inoculaciones experimentales con cultivos procedentes de las siembras de muestras de aguas, y técnicas para practicarlas.

Tema 28. Legislación española referente a las condiciones que desde el punto de vista bacteriológico deben reunir las aguas de abastecimiento.—Dificultades de interpretación.

Tema 29. Diferencias de criterio entre los microbiólogos respecto a los gérmenes en función de los cuales debe calificarse un agua desde el punto de vista higiénico.—Criterio americano, y sus razones.

Tema 30. Piscinas públicas.—Recogida de muestras de sus aguas.—Su importancia y diferencia con las de aguas de bebida. Preparación de los recipientes.—Control higiénico de las mismas.

Tema 31. Aparatos para la depuración bacteriológica de las aguas de bebida.—Sus diversas clases y fundamento.—Control de su eficacia y funcionamiento.

Tema 32. Análisis bacteriológico del hielo industrial.—Cámaras frigoríficas.—Control de las mismas.

Tema 33. Aguas residuales.—Estudio de su flora.—Control de las estaciones depuradoras.

Tema 34. Análisis bacteriológico del aire y del polvo.—Recogida de muestras.—Microorganismos que deben investigarse.—Propagación de gérmenes por el aire.

Tema 35. Análisis bacteriológico de la leche y sus derivados. Recogida de muestras y comprobación del estado higiénico de recipientes y material empleados para contener y manipular la leche.

Tema 36. Numeración de los gérmenes contenidos en la leche. Preparación del microscopio y ajuste del campo del mismo para la numeración de la totalidad de gérmenes.—Preparaciones microscópicas.—Gérmenes aislados y "clump". —Cálculos necesarios para deducir los gérmenes por unidad de volumen que contiene la leche.

Tema 37. Número de gérmenes vivos que se encuentran en la leche.—Procedimiento de las siembras en placas con agar.—Casos en que debe aplicarse este procedimiento, y casos en que debe emplearse el de la numeración total de gérmenes.

Tema 38. Determinación indirecta de la riqueza bacteriana de una leche.—Métodos de la reducción del azul de metileno y de la resazurina.—Fundamento de los mismos, material necesario y técnica para su realización.

Tema 39. Investigación especial de microorganismos. —Grupo "Coli-aerógenos".—Métodos "standard" para su investigación.

Tema 40. Diferencia entre los métodos "standard" americanos para el análisis de aguas y los empleados para la leche.

Tema 41. Investigación de estreptococos en la leche.—Recogida de muestras.—Medios especiales para la diferenciación de las especies de estreptococos.

Tema 42. Investigación del "*Mycobacterium tuberculosis*" en la leche por examen microscópico directo.—Coloraciones corrientes y por luz fluorescente.

Tema 43. Investigación del "*Mycobacterium*" por medio de cultivos.—Inoculaciones en animales. — Observación de éstos. Autopsias.

Tema 44. Brucellas en la leche.—Su importancia en España. Inoculaciones en animales.—Cultivos en atmósfera carbónica.—Aglutinaciones.

Tema 45. Análisis bacteriológico de la manteca.—Recogida de muestras, tratamiento de éstas y preparación de las siembras.—Investigación de levaduras y mohos.—Tentativas para la numeración de gérmenes.

Tema 46. Análisis bacteriológico del queso.—Investigación de los "*Streptococcus pyogenes*".

Tema 47. Investigación de brucellas en los quesos por inoculación en cobaya y por el método de placas.—*Salmonella typhosa*. Su identificación.

Tema 48. Investigación de estafilococos toxígenos.—Inoculación a gatos con enterotoxinas.

Tema 49. Leche pasteurizada.—Control de la pasteurización y del material en ella empleado.—Gérmenes termorresistentes y termófilos.—Prueba de la fosfatasa.

Tema 50. Conservación de la leche pasteurizada. — Gérmenes "psychrophilos".

Tema 51. Análisis bacteriológico de leches condensadas, concentradas y en polvo.—Incubación de productos lácteos en recipientes cerrados.

Tema 52. Leches fermentadas; Yoghourt, etc.—Análisis bacteriológico de estos preparados.

Tema 53. Análisis bacteriológico de materias colorantes empleadas en la alimentación, condimentos, frutas, preparadas, etc. Investigación del grupo "Coli" y estreptococos hemolíticos, hongos y levaduras.

Tema 54. Análisis bacteriológico de los azúcares.—Investigación de bacterias mesofílicas, levaduras y mohos, grupo "Coli-aerógenos", bacterias termofílicas esporuladas, B. "sterothermophilus", bacterias anaerobias termófilas productoras o no de sulfhídrico.

Tema 55. Gelatinas (ictiocola), agar. — Investigación en estos materiales del grupo "Coli-aerógenos", levaduras y mohos.

Tema 56. Estudio bacteriológico de los agentes humanos que manipulan la leche, e investigaciones análogas en los animales productores de leche para el consumo humano.

Tema 57. Análisis bacteriológico de tapones, cápsulas, papeles celofanes, etc., empleados en confitería.

Tema 58. Análisis bacteriológico de los huevos.—Preparación de la muestra según los casos. — Investigación del grupo "Coli-aerógenos", estrepto y estafilococos hemolíticos. — *Salmonellas* y anaerobios.

Tema 59. Análisis bacteriológico de los moluscos.—Estudio del lugar donde se encuentran estos animales.—Recogida de muestras de agua y de moluscos.—Transporte al laboratorio.—Muestra media o "standard".

Tema 60. Cómo debe realizarse el análisis bacteriológico cuantitativo de los moluscos.—Parque o criadero de ostras, almejas, etc.—Su vigilancia desde el punto de vista higiénico.—Bacalao rojo.—Su causa.—Enfermedad de las salinas.—Identificación del germen productor.

Tema 61. Análisis bacteriológico de la carne fresca.—Investigación de gérmenes.—Toma de muestras y envío al laboratorio. Investigación en la carne de gérmenes de putrefacción y patógenos.

Tema 62. Análisis bacteriológico de pescados y vegetales.—Conservas alimenticias.—Investigaciones relativas al "*Clostridium botulinum*" y al grupo salmonella.

Tema 63. Comprobación del estado de esterilización de un líquido o sólido cualquiera.—Método americano "standard".

PROGRAMA PARA LA JEFATURA DE BIO-FISICO-QUIMICA, TOXICOLOGIA Y ANALISIS JUDICIALES

Tema 1.º El laboratorio de bioquímica.—Elementos y material necesario.

Tema 2.º Los isótopos y su empleo.

Tema 3.º Los oligoelementos.—Su importancia y detección.

Tema 4.º Cromatografía.—Técnicas.

Tema 5.º Aparato de Warburg.—Manejo y consecuencias que se derivan de su empleo.

Tema 6.º Polarógrafo.—Su importancia en el diagnóstico.

Tema 7.º Fotómetro.—Celofotómetros.—Técnicas.

Tema 8.º Aparatos para determinar el metabolismo.—Técnicas.

Tema 9.º Técnicas microbiológicas auxiliares de la bioquímica. Consecuencias prácticas.

Tema 10. Separación y valoración de las vitaminas liposolubles.

Tema 11. Separación y valoración de las vitaminas hidrosolubles.

Tema 12. Técnicas de valoración de hormonas de tipo esteroide.

Tema 13. Técnica de valoración de hormonas de tipo protídico.

Tema 14. Técnicas de valoración de fermentos.

Tema 15. Extracción y análisis de un residuo insaponificable.

Tema 16. Métodos para el estudio de las proteínas.

Tema 17. Micrométodos aplicables a la hematología.

Tema 18. Finalidad de la toxicología.—Definición y concepto de toxicidad.

Tema 19. Dosis tóxicas.—Dosis mínima mortal.—Curvas de Schachell.

Tema 20. Alimento, medicamento y veneno.—Alimentos.—Medicamentos y medicamentos-alimentos.

Tema 21. Acumulación y habituación tóxica.

Tema 22. Antagonismo y antídoto.

Tema 23. Sinergismo tóxico.—Isomería de posición y toxicidad.

Tema 24. Hipersensibilidad, idiosincrasia y anafilaxia.

Tema 25. Vías de penetración del tóxico en el organismo.

- Tema 26. Circulación del tóxico y fijación electiva del mismo.
 Tema 27. Eliminación de los venenos.
 Tema 28. Normas generales de la investigación toxicológica. Valor del Ph sanguíneo en la investigación de los venenos.
 Tema 29. Fenómenos de desintoxicación por procesos químicos.
 Tema 30. Concepto general de las enfermedades profesionales. Legislación relativa a esta materia.
 Tema 31. Profilaxis de las enfermedades profesionales.
 Tema 32. Toxicología legal. — Envenenamientos criminales y suicidas.
 Tema 33. El envenenamiento accidental.
 Tema 34. Valor de la investigación toxicológica.
 Tema 35. La peritación quimicotoxicológica. — Legislación.
 Tema 36. Redacción del informe quimicolegal.
 Tema 37. El Instituto Nacional de Toxicología y los laboratorios médicos legales. — Legislación.
 Tema 38. Marcha analítica general.
 Tema 39. Reconocimiento previo de las sustancias a analizar.
 Tema 40. Destrucción de la materia orgánica por calcinación y por el cloro.
 Tema 41. Idem por la mezcla sulfonítrica.
 Tema 42. Idem por los ácidos clorhídricos y nítrico en presencia del manganoso.
 Tema 43. Investigación de los venenos orgánicos. — Técnica detallada del método Stas-Otto-Ogier.
 Tema 44. Ensayos a realizar sobre los residuos de evaporación del "éter ácido".
 Tema 45. Ensayos a realizar sobre los residuos del "éter alcohólico".
 Tema 46. Investigación de los alcaloides más frecuentes: Su identificación.
 Tema 47. Problemas toxicológicos que plantea la convivencia. Aire confinado.
 Tema 48. Investigación del óxido de carbono en la sangre. Coeficiente de intoxicación.
 Tema 49. Investigación del ácido cianhídrico en las vísceras.
 Tema 50. Investigación toxicológica del arsénico. — Técnicas de Marsh y de Cribier.
 Tema 51. Investigación del Hg. en Química legal.
 Tema 52. Investigación toxicológica del plomo.
 Tema 53. Investigación en vísceras del alcohol etílico.
 Tema 54. Examen cuantitativo del alcohol en sangre.
 Tema 55. Investigación toxicológica de los derivados de barbitúricos en sangre y orina.
 Tema 56. Concepto general de las ptomainas y leucomainas. Su valor en toxicología.
 Tema 57. Investigación de manchas de sangre (cristalográficas y espectroscópicas). — Idem del espermatozoide.
 Tema 58. Investigaciones quimicolegales en restos carbonizados.

PROGRAMA PARA LA JEFATURA DE INVESTIGACION DE FRAUDES Y SUCEDANEOS ALIMENTICIOS Y ANALISIS DE PRODUCTOS INDUSTRIALES RELACIONADOS CON LA HIGIENE

- Tema 1.º Legislación sanitaria relativa a los laboratorios municipales de Higiene. — Especial referencia de las disposiciones que regulan cuanto se refiere al control, vigilancia e inspección de productos alimenticios e industriales relacionados con la higiene.
 Tema 2.º Laboratorio Municipal de Higiene de Madrid. — Organización. — Misiones que tiene asignadas. — Interpretación de los resultados obtenidos en la investigación de fraudes y sucedáneos alimenticios y en los análisis de productos relacionados con la higiene. Emisión de informes. — Análisis contradictorios.
 Tema 3.º Organización y misiones de los laboratorios municipales y Centros similares en el extranjero. — Legislación sanitaria de estos países en materia de alimentos y productos industriales relacionados con la higiene.
 Tema 4.º Fraude y adulteración: Su diferencia. — Sofisticación. Significado de las palabras, estilo y fantasía en los productos alimenticios. — Las denominaciones de origen. — Hechos que constituyen delito o falta en materia de adulteración de alimentos.
 Tema 5.º La harina de trigo y de otros cereales. — Determinaciones analíticas que permiten descubrir sus fraudes, adulteraciones y alteraciones. — Disposiciones legales sobre estos productos.
 Tema 6.º Harina de leguminosas. — Féculas y almidones de tubérculos y raíces. — Determinaciones analíticas que permitan identificarlas y comprobar su estado higiénico.
 Tema 7.º El pan. — Determinaciones analíticas para descubrir sus fraudes y adulteraciones. — Disposiciones legales sobre el pan. Pan integral y pan blanco. — Los panes compensados. — Determinaciones a efectuar en los mismos.
 Tema 8.º Harinas preparadas. — Pastas alimenticias. — Determinaciones analíticas para descubrir sus fraudes y adulteraciones. — Disposiciones legales sobre estos productos.
 Tema 9.º Los azúcares. Sus distintas clases. — Métodos físicos, químicos y biológicos para su caracterización y valoración.

- Tema 10. Azúcar de caña y de remolacha. — Azúcar y jarabe de fécula. — Extracto de malta. — Determinaciones analíticas encaminadas a descubrir los fraudes y adulteraciones de estos productos.
 Tema 11. Productos de confitería y repostería. — Mazapanes y turrones. — Caramelos y grageas. — Helados. — Determinaciones analíticas para descubrir sus fraudes y adulteraciones. — Disposiciones legales sobre estos productos.
 Tema 12. Investigación del huevo y sus sustitutivos en los alimentos. — Investigación de los colorantes artificiales que simulan la yema de huevo; y disposiciones legales sobre las mismas. — Investigación de las almendras amargas en turrones y mazapanes.
 Tema 13. La miel. — Determinaciones analíticas para descubrir su naturaleza y los principales fraudes y adulteraciones. — Disposiciones legales.
 Tema 14. Jaleas de frutas. — Mermeladas. — Frutas conservadas, escarchadas, etc. — Zumos de frutas. — Determinaciones analíticas para descubrir sus fraudes y adulteraciones. — Legislación vigente sobre estos productos.
 Tema 15. Sucédáneos de los hidratos de carbono. — Estudio especial del problema que plantea la sustitución de la harina de trigo por otros diferentes en la elaboración del pan. — Sucédáneos en los productos de pastelería y en la alimentación ganadera.
 Tema 16. Los edulcorantes artificiales. — Naturaleza e identificación. — Disposiciones legales que regulan su empleo.
 Tema 17. Los polvos de broncear o levaduras artificiales. — Principales compuestos químicos que les sirven de base. — Determinaciones analíticas para averiguar su composición.
 Tema 18. Carnes frescas y conservas de carne. — Investigación de los antisépticos o conservadores y de los colorantes artificiales. Métodos químicos para determinar la alteración de las carnes. — Disposiciones legales que regulan la fabricación y venta de las conservas de carne.
 Tema 19. Productos de chacinería, extractos, jugos y caldos de carne. — Determinaciones analíticas que permiten conocer sus condiciones higiénicas y descubrir los fraudes y adulteraciones. — Legislación vigente sobre estos productos.
 Tema 20. Conservas en aceite, escabeche y salazones de pescados, mariscos y crustáceos. — Determinaciones analíticas que permiten conocer sus condiciones higiénicas y descubrir los fraudes y adulteraciones. — Legislación vigente sobre las conservas de pescados.
 Tema 21. Huevos y productos derivados. — Huevo en polvo y albúmina desecada. — Principales determinaciones para descubrir sus alteraciones, fraudes y adulteraciones.
 Tema 22. Leche de vaca. — Principales determinaciones analíticas para conocer sus condiciones higiénicas y descubrir los fraudes y adulteraciones. — Investigación de las materias colorantes, suero y leche de otros rumiantes. — Investigación de antisépticos. — Legislación vigente sobre la leche.
 Tema 23. Crema de leche. — Leche condensada, concentrada, en polvo, etc. — Principales determinaciones analíticas a realizar para enjuiciar sus condiciones higiénicas y sus fraudes y adulteraciones. Disposiciones legales sobre estos productos. — Leches ácidas.
 Tema 24. El queso. — Determinaciones analíticas para enjuiciar las condiciones higiénicas y sus fraudes y adulteraciones. — Investigación de las clases de leche empleada para la fabricación del queso. El cuajo. — Valoración de su actividad.
 Tema 25. Sucédáneos de las proteínas en la alimentación humana y ganadera. — La biosíntesis de proteínas y otros procesos. Materiales aprovechables como sustratos en nuestro suelo. — Microorganismos de mayor interés.
 Tema 26. Las grasas alimenticias. — Principales determinaciones físicas y químicas para su estudio bromatológico. — El residuo insaponificable. — Importancia de su determinación y análisis para averiguar la procedencia de las grasas y muchos de sus fraudes y adulteraciones.
 Tema 27. La mantequilla de vaca. — Principales determinaciones analíticas para decidir sobre su calidad, procedencia, adulteraciones y falsificaciones. — La margarina. — Determinaciones analíticas más importantes. — Su investigación en mezcla con la mantequilla de vaca. Disposiciones legales sobre ambos productos.
 Tema 28. El aceite de oliva como grasa base de la alimentación española. — Determinaciones analíticas más importantes para conocer su calidad, adulteraciones y falsificaciones. — Legislación sobre este producto. — Aceites de cacahuete, sésamo, girasol, soja y pepitas de uva. — Reacciones de identificación y características más importantes. Aceite de orujo.
 Tema 29. La grasa de cerdo y los sebos. — Determinaciones analíticas para identificarlos y conocer sus adulteraciones y falsificaciones. — Legislación sobre la grasa de cerdo. — Aceite de animales marinos.
 Tema 30. Sucédáneos de las grasas alimenticias. — Estudio de las más importantes en nuestro país, y sus características más salientes. — Las grasas endurecidas. — Las grasas sintéticas. — Indicación especial de las grasas producidas por hongos y levaduras.
 Tema 31. El café. — Caracteres botánicos y micrográficos. — Determinaciones analíticas más importantes. — Fraudes y adulteraciones. Legislación vigente. — Malta y achicoria. — Características más importantes de ambos productos. — Legislación vigente.

Tema 32. El té.—Caracteres botánicos y micrográficos.—Determinaciones analíticas más importantes.—Fraudes y adulteraciones.—Legislación vigente.—Nuez de Kola.

Tema 33. El cacao.—Caracteres botánicos y micrográficos.—Determinaciones analíticas más importantes.—Fraudes y adulteraciones.—Legislación vigente.

Tema 34. El chocolate.—Determinaciones analíticas más importantes.—Fraude y adulteraciones.—Legislación vigente.

Tema 35. Los sucedáneos de los alimentos estimulantes.—Estudio de los sustitutivos del café, té y cacao.—Determinaciones analíticas y micrográficas para ponerlos de manifiesto.—Legislación vigente.

Tema 36. El azafrán.—Caracteres botánicomicrográficos.—Determinaciones analíticas más importantes.—Fraudes y adulteraciones.—Legislación vigente.

Tema 37. La canela y el clavo de especias.—Datos botánicos micrográficos.—Determinaciones analíticas más importantes.—Fraudes y adulteraciones.—Legislación vigente.

Tema 38. Las pimentas y la mostaza.—Caracteres botánicomicrográficos.—Determinaciones analíticas más importantes.—Fraudes y adulteraciones.—Legislación vigente.

Tema 39. El pimiento y el pimentón.—Caracteres botánicomicrográficos.—Determinaciones analíticas más importantes.—Fraudes y adulteraciones.—Legislación vigente.

Tema 40. La vainilla y la nuez moscada.—Caracteres botánicomicrográficos.—Determinaciones analíticas más importantes.—Fraudes y adulteraciones.—Legislación vigente sobre estos condimentos. El cardamomo, perejil, comino y otros estimulantes vegetales.—Caracteres botánicomicrográficos y determinaciones químicas que permiten identificar su naturaleza.

Tema 41. El vinagre.—Sus distintas clases.—Determinaciones analíticas para caracterizarlos y descubrir sus alteraciones.—Fraudes y adulteraciones.—Legislación vigente.

Tema 42. La sal común y las sales de régimen.—Principales determinaciones analíticas en una y otras.—Legislación vigente.

Tema 43. El vino.—Principales determinaciones analíticas.—Investigación de los fraudes y adulteraciones.—Legislación enológica vigente.

Tema 44. Vinos espumosos.—Vinos dulces y de frutas.—Vermut. Principales determinaciones para descubrir sus fraudes y adulteraciones.

Tema 45. La cerveza, la sidra y la perada.—Principales determinaciones analíticas para descubrir los fraudes y adulteraciones de estas bebidas y legislación vigente sobre las mismas.—Caracterización del lúpulo e investigación de las sustancias amargas y espumantes de la cerveza.

Tema 46. Aguardientes y licores.—Principales determinaciones analíticas que permiten formar juicio sobre su calidad y composición. Investigación de los distintos alcoholes, de las sustancias desnaturalizantes de las materias colorantes y de las esencias.—Legislación vigente sobre alcoholes, licores y aguardientes.

Tema 47. Bebidas no alcohólicas.—Gaseosas, agua de soda, naranjadas, etc.—Determinaciones analíticas a practicar en estos productos.—Investigación de edulcorantes y colorantes artificiales y metales tóxicos.—Legislación vigente sobre estos productos.

Tema 48. 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.

Tema 49. Materias colorantes empleadas en la coloración de alimentos.—Investigación y caracterización químicoanalítica.—Colorantes permitidos por nuestra legislación.

Tema 50. Esencias naturales y artificiales empleadas en la alimentación.—Principales determinaciones químicas y físicas para su estudio.—Criterio higiénico-sanitario sobre el empleo en la alimentación de las esencias artificiales.

Tema 51. Juguetes, tejidos, papeles de envolver, papeles metálicos, envases de cartón, de resinas sintéticas y cerillas.—Condiciones higiénico-sanitarias de seguridad e idoneidad que deben reunir para evitar intoxicaciones y accidentes.

Tema 52. Desinfectantes químicos.—Estudio de los más importantes.—Determinaciones químicas y biológicas para averiguar su composición y comprobar su actividad y pureza.—Coeficiente de fenol.—Disposiciones que regulan la fabricación y venta de desinfectantes.

Tema 53. Desinfectantes químicos.—Estudio especial de los compuestos de amonio cuaternario en sus distintos tipos.—Datos para su análisis y comprobación.

Tema 54. Insecticidas por ingestión.—Estudio químicoanalítico de los compuestos arsenicales, fluorurados y básicos, y de sus fórmulas de empleo.—Legislación vigente sobre los insecticidas.

Tema 55. Insecticidas por contacto.—Estudio químicoanalítico de los compuestos a base de nicotina, piretrinas, rotenona y polisulfuros, y de sus fórmulas de empleo.

Tema 56. Insecticidas por contacto.—Estudio químicoanalítico del D. D. T. y gamahexano, y de sus fórmulas de empleo.

Tema 57. Insecticidas asfixiantes.—Estudio químicoanalítico de

los compuestos a base de ácido cianhídrico, cianuros, sulfuro de carbono, naftaleno, etc., y de sus fórmulas de empleo.

Tema 58. Muricidas.—Principales compuestos químicos que les sirven de base.—Reacciones de identificación.—Estudio especial del "Antu" y del 1.080.—Disposiciones legales sobre estos productos. Estudio químico de los fungicidas.

Tema 59. Jabones, lejías y demás productos destinados a la higiene de la vivienda.—Jabones de tocador y medicinales.—Jabones y cremas para afeitar.—Cremas para la piel.—Estudio químico-analítico de estos productos.—Disposiciones legales y criterio higiénico-sanitario sobre los mismos.

Tema 60. Pastas y polvos dentífricos.—Colorantes y decolorantes para el pelo.—Depilatorios.—Estudio químicoanalítico de estos productos.—Disposiciones legales y criterio higiénico-sanitario sobre las mismas.

PROGRAMA PARA LA JEFEATURA DE MICROFITOGRAFIA BROMATOLOGICA

Tema 1.º Legislación sanitaria relativa a los laboratorios municipales de Higiene.—Especial referencia de las disposiciones que regulan cuanto se refiere al control, vigilancia e inspección de los productos alimenticios.—El Patronato de la Higiene de la alimentación y nutrición.

Tema 2.º Laboratorio Municipal de Higiene de Madrid.—Organización.—Misiones que tiene asignadas.—Interpretación de los resultados obtenidos en los análisis de alimentos desde el punto de vista de la legislación española.—Emisión de informes y juicios contradictorios.

Tema 3.º Laboratorios y Centros similares en el extranjero. Mención de su legislación.

Tema 4.º Organización de una Sección de Microfitografía bromatológica.—Su misión, contenido y medios necesarios.

Tema 5.º Lentes y espejos: Formación de imágenes y expresión matemática.—Microscopio simple y compuesto.—Hipermicroscopio.

Tema 6.º Objetivos y oculares.—Espejos.—Diafragmas.—Condensadores.—Iluminación de cuerpos opacos.—Ultramicroscopio.

Tema 7.º Luz polarizada aplicada a la observación microscópica: Analizadores y polarizadores.—Luz ultravioleta: Su aplicación micrográfica.

Tema 8.º Determinación del aumento del microscopio.—Micrómetros, cámaras claras.—Determinación del tamaño de los elementos micrográficos.

Tema 9.º Técnica micrográfica.—Obtención y montaje de preparaciones.—Inclusiones.—Cortes histológicos.

Tema 10.º Observación microscópica.—Medios de aclaramiento y diafanizadores.—Métodos de coloración.

Tema 11.º Reacciones microquímicas y reactivos especiales más usuales en microfitografía.

Tema 12.º Célula vegetal.—Constitución.—Protoplasto e inclusiones.

Tema 13.º Membrana celular.—Constitución y modificaciones.

Tema 14.º Organos elementales derivados de las células.—Fibras, vasos, traqueidas, etc.

Tema 15.º Tejidos: Clasificación.—Meristemos.

Tema 16.º Tejidos meristemáticos.

Tema 17.º Tejidos parenquimáticos.—Tejidos secretorios.

Tema 18.º Tejidos conductores.

Tema 19.º Tejidos de protección y de sostén.

Tema 20.º Tallo y corno: Organización y anatomía.

Tema 21.º Raíz: Organización y anatomía.

Tema 22.º Tallo: Organización y anatomía.

Tema 23.º Hoja: Organización y anatomía.

Tema 24.º Flor: Organización y anatomía.

Tema 25.º Fruto: Organización y anatomía.

Tema 26.º Semilla: Organización y anatomía.

Tema 27.º Fitoplacton: Estudio general del integrado por esquizofoceas y flagelados.

Tema 28.º Fitoplacton: Estudio general del integrado por conjugadofitas y diatomeas.—Mención del placton de clorofíceas.

Tema 29.º Algas utilizables en la alimentación: Su estudio micrográfico.

Tema 30.º Mohos sifomicetos y otros hongos análogos, saprófitos y parásitos de los alimentos.

Tema 31.º Mohos septomicetos y otros análogos frecuentes en los alimentos.

Tema 32.º Levaduras y fermentos de interés bromatológico.

Tema 33.º Setas comestibles más usuales.—Datos botánicos. Micrografía.

Tema 34.º Setas venenosas.—Datos botánicos.—Micrografía.

Tema 35.º Hongos productores de "royas", "tizones" y "caries". Micrografía e importancia en bromatología.

Tema 36.º Gramíneas alimenticias.—Morfología y estructura general.

Tema 37.º El trigo y su harina.—Datos micrográficos de sus elementos característicos.—Frutos y semillas extrañas: Su morfología y micrografía.

Tema 38. Cebada, centeno, maíz y otros cereales utilizados en la alimentación. Su morfología y micrografía.

Tema 39. Leguminosas alimenticias. Morfología y estructura en general de sus frutos y semillas. Harinas. Micrografía.

Tema 40. Otros órganos vegetales farináceos de familias diversas utilizados en la alimentación. Micrografía.

Tema 41. Vegetales con reservas grasas más comúnmente utilizados en la alimentación. Su estudio morfológico y micrográfico.

Tema 42. Vegetales con reservas proteicas más usuales en la alimentación. Su estudio morfológico y micrográfico.

Tema 43. Verduras, frutas y hortalizas usuales en el mercado. Morfología, micrografía y toxicología.

Tema 44. Pastos y forrajes. Su estudio micrográfico y semi-morfológico. Especies tóxicas y su influencia en los alimentos derivados utilizados por el hombre.

Tema 45. El café. Caracteres botánicos y micrográficos. Adulteraciones. Torrefactados.

Tema 46. Maltas, achicoria y otros sucedáneos. Características morfológicas y micrográficas.

Tema 47. El té. Caracteres botánicos y micrográficos. Adulteraciones. Otras hojas con cafeína de uso análogo.

Tema 48. Vegetales utilizados en infusión teiforme. Manzani-llas, tila, etc.

Tema 49. El cacao. Morfología y micrografía. Adulteraciones. Chocolates.

Tema 50. Azafrán. Morfología y micrografía. Adulteraciones. Azafrán romí y flores de cuajo.

Tema 51. Canelas y clavo de especias. Morfología y micrografía. Adulteraciones.

Tema 52. Pimientas y mostazas. Morfología y micrografía. Adulteraciones.

Tema 53. Pimiento rojo y morrón. Morfología e histología. El pimentón. Micrografía. Adulteraciones.

Tema 54. Labiadas utilizadas como condimentos. Morfología y micrografía.

Tema 55. Umbelíferas utilizadas en la alimentación. Morfo- logía y micrografía. Adulteraciones.

Tema 56. Badianas y vainilla. Morfología y micrografía. Adulteraciones.

Tema 57. Micrografía de vegetales de interés en toxicología.

PROGRAMA PARA LA JEFATURA MICROZOOGRAFIA BROMATOLOGICA Y VETERINARIA

Tema 1.º Parasitología. Historia. Parasitismo: Definición. Anatomía parasitaria. Fisiología: Alimentación y reproducción. Clasificación.

Tema 2.º Funciones de relación: Motilidad. Funciones ner- viosas. Ciclo evolutivo de los parásitos. Acciones de los parásitos sobre sus huéspedes. Los parásitos considerados como portadores de gérmenes.

Tema 3.º Invasión parasitaria: Activa y pasiva. Acciones pa- tógenas. Estudio de las parasitosis animales transmisibles al hom- bre. Frecuencia de las parasitosis. Importancia higiénica y eco- nómica en las diversas especies animales: caballo, vacuno, caprino, suidos y cánidos.

Tema 4.º Importancia higiénica y económica en las diversas especies animales: animales de caza (de pelo y pluma), aves de corral, abejas, animales de peletería y peces. Importancia de estas parasitosis como posibles fuentes de infección humana. Estudio de las más frecuentes.

Tema 5.º Investigación e identificación de los parásitos. Exa- men en fresco. Idem por tinción. Métodos y técnicas en los protozoos, vermes y artrópodos. Estudio cultural y biológico.

Tema 6.º Caracteres generales de los protozoos. Complicación estructural: Citoplasma. Núcleo. Cromidios y centrosoma. Forma y tamaño. Movimientos de la masa citoplásmica. Formación y movimiento de los seudópodos.

Tema 7.º Movimiento de los cilios y de los flagelos. Irritabi- lidad. Reacciones producidas por excitantes químicos.

Tema 8.º Reacciones producidas por las variaciones de la tem- peratura. Idem por las corrientes eléctricas. Idem por la luz. Idem por excitantes mecánicos. Idem por corrientes líquidas. Idem por la fuerza de la gravedad.

Tema 9.º Reacciones producidas por la fuerza centrífuga. Idem por la interferencia de excitaciones. Comparación entre las reac- ciones de los protozoos y las de los animales pluricelulares. Nutrición: Modos de efectuar la misma. Prehensión de los alimentos por medio de seudópodos.

Tema 10. Nutrición: Prehensión de los alimentos por los cilia- dos y los masóforos. Digestión de los alimentos figurados. Res- piración. Excreción en los protozoos.

Tema 11. Reproducción. División binaria. Gemación. Espo- rulación. Fecundación. Regeneración. Acción patógena y reacción del organismo.

Tema 12. Parasitismo. Comensalismo y simbiosis de los pro-

tozoos. Adaptación de los mismos a la vida parasitaria. Acción sobre sus huéspedes. Transmisión de los protozoos parásitos.

Tema 13. Protozoos. Clasificación. Rizópodos: Su estudio. Orden amoebina. Reproducción y ciclo evolutivo.

Tema 14. Género entamoeba: Su estudio. Acción patógena. Mastigóforos: Su estudio. Flagelados. Especies animales que más frecuentemente afectan, y distribución geográfica.

Tema 15. Protomonadinos. Tripanoplasma. Costia. Tripa- nosómidos: Su estudio. Especies a quienes afectan, y distribución geográfica.

Tema 16. Leishmania. Polimastiginos: Sus caracteres. Tri- chomonas. Distomátidos. Estudio de los mismos. Especies a quienes parasitan, y distribución geográfica.

Tema 17. Esporozorios: División. Telosporidios. Coccidios. Estudio de los mismos. Especies a quienes afectan, y distribución geográfica.

Tema 18. Hemosporidios. Plasmódidos: Su estudio. Impor- tancia de los mamíferos y aves en su ciclo evolutivo. Proteosoma: Su estudio. Importancia de las aves (reptilianas). Mochuelo y co- lumbidos en su ciclo evolutivo.

Tema 19. Babésidos: Su estudio. Ciclo evolutivo. Especies a quienes afectan. Distribución geográfica.

Tema 20. Theiléridos. Anaplasmas. Leucocitozóideos. Es- tudio. Ciclo evolutivo. Especies a quienes afectan. Distribución geográfica.

Tema 21. Onidosporidios. Ordenes. Su estudio. Microspori- dios. Especies afectadas. Distribución geográfica.

Tema 22. Mixosporidios: Su estudio. Sarcosporidios: Su es- tudio. Especies a quienes afectan, y distribución geográfica.

Tema 23. Infusorios ciliados. Ordenes. Características de los mismos. Holótricos. Heterótricos. Especies a que afectan. Dis- tribución geográfica.

Tema 24. Oligótricos. Hipótricos y peritricos: Su estudio. Especies a que parasitan, y distribución geográfica.

Tema 25. Vermes. Anatomía: Capa muscular-cutánea. Sis- tema nervioso. Aparato digestivo. Idem reproductor. Clasi- ficación. Platemniitos: Su estudio general.

Tema 26. Trematodes: Estudio general. Clasificación. Mono- genea. Digenea. Especies a quienes afectan, y distribución ge- ográfica.

Tema 27. Distómidos. Dicrocélicos. Isoglotrémidos. Opis- tórquinos. Heterófinos. Esquinostómidos. Ciclo evolutivo. Espe- cies que parasitan, y distribución geográfica.

Tema 28. Hermostolómidos. Parafistómidos. Holostómidos. Ciclos evolutivos. Especies a que afectan, y distribución geográfica.

Tema 29. Cestodes: Estudio general de los mismos. Morfo- logía externa e interna. Localización e importancia de los cestodes. Clasificación.

Tema 30. Pseudofilidos. Morfología. Ciclos evolutivos. Es- pecies afectadas. Acción patógena. Ciclofilidos. Familias que los constituyen. Descripción.

Tema 31. Anaplocefalidos. Clasificación. Descripción. Evo- lución. Teniasis de los equidos y rumiantes. Patogenia. Lesiones. Distribución geográfica.

Tema 32. Teniasis de los carnívoros. Aves. Peces. Estudio evolutivo. Patogenia. Transmisibilidad al hombre. Distribución geográfica.

Tema 33. Nematelmintos. Morfología. Ordenes que com- prende. Nematodos. Morfología externa e interna. Biología y evolución. Clasificación. Ley de Maupas. Ascaroideos. Biología y evolución. Frecuencia de este parasitismo.

Tema 34. Ascariasis de los equidos. Patogenia. Lesiones. Toxina ascaridiana. Oxyuros. Biología y evolución. Habitat. Especies a quienes afectan y distribución geográfica.

Tema 35. Filarioideos. Estudio de los mismos. Clasificación. Filaria y microfilaria. Especies a quienes afectan, y distribución geográfica. Oncocercosis: Su estudio y distribución geográfica.

Tema 36. Setaria: Su estudio. Acción patógena. Localización. Evolución. Espiruroideos. Clasificación. Espiroceca. Evolución. Acción patógena. Especies afectadas. Distribución geográfica.

Tema 37. Habronemas. Evolución. Acción patógena. Locali- zaciones: Gástrica, cutánea, conjuntival y pulmonar. Anatomía patológica. Especies a quienes afectan, y distribución geográfica.

Tema 38. Estrongiloideos. Morfología externa e interna. Evo- lución en el organismo del huésped y medio externo. Localización y acción patógena. Especies a quienes afectan, y distribución geográfica.

Tema 39. Croteróstomos. Tricodontóforos. Triconemas. Tricostongilidos. Clasificación. Biología. Evolución. Especies afectadas, y distribución geográfica.

Tema 40. Metastrongilidos. Triquineloideos. Anélidos. Hi- rudinos. Biología. Evolución. Clasificación. Especies a quienes afectan, y distribución geográfica.

Tema 41. Artrópodos. Definición. Morfología. Organos sen- soriales. Aparatos locomotor y vascular. Sistema nervioso. Cla- sificación. Arácnidos. Linguatúlidos. Evolución. Papel patógeno. Especies a quienes afectan, y distribución geográfica.

Tema 42. Acarianos. — Clasificación. — Astimatos. — Demodios. Biología. — Papel patógeno. — Distribución geográfica.

Tema 43. Sarcóptidos. — Clasificación. — Biología. — Evolución. Estudio de los que afectan a las diversas especies. — Psoroptes. — Estudio de los mismos. — Acción patógena.

Tema 44. Coríptes. — Tiroglifinos. — Prostígmato. — Trombicidos. Biología. — Evolución. — Papel patógeno. — Especies a que afecta. Localización.

Tema 45. Ixódidos e ixódinos. — Morfología externa e interna. Biología. — Evolución. — Ixodes. — Estudio de los mismos.

Tema 46. Papel patógeno de los ixódidos. — Acción local y general. — Papel que juegan en la transmisión de enfermedades parasitarias y víricas al hombre y animales.

Tema 47. Argasinos. — Clasificación. — Argas. — Biología. — Evolución. — Acción patógena. — Especies a quienes afectan. — Papel patógeno. — Distribución geográfica.

Tema 48. Microzoografía de las carnes en las diferentes especies de abasto. — Estudio bromatológico. — Transmisibilidad a la especie humana.

Tema 49. Microzoografía en las carnes chacinadas, embutidas, etcétera. — Idem en quesos, mantequillas, etc. — Transmisibilidad al hombre.

Tema 50. Microzoografía en peces, moluscos y crustáceos. — Estudio. — Transmisibilidad a la especie humana.

PROGRAMA PARA LA JEFATURA DE INSPECCION DE SUBSISTENCIAS (INSPECTORES QUIMICOS)

Tema 1.º Legislación sanitaria relativa a los laboratorios municipales de Higiene. — Especial referencia de las disposiciones que regulan cuanto se refiere al control, vigilancia e inspección de productos alimenticios e higiénicos y establecimientos de fabricación, venta y consumo de las mismas.

Tema 2.º Laboratorio Municipal de Higiene de Madrid. — Organización. — Misiones que tiene asignadas. — Criterio interpretativo de los resultados que se alcanzan en los análisis de alimentos y productos higiénicos desde el punto de vista de la legislación española. Emisión de informes. — Análisis contradictorios.

Tema 3.º Organización y misiones de los laboratorios municipales y Centros, similares en el extranjero. — Legislación sanitaria de estos países en materia de alimentos y productos industriales relacionados con la Higiene.

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

Tema 5.º Prescripciones generales relativas a la toma de muestra en la inspección de sustancias alimenticias. — Inutilización y decomiso. — Industrias y establecimientos que deben ser visitados por el Inspector químico. — Organización del servicio de inspección en las grandes capitales.

Tema 6.º Harinas. — Molinería. — Alta molienda o gradual. — Productos intermedios y secundarios. — Harinas integrales. — Harina de trigo. — Alteraciones y adulteraciones más frecuentes. — Semillas extrañas, insectos y parásitos.

Tema 7.º Harinas. — Análisis de las harinas de trigo y de otros cereales desde el punto de vista higiénico y de la panificación. Fraudes, adulteraciones y alteraciones. — Disposiciones legales que permiten dar una calificación sobre las harinas. — Inspección de una fábrica de harina.

Tema 8.º Harina de leguminosas. — Féculas y almidones de tubérculos y raíces. — Determinaciones analíticas que permiten identificarlos y comprobar su estado higiénico.

Tema 9.º El pan. — Generalidades acerca del proceso de fabricación. — La fermentación panaria. — Transformaciones que sufren las harinas durante la fermentación y cocción. — Pan integral y pan blanco. — Panes compensados.

Tema 10. El pan. — Determinaciones analíticas a efectuar para conocer su calidad y los fraudes y adulteraciones. — Disposiciones legales sobre el pan. — Inspección de tahonas y despachos de pan.

Tema 11. Harinas preparadas. — Pastas alimenticias. — Determinaciones analíticas para descubrir sus fraudes y adulteraciones. — Disposiciones legales sobre estos productos, y nota acerca del proceso de fabricación.

Tema 12. Azúcares. — Métodos químicos, físicos y biológicos para su caracterización y valoración.

Tema 13. Azúcar de caña y remolacha. — Azúcar y jarabe de fécula. — Extracto de malta. — Determinaciones analíticas encaminadas a descubrir los fraudes y adulteraciones de estos productos. — Fábricas de azúcar: Su inspección.

Tema 14. Productos de confitería y repostería. — Mazapanes y turrónes, caramelos y grageas. — Helados. — Determinaciones analíticas para conocer sus condiciones higiénicas y sus fraudes y adulteraciones. — Disposiciones legales sobre estos productos, e inspección de los establecimientos dedicados a su fabricación y venta.

Tema 15. Investigación del hielro y sus sustituyentes en los alimentos. — Investigación de los colorantes artificiales que simulan

la yema de huevo, y disposiciones legales sobre las mismas. — Investigación de las almendras amargas en turrónes y mazapanes.

Tema 16. La miel. — Determinaciones analíticas para descubrir su naturaleza y los principales fraudes y adulteraciones. — Disposiciones legales.

Tema 17. Jaleas de frutas. — Mermeladas. — Frutas conservadas, escarchadas, etc. — Zumos de frutas. — Determinaciones analíticas encaminadas a descubrir los fraudes y adulteraciones de estos productos. — Disposiciones legales sobre su fabricación y venta.

Tema 18. Los edulcorantes artificiales. — Naturaleza e identificación. — Disposiciones legales que regulan su empleo.

Tema 19. Los polvos de hornear, o levaduras artificiales. — Principales compuestos químicos que les sirven de base. — Determinaciones analíticas para averiguar su composición. — Criterio higiénico-sanitario sobre los mismos.

Tema 20. Conservas de carne, pescados, mariscos y crustáceos. — Determinaciones analíticas que permiten conocer sus condiciones higiénicas y descubrir los fraudes y adulteraciones. — Técnicas generales de fabricación. — Disposiciones que regulan su fabricación y venta. — Inspección de fábricas y establecimientos detallistas.

Tema 21. Productos derivados de la carne. — Extractos, jugos y caldos de carne. — Determinaciones analíticas que permiten conocer sus condiciones higiénicas y descubrir los fraudes y adulteraciones. — Legislación vigente sobre estos productos.

Tema 22. Huevos y productos derivados. — Huevo en polvo y albúmina desecada. — Principales determinaciones para descubrir sus alteraciones, fraudes y adulteraciones.

Tema 23. Leches. — Leche de vaca. — Problemas higiénicos-sanitarios que plantea su abastecimiento y suministro a las poblaciones. Las centrales lecheras. — Su organización. — Transporte y conservación higiénica de la leche. — Inspección de los despachos de venta, y toma de muestras.

Tema 24. Leche de vaca. — Principales determinaciones analíticas para conocer sus condiciones higiénicas y descubrir los fraudes y adulteraciones. — Disposiciones legales que regulan la producción y venta de la leche.

Tema 25. Investigación de la adición de sustancias extrañas a la leche, así como de los distintos antisépticos. — Investigación de materias colorantes, suero y leches de otros rumiantes. — Aguado y descremado. — Su investigación.

Tema 26. Leches ácidas. — Crema de leche. — Leche condensada, concentrada, en polvo, etc. — Principales determinaciones a realizar para enjuiciar sus condiciones higiénicas y los fraudes y adulteraciones. — Disposiciones legales sobre estos productos.

Tema 27. El queso. — Sus diferentes clases, y procesos de fabricación. — Determinaciones analíticas para enjuiciar sus condiciones higiénicas y los fraudes y adulteraciones. — Investigación de la clase de leche empleada en la fabricación del queso. — El cuajo. — Su valoración.

Tema 28. Mantequilla. — Métodos de fabricación. — Disposiciones legales que regulan su fabricación y venta. — Adulteraciones y medios de reconocerlas. — Investigación de materias colorantes y antisépticos.

Tema 29. Margarina. — Composición. — Métodos de fabricación. — Determinaciones analíticas más importantes. — Investigación en mezcla con la mantequilla. — Disposiciones legales sobre la margarina. Aceites y grasas endurecidos. — Grasas sintéticas.

Tema 30. Grasa de cerdo. — Determinaciones analíticas para identificarla y conocer sus adulteraciones y falsificaciones. — Disposiciones legales sobre su fabricación y venta. — Los sebos. — Aplicaciones e identificación.

Tema 31. Aceite de oliva. — Su fabricación. — Determinaciones analíticas más importantes para conocer su calidad, adulteraciones y falsificaciones. — Legislación sobre este producto.

Tema 32. Aceite de orujo. — Determinaciones analíticas a efectuar desde el punto de vista legal. — Aceites de cacahuete, sésamo, girasol, soja y pepitas de uva. — Características más importantes y reacciones para la identificación de dichos aceites.

Tema 33. El café. — Suertes comerciales. — Caracteres botánicos y micrográficos. — Determinaciones analíticas más importantes. — Fraudes y adulteraciones. — Legislación vigente. — Malta y achicoria. — Características más importantes de ambos productos. — Legislación vigente.

Tema 34. El té. — Suertes comerciales. — Caracteres botánicos micrográficos. — Determinaciones analíticas más importantes. — Fraudes y adulteraciones. — Legislación vigente. — Nuez de Kola.

Tema 35. El cacao. — Caracteres botánicomicrográficos. — Distintas clases de cacao. — Determinaciones analíticas más importantes. Fraudes y adulteraciones. — Legislación vigente.

Tema 36. El chocolate. — Fabricación. — Determinaciones analíticas más importantes. — Fraudes y adulteraciones. — Legislación vigente. — Inspección de una fábrica de chocolate.

Tema 37. El azafrán, la canela y el clavo de especias. — Datos botánicomicrográficos. — Determinaciones analíticas más importantes. Fraudes y adulteraciones. — Legislación vigente.

Tema 38. Pimientas, mostaza, vainilla y nuez moscada. — Datos botánicomicrográficos. — Determinaciones analíticas más importantes. Fraudes y adulteraciones. — Legislación vigente.

Tema 39. El pimiento y el pimientón. — Datos botánicomicrográ-

ficos.—Determinaciones analíticas más importantes.—Fraudes y adulteraciones.—Legislación vigente.—El cardamomo, perejil, comino y otros estimulantes vegetales.—Caracteres de los mismos.—Las conservas vegetales.—Disposiciones sobre su fabricación y venta.

Tema 40. El vinagre.—Métodos de fabricación.—Determinaciones analíticas para conocer su calidad y descubrir las alteraciones. Fraudes y adulteraciones.—Legislación vigente.

Tema 41. La sal común y las sales de régimen.—Principales determinaciones analíticas en unas y otras.—Legislación vigente.

Tema 42. El vino.—Elaboración, conservación y crianza.—Enfermedades y alteraciones.—Inspección de bodegas y tabernas.

Tema 43. El vino.—Principales determinaciones analíticas.—Investigación de los fraudes y adulteraciones.—Legislación enológica vigente.

Tema 44. Vinos españoles con denominación de origen.—Vinos espumosos.—Vinos dulces y de frutas.—Vermut.—Principales determinaciones para conocer su calidad y los fraudes y adulteraciones.

Tema 45. La cerveza, la sidra y la perada.—Métodos de fabricación y de conservación.—Principales determinaciones a efectuar. Disposiciones legales sobre estas bebidas.

Tema 46. Aguardientes y licores.—Principales determinaciones analíticas que permiten formar juicio sobre su calidad y composición. Investigación de los distintos alcoholes de las sustancias desnaturalizadas, materias colorantes y esencias.—Legislación vigente sobre alcoholes, aguardientes y licores.—Visitas de inspección a cafés y bares.

Tema 47. Bebidas no alcohólicas.—Gaseosas, agua de soda, naranjadas, etc.—Determinaciones analíticas a practicar en estos productos.—Investigación de edulcorantes y colorantes artificiales y metales tóxicos.—Legislación vigente sobre dichos productos.

Tema 48. Aguas.—Problemas que plantea el abastecimiento de agua a las grandes poblaciones.—Toma de muestras para el análisis químico y bacteriológico.—Determinaciones analíticas a efectuar para juzgar de su potabilidad.—Legislación vigente sobre las aguas de bebida.

Tema 49. Métodos físicos y químicos de depuración de aguas. Índice de cloro.—Empleo de neutralizantes del cloro.—Correctivos de sales.—Aguas residuales, barros y lodos.—Su estudio desde el punto de vista higiénico-sanitario.

Tema 50. El hielo.—Determinaciones analíticas a realizar para juzgar de sus condiciones higiénicas.—Legislación sobre este producto.—Agua de piscinas.—Determinaciones analíticas a realizar, y criterio higiénico-sanitario para interpretar los resultados.

Tema 51. 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.

Tema 52. Esencias naturales y artificiales empleadas en la alimentación.—Principales determinaciones físicas y químicas para su estudio.—Materias colorantes empleadas en los alimentos.—Legislación vigente sobre esencias y materias colorantes.

Tema 53. Juguets, tejidos, papeles de envolver, alimentos, papeles metálicos, envases de cartón y metálicos, cerillas, etc.—Condiciones higiénico-sanitarias de seguridad e idoneidad que deben reunir para evitar intoxicaciones y accidentes.

Tema 54. Desinfectantes químicos.—Estudio de los más importantes.—Determinaciones químicas y biológicas para averiguar su composición y comprobar su actividad y pureza.—El coeficiente de fenol.—Compuestos de amonio cuaternario.—Disposiciones que regulan la fabricación y venta de desinfectantes.

Tema 55. Insecticidas.—Estudio químicoanalítico de los más importantes.—Mención especial del D. D. T. y gamahexano.—Legislación vigente sobre insecticidas.

Tema 56. Muricidas y fungicidas.—Principales compuestos químicos que les sirven de base.—Reacciones de identificación.—Estudio especial del "Antu" y del 1.080.—Disposiciones legales sobre estos productos.

Tema 57. Jabones, lejías y otros productos destinados a la higiene de la vivienda.—Productos de perfumería y cosmética.—Estudio químicoanalítico.—Disposiciones legales y criterio higiénico-sanitario sobre los mismos.

PROGRAMA PARA LA JEFATURA DE INSPECCION DE SUBSISTENCIAS (INSPECTORES VETERINARIOS)

Tema 1.º Inspección de sustancias alimenticias.—Importancia de la misma en los aspectos bromatológico y sanitario.—Sustancias alimenticias que competen al Servicio Veterinario.—Historia.

Tema 2.º Matanza de los animales de abasto y volatería.—Estudio crítico de cada uno de los métodos.—Su importancia en la conservación de la carne.—Sacrificio simulado: Investigación.—Sacrificio de urgencia.—Legislación.

Tema 3.º Carne: Definiciones.—Estudio anatómico.—Composición de la carne en las diferentes especies de abasto.—Valor nutritivo de las mismas.—Métodos analíticos para investigarlo.

Tema 4.º Rigidez cadavérica: Estudio de la misma.—Madura-

ción: Causas que la influncian.—Cambios físicoquímicos y estructurales.—Flora microbiana.

Tema 5.º Categorización de la carne.—Circunstancias que influyen en la calidad de las carnes.—Categorías admitidas: Descripción y reseñamiento de los músculos de cada una de ellas.—Rendimientos.

Tema 6.º Diferenciación de carnes.—Importancia.—Diferenciación en canal de las diferentes especies.—Idem del sexo.—Idem biológica y física.

Tema 7.º Diferenciación de la carne por los caracteres histológicos anatómicos y químicos en las diferentes especies.

Tema 8.º Despojos rojos y blancos.—Recuerdo histológico. Composición química de cada uno de ellos.—Diferenciación anatómica e histológica en las diferentes especies.

Tema 9.º Sistema linfático.—Recuerdo histológico.—Alteraciones y lesiones que puedan presentar en los procesos no infecciosos agudos y crónicos.—Idem en los procesos infecciosos agudos y crónicos.—Idem en las zoo y fitoparasitosis.—Inspección bacteriológica e histopatológica.

Tema 10. Carnes anormales: Febriles, fatigadas, desagradables por su color y olor.—Caracteres microscópicos.—Alteraciones físicoquímicas y bacteriológicas.—Histopatología.—Técnicas analíticas.—Juicio crítico.

Tema 11. Carnes flacas, caquéticas e hidrohémicas.—Diferenciación de las mismas.—Caracteres anatómicos, histológicos y físicoquímicos.—Juicio crítico.

Tema 12. Carnes tumorales.—Histopatología.—Idem con infiltraciones y degeneraciones.—Estudio de cada una de las mismas. Técnicas analíticas.—Juicio crítico.

Tema 13. Carnes microbianas.—Clasificación.—Septicemias: Estudio general.—Afecciones que la producen.—Lesiones macro y microscópicas.—Salmonellosis: Su estudio.—Técnicas analíticas.—Juicio crítico.

Tema 14. Carnes carbuncosas.—Septicemia gangrenosa.—Lesiones macro y microscópicas.—Análisis bacteriológico, histopatológico y biológico.—Juicio crítico.

Tema 15. Septicemias hemorrágicas.—Lesiones macromicroscópicas.—Análisis bacteriológico, histopatológico y biológico.—Juicio crítico.

Tema 16. Carnes muermosas.—Tetánicas.—Papéricas y durinadas.—Lesiones macromicroscópicas.—Análisis bacteriológico, histopatológico y biológico.—Juicio crítico.

Tema 17. Carnes tuberculosas.—Seudotuberculosas y paratuberculosas.—Lesiones macromicroscópicas.—Diferenciación de estos procesos.—Análisis bacteriológico, histopatológico y biológico.—Juicio crítico.

Tema 18. Carnes brucélicas.—Mamíticas.—Agalácticas.—Diferenciación, lesiones macromicroscópicas, análisis bacteriológico, histopatológico y biológico.—Juicio crítico.

Tema 19. Carnes pésticas.—Seudopésticas y Mal Rojo.—Diferenciación.—Carne de cerdo, hiperinmunizado.—Lesiones macromicroscópicas.—Análisis bacteriológico, histopatológico y biológico.—Juicio crítico.

Tema 20. Carnes actinomicóticas y botriomicóticas.—Linfagíticas.—Diferenciación.—Lesiones macromicroscópicas.—Técnicas analíticas.—Juicio crítico.

Tema 21. Carnes variolosas.—Rábicas.—Glosopédicas.—Diferenciación, lesiones macromicroscópicas.—Técnicas analíticas: Histopatología y biológica.—Juicio crítico.

Tema 22. Peste bovina.—Influenza.—Perineumonía.—Diagnóstico diferencial.—Lesiones macromicroscópicas.—Técnicas analíticas: Histopatología y biológica.—Juicio crítico.

Tema 23. Coriza gangrenosa.—Difteria de los terneros.—Anemia infecciosa.—Rickettsiosis.—Diagnóstico diferencial.—Lesiones macromicroscópicas.—Técnicas analíticas.—Histopatológicas y biológicas.—Juicio crítico.

Tema 24. Carnes parasitarias.—Carnes triquinosas.—Sarcosporidiosis.—Historia.—Lesiones macromicroscópicas.—Diagnóstico diferencial.—Técnicas analíticas.—Juicio crítico.—Cenurosis.—Su estudio.

Tema 25. Strongilosis.—Distomatosis.—Hipodermosis.—Habronemosis.—Lesiones macromicroscópicas.—Diagnóstico diferencial.—Técnicas analíticas.—Juicio crítico.

Tema 26. Intoxicaciones cármicas.—Toxiinfecciones cármicas. Toxiinfecciones salmonelóticas y botulóticas.—Interés de la investigación bacteriológica y biológica en estas carnes.—Técnicas analíticas más frecuentes, y su juicio crítico.

Tema 27. Saneamiento de las carnes.—Su importancia.—Carnes susceptibles de saneamiento.—Métodos y técnicas más usuales.—Destino de ellas, y juicio crítico.—Destrucción o posible industrialización de las carnes salubres.

Tema 28. El frío industrial.—Acción de este agente físico como conservador y aseptizador de las carnes.—Métodos utilizados y juicio crítico sobre los mismos.—Historia de la industria frigorífica.

Tema 29. Carnes enfriadas, refrigeradas y congeladas.—Modificaciones físicoquímicas y estructurales.—Valor biológico.—Alteraciones que pueden sufrir.—Métodos de inspección y técnicas analíticas.—Juicio crítico.

Tema 30. Conservación por el calor.—Idem físicoquímica: Su

importancia.—Sustancias susceptibles de conservación por estos métodos, y nombres que reciben.—Modificaciones físicoquímicas y estructurales.—Valor biológico.—Alteraciones que pueden sufrir.—Métodos y técnicas analíticas.—Juicio crítico.

Tema 31. Estudio de la chacinería en general.—Nombres que reciben los diversos preparados.—Elementos que los constituyen. Modificaciones físicas, químicas y estructurales.—Valor biológico. Inspección, y criterio que debe seguirse.

Tema 32. Alteraciones que pueden sufrir los productos chacinados.—Inspección macroscópica.—Idem histológica.—Análisis químicos: Investigación de reconstituyentes, antisépticos y materias colorantes.—Criterio del Inspector.

Tema 33. Grasas alimenticias de origen animal: Su estudio. Alteraciones que pueden sufrir.—Técnicas analíticas para investigar los fraudes por adición y sustitución.—Margarinas.—Estudio bromatológico.—Inspección.

Tema 34. Inspección de aves domésticas y las de caza (pelo y pluma).—Diferenciación de especies.—Enfermedades más frecuentes.—Alteraciones postmortem.—Técnicas analíticas.—Juicio crítico.

Tema 35. Huevos.—Composición.—Valor biológico.—Los huevos como portadores de gérmenes.—Alteraciones que pueden sufrir. Técnicas analíticas.—Huevos congelados y en polvo.—Inspección.

Tema 36. Leche.—Definición.—Composición química de ésta en las diferentes especies.—Caracteres físicos y biológicos.—Leches calostroales.

Tema 37. Microbiología de la leche.—Origen de los gérmenes. Acción de la leche sobre los gérmenes y la de éstos sobre las leches. Examen bacteriológico.

Tema 38. Estudio citológico de las leches.—Fórmulas leucocitarias normales.—Idem anormales y su significación patológica. Técnicas analíticas.

Tema 39. Reconocimiento físico de la leche.—Densimetría. Crioscopia.—Refractometría.—Aguado y desnatado.—Técnicas analíticas, y su valor práctico.

Tema 40. Butiometría.—Extracto seco.—Determinación de lactosa.—Idem de albuminoides.—Cloruros.—Técnicas analíticas y su interpretación.—Valor práctico.

Tema 41. Catalasimetría.—Reductasimetría.—Determinación de impurezas.—Idem de nitratos.—Idem de reconstituyentes, antisépticos y antibióticos.—Técnicas analíticas, y valor práctico.

Tema 42. Leches pasterizadas.—Idem concentradas, condensadas y en polvo.—Composición.—Alteraciones que pueden sufrir, y su investigación.—Mezclas de leches.—Acción de los antifermentos como conservadores.

Tema 43. Mantequilla.—Composición y caracteres organolépticos.—Índices de refracción, saponificación y yodo.—Técnicas, y su interpretación.—Alteraciones que pueden presentarse: Su investigación.—Técnicas analíticas para determinar sustancias extrañas. Acción de los antifermentos como conservadores.—Juicio crítico.

Tema 44. Quesos.—Composición química.—Clasificación.—Maduración: Su estudio.—Técnicas analíticas más usuales para investigar su composición y los fraudes.—Alteraciones que más frecuentemente se presentan.—Acción de los antifermentos como conservadores.—Juicio crítico.

Tema 45. Pescado.—Recuerdo zoológico.—Composición.—Valor alimenticio de sus carnes.—Clasificación.—Malacopterigios: Descripción.

Tema 46. Acantopterigios.—Descripción.—Inspección del pescado.—Juicio crítico.

Tema 47. Moluscos.—Estudio general.—Clasificación y descripción.—Técnicas analíticas.—Los moluscos considerados como portadores de gérmenes.—Saneamientos: Técnicas.

Tema 48. Crustáceos.—Estudio general de los mismos, y su descripción.—Técnicas analíticas.—Los crustáceos como portadores de gérmenes.—Saneamiento.

Tema 49. Hongos.—Composición química.—Valor nutritivo. Recuerdo botánico.—Clasificación y descripción.—Toxicidad.—Técnicas analíticas para su determinación.

Tema 50. Frutas.—Hortalizas y verduras.—Composición química.—Valor nutritivo.—Recuerdo botánico.—Alteraciones que pueden sufrir.—Características físicas, químicas, micrográficas y bacteriológicas.—Técnicas analíticas más usuales.

Madrid, 25 de agosto de 1952.—El Secretario accidental, P. DE GÓRGOLAS.

SUBASTA

La excelentísima Comisión Municipal Permanente ha acordado, en sesión de 30 de julio último, aprobar los pliegos de condiciones de la subasta que intenta celebrar para contratar las obras de transformación del cuartel 19 del Cementerio de Nuestra Señora de la Almudena en sepulturas de segunda clase.

Los expresados pliegos de condiciones se hallarán de manifiesto en la Secretaría del excelentísimo Ayuntamiento (Negociado de Subastas), en las horas de diez de la mañana a una de la tarde,

durante los ocho días hábiles siguientes al en que este anuncio aparezca inserto en el *Boletín Oficial de la Provincia*, dentro de cuyo plazo podrán presentarse cuantas reclamaciones sean procedentes contra dichas obras; en la inteligencia de que transcurridos los ocho días antes mencionados no habrá ya lugar a reclamación alguna, y se tendrán por desechadas cuantas en este caso se presenten.

Lo que se anuncia al público en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 312 de la ley de Régimen local de 16 de diciembre de 1950 para la contratación de obras y servicios municipales.

Madrid, 18 de agosto de 1952.—El Secretario accidental, P. DE GÓRGOLAS.

* * *

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		
26-8-1952	Obras de cerramiento, protecciones metálicas y repasos en el grupo escolar Joaquín Costa.—Presupuesto de contrata	84.418,80
26-8-1952	Obras necesarias para situar en la alineación oficial la finca número 4 de la calle del Pez.—Presupuesto de contrata	163.295,83
1-9-1952	Obras de reparación en el grupo escolar Torres Garrido.—Presupuesto de contrata	73.049,54
3-9-1952	Obras de pintura en el grupo escolar Francisco de Quevedo.—Presupuesto de contrata	21.687,02
6-9-1952	Suministro de carbón graso de Asturias con destino a las calderas de los Servicios municipales de Matadero y Puericultura.—Precio tipo calculado	520.000
5-9-1952	Obras de pintura en el grupo escolar Zumalacárregui.—Presupuesto de contrata	112.435,59
Para reclamaciones por ocho días hábiles, que empezarán a correr y contarse desde el siguiente a aquel en que aparezca inserto el correspondiente anuncio en el Boletín Oficial de la Provincia, y terminarán en la fecha que al margen se indica		
29-8-1952	Obras de transformación del cuartel 19 del Cementerio de Nuestra Señora de la Almudena en sepulturas de segunda clase.—Presupuesto de contrata	475.705,99

ANUNCIOS

Empréstito Villa de Madrid de 1914

El excelentísimo señor Alcalde Presidente, con fecha de hoy, se ha servido dictar el siguiente decreto:

“De conformidad con la base cuarta de las aprobadas para la emisión de 36.000.000 de pesetas en títulos amortizables denominados Villa de Madrid de 1914, vengo en disponer:

Que el día 15 de septiembre próximo, a las once y media de la mañana, bajo la presidencia de la Comisión de Hacienda y con asistencia de los señores Secretario e Interventor de fondos municipales, se verifique públicamente en esta Primera Casa Consistorial el 77 sorteo de dicho Empréstito para la amortización de 785 obligaciones.

A estos efectos se formarán 2.538 bolas o series de diez obligaciones, comprendiendo cada una los números de la decena que termina con el de la serie, agregando un cero. Se extraerán 79 bolas, de las que 78 amortizan 780 obligaciones, a razón de diez por bola.

Las cinco que faltan para completar las 785 objeto de amortización serán: una, la número 27.700, procedente de la serie incompleta número 2.770, y las cuatro que faltan se tomarán de la última bola extraída.

El último cupón pagadero a las obligaciones amortizadas será el que vence en 1 de octubre próximo.

Del resultado del sorteo se levantará acta, que quedará unida al expediente incoado por Secretaría.

Las 2.538 bolas o series de diez obligaciones que entran en suerte se expondrán al público, para su examen, antes de introducirlas en el globo, así como las que se extrajeron en el sorteo anterior de este Empréstito, y después de verificado éste, aquellas a las que haya correspondido la amortización, las cuales se publicarán en el BOLETÍN DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID."

Lo que se anuncia al público para general conocimiento.

Madrid, 23 de agosto de 1952.—El Secretario accidental, P. DE GÓRGOLAS.

Empréstito Villa de Madrid de 1929

El excelentísimo señor Alcalde Presidente, con fecha de hoy, se ha servido dictar el siguiente decreto:

"De conformidad con la base cuarta de las aprobadas para la emisión de las obligaciones amortizables denominadas Empréstito de la Villa de Madrid de 1929, y con arreglo al cuadro de amortización ajustado al capital nominal de 30.000.000 de pesetas, a que ha quedado reducida esta Deuda al aprobarse el presupuesto extraordinario de 1931, vengo en disponer:

Que el día 16 de septiembre próximo, a las once de la mañana, bajo la presidencia de la Comisión de Hacienda y con asistencia de los señores Secretario e Interventor de fondos municipales, se verifique públicamente, en el salón de sorteos de la Sección de Loterías (calle de Montalbán, 8) el vigésimo cuarto sorteo para la amortización de 855 obligaciones de dicho Empréstito.

A tales efectos se formarán 4.670 bolas o series de diez obligaciones, comprendiendo cada una los números de la decena que termina con el de la serie, agregando un cero. Se extraerán 85 bolas, de las que 84 amortizan 840 obligaciones, a razón de diez por bola. Las quince que faltan para completar las 855 objeto de amortización serán: ocho, las números 48.163 a 70, procedentes de la serie incompleta número 4.817, y las siete que restan se tomarán de la última bola extraída.

El último cupón pagadero a estas obligaciones será el que vence en 1 de octubre próximo.

Del resultado del sorteo se levantará acta, que quedará unida al expediente incoado por Secretaría.

Las 4.670 bolas o series de diez obligaciones que entran en suerte se expondrán al público, para su examen, antes de introducirlas en el globo, así como las que se extrajeron en el anterior sorteo, y después de verificado éste, aquellas a las que haya correspondido la amortización, las cuales se publicarán en el BOLETÍN DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID."

Lo que se anuncia al público para general conocimiento.

Madrid, 23 de agosto de 1952.—El Secretario accidental, P. DE GÓRGOLAS.

Empréstito Villa de Madrid de 1941

El excelentísimo señor Alcalde Presidente, con fecha de hoy, se ha servido dictar el siguiente decreto:

"Con arreglo a lo determinado en la base quinta de las aprobadas para la emisión de 250 millones de pesetas del Empréstito Villa de Madrid de 1941, vengo en disponer:

Que el día 16 de septiembre próximo, a las once y media de la mañana, bajo la presidencia de la Comisión de Hacienda y con asistencia de los señores Secretario e Interventor de fondos municipales, se celebre en el salón de sorteos de la Sección de Loterías (calle de Montalbán, 8) el undécimo sorteo para la amortización de las siguientes obligaciones:

Serie A, de 500 pesetas, 976 obligaciones.

— B, de 2.500 — 389 —

— C, de 5.000 — 97 —

A tales efectos, con las obligaciones existentes en circulación se formarán series de diez obligaciones por cada una de las tres series de que consta la emisión, comprendiéndose en todas ellas los números de la decena que termina con el de la serie, agregando un cero.

De la serie A se extraerán 98 bolas, de las que 97 amortizan 970 obligaciones, a razón de diez por bola. Las seis que faltan para completar las 976 obligaciones objeto de amortización serán: cinco, las números 107.756 a 60, procedentes de la serie incompleta número 10.776, y la obligación que resta se tomará de la última bola extraída.

De la serie B se extraerán 39 bolas, de las que 38 amortizan 380 obligaciones, a razón de diez por bola. Las nueve que faltan serán: siete, las números 18.074 a 80, procedentes de la serie incompleta número 1.808, y las dos que restan se tomarán de la última bola extraída.

De la serie C se extraerán nueve bolas, de las que ocho amortizan 80 obligaciones, a razón de diez por bola. Las diecisiete que faltan para completar las noventa y siete objeto de amortización serán: nueve, las números 10.162 a 70, procedentes de la serie incompleta número 1.017, y las ocho que restan se tomarán de la última bola extraída.

El último cupón pagadero a las obligaciones amortizadas será el que vence en 1 de octubre próximo.

Del resultado del sorteo se levantará acta, que quedará unida al expediente incoado por Secretaría.

Las bolas o series de diez obligaciones que entran en suerte se expondrán al público, para su examen, antes de introducirlas en el globo, así como las que se extrajeron en el anterior sorteo, y después de verificado éste, aquellas a las que haya correspondido la amortización, las cuales se publicarán en el BOLETÍN DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID."

Lo que se anuncia al público para general conocimiento.

Madrid, 23 de agosto de 1952.—El Secretario accidental, P. DE GÓRGOLAS.

Empréstito Villa de Madrid de 1941 (ampliación)

El excelentísimo señor Alcalde Presidente, con fecha de hoy, se ha servido dictar el siguiente decreto:

"Con arreglo a lo determinado en la base quinta de las aprobadas para la emisión de 50 millones de pesetas del Empréstito Villa de Madrid de 1941 (ampliación), vengo en disponer:

Que el día 16 de septiembre, a las once y cuarenta y cinco minutos de la mañana, bajo la presidencia de la Comisión de Hacienda y con asistencia de los señores Secretario e Interventor de fondos municipales, se celebre en el salón de sorteos de la Sección de Loterías (calle de Montalbán, 8) el primer sorteo de dicho Empréstito para la amortización de las siguientes obligaciones:

Serie A, de 500 pesetas, 117 obligaciones.

B, de 2.500 — 48 —

C, de 5.000 — 12 —

A tales efectos, con las obligaciones existentes en circulación se formarán series de diez obligaciones por cada una de las tres de que consta la emisión, comprendiéndose en todas ellas los números de la decena que termina con el de la serie, agregando un cero.

De la serie A se extraerán doce bolas, de las que once amortizan 110 obligaciones, a razón de diez por bola. Las siete que faltan para completar las 117 objeto de amortización se tomarán de la última bola extraída.

De la serie B se extraerán cinco bolas, de las que cuatro amortizan 40 obligaciones, a razón de diez por bola. Las ocho que faltan para completar las 48 objeto de amortización se tomarán de la última bola extraída.

De la serie C se extraerán dos bolas, de las que la primera amortiza diez obligaciones. Las dos que faltan para completar las doce objeto de amortización se tomarán de la última bola extraída.

Es de advertir que, no habiéndose negociado totalmente las obligaciones de este Empréstito, no entrarán en suerte las que se hallen en cartera, por lo cual, si resultasen agraciadas las obligaciones que a continuación se expresan, se entenderá que amortizan las siguientes:

Serie A, bola número 1.120, amortiza las obligaciones números 11.191 a 98.

Serie B, bola número 490, amortiza las obligaciones números 4.891 a 96.

En estos casos se procederá, con arreglo a la tabla aprobada, a sacar otra u otras bolas.

El último cupón pagadero a las obligaciones amortizadas será el que vence en 1 de octubre próximo.

Del resultado del sorteo se levantará acta por duplicado, remitiéndose un ejemplar a la Intervención, y el otro quedará unido al expediente incoado por Secretaría.

Las bolas o series de diez obligaciones que entran en suerte se expondrán al público, para su examen, antes de introducir las en el globo, y después de verificado el sorteo aquellas a las que haya correspondido la amortización, las cuales, una vez establecido el orden correlativo, se publicarán en el BOLETÍN DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID.

Lo que se anuncia al público para general conocimiento.

Madrid, 23 de agosto de 1952.—El Secretario accidental, P. DE GÓRGOLAS.

* * *

Venciendo en 1 de octubre de 1952 el cupón trimestral de intereses de los Empréstitos municipales, los obligacionistas podrán presentar los cupones correspondientes, debidamente facturados, en el Negociado 2.º, Recepción de Valores, de la Sección de Ingresos de Presupuestos extraordinarios y Deuda de la Intervención, a partir del día 1 de septiembre próximo, de once de la mañana a una de la tarde, en cuya Oficina se les canjeará por resguardos de pago, indispensables para hacer efectivo su importe en el Banco de España a partir de la fecha de su vencimiento.

Madrid, 18 de agosto de 1952.—El Secretario accidental, P. DE GÓRGOLAS.

* * *

En el Ayuntamiento de Madrid, y en su Sección de Beneficencia, Sanidad y Policía Urbana, se encuentran depositados, y se entregarán a quienes acrediten ser sus dueños, durante las horas de diez a doce de la mañana, los siguientes objetos hallados en la vía pública:

Varias cantidades de dinero, monederos con dinero, un sujetador de corbata, un gemelo, un pendiente (al parecer, de platino), un reloj de mesa, unos prismáticos, varios relojes de pulsera, una cartera de mano con máquina fotográfica, una pitillera y un mechero. Asimismo se indica que en el Almacén de Villa (calle de Joaquín García Morato, 120) se encuentran depositados los siguientes objetos, hallados también en la vía pública, y que se entregarán a sus dueños durante las mismas horas que los anteriores, previa justificación de su pertenencia:

Guantes, paraguas, carteras, un sombrero, gafas, llaves, tijeras, bolsillos, polvera, dos libros, un libro de misa, una gabardina, una chaqueta azul de señora, una caja de metal con jeringuilla, un zapato, una maleta, un voltímetro, una rueda de coche, una máquina fotográfica, una pluma estilográfica y varios rosarios.

Igualmente se encuentra depositado en el Parque de Limpiezas un becerro.

Lo que se pone en conocimiento del público en general, de conformidad con el artículo 615 del Código Civil.

Madrid, 19 de agosto de 1952.—El Secretario accidental, P. DE GÓRGOLAS.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que Nueva Panera Industrial (S. A.) proyecta instalar dieciséis electromotores con fuerza total de 28,90 caballos y siete hornos, en sustitución de los elementos antiguos, en la casa número 4 de la calle de la Esperanza.

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, 5 de agosto de 1952.—El Secretario accidental, P. DE GÓRGOLAS.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Felipe Gómez Barja proyecta establecer una imprenta, con un electromotor de 0,50 caballos de fuerza, en la casa número 3 de la plaza de Carlos Cambrónero.

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, 5 de agosto de 1952.—El Secretario accidental, P. DE GÓRGOLAS.

* * *

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Manuel Álvarez Rodríguez proyecta establecer una fábrica de viguetas de hormigón armado, con tres electromotores con fuerza total de 2,35 caballos, en la casa número 240 de la calle de Embajadores.

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, 6 de agosto de 1952.—El Secretario accidental, P. DE GÓRGOLAS.

* * *

Negociado de Contribuciones especiales

La Comisión Municipal Permanente, en sus sesiones celebradas los días 25 de junio y 2 y 9 de julio último, acordó la aplicación de contribuciones especiales y la aprobación de las cuotas que han de satisfacer los propietarios de las fincas beneficiadas como consecuencia de las obras ejecutadas por el Ayuntamiento en las vías públicas siguientes:

Pavimentos y aceras.—Calles de Francisco Ricci, General Ricardos (accesos al Centro Asistencial, calles de Armengot y Vicente Parra), paseo Imperial (entre la plaza de Ramón y Cajal y la glorieta de las Pirámides), calle de Rafael Calvo (entre las de Fernández de la Hoz y Miguel Angel), Romero Robledo (entre la calle de la Princesa y el paseo del Pintor Rosales) y en la calle de Vitrubio (entre la del Maestro Ripoll y la glorieta de la República Argentina).

Dejar sin efecto la relación de las fincas, contribuyentes y distribución de cuotas formuladas en primer lugar para aplicación de contribuciones especiales motivadas por las obras de renovación de aceras e instalación de tuberías y bocas de riego ejecutadas por el Ayuntamiento en la ronda de Segovia, aprobando en su lugar la nueva relación de fincas, contribuyentes y distribución de cuotas rectificatoria de los errores observados en la anterior, obrantes en el expediente, dejando subsistentes los demás extremos acordados en el mismo.

Lo que se anuncia al público, en cumplimiento de las disposiciones vigentes, a fin de que por los interesados puedan ser examinados los respectivos expedientes dentro de las horas de once de la mañana a una de la tarde de cualquiera de los veinte días hábiles siguientes a aquel en que aparezca la inserción del presente anuncio en el Boletín Oficial de la Provincia, y hacer las reclamaciones que a su derecho convengan dentro del expresado plazo y siete días más.

Madrid, 23 de agosto de 1952.—El Secretario accidental, P. DE GÓRGOLAS.

Este BOLETÍN terminó de imprimirse, y fué repartido, el día 4 de septiembre de 1952

SECCION DE CULTURA E INFORMACION.—ARTES GRAFICAS MUNICIPALES