

Tema 19. Valor, recuento y fórmula globular.—Eritrosedimentación.

Tema 20. Elementos anormales en la sangre: su análisis.—Examen bacteriológico y parasitológico.

Tema 21. Reacciones de aglutinación, fijación de complemento y floculación.

Tema 22. Reacciones de precipitación.—Hemocultivo.—Antibiograma.—Grupos sanguíneos.

Tema 23. Espustos, pus y exudados.—Análisis e identificaciones microbianas.

Tema 24. Bioquímica del líquido cefalorraquídeo.—Determinación de elementos normales y anormales.—Examen bacteriológico.

Tema 25. Bioquímica del contenido gástrico.—Análisis químico y microscópico.

Tema 26. Análisis de las heces fecales.—Bioquímica y análisis de la leche de la mujer.

Tema 27. Bacterias, hongos y levaduras.—Morfología y caracteres generales.—Métodos de investigación de los mismos.

Tema 28. Preparación de vacunas microbianas y autovacunas.

Tema 29. Protozoos.—Métodos generales de reconocimiento.

Tema 30. Gusanos.—Generalidades.—Métodos para el reconocimiento de los huevos de gusanos parásitos.

Tema 31. Artrópodos: generalidades.—Acáridos: recuerdo de las especies de mayor importancia.

Tema 32. Insectos: generalidades.—Interés de los insectos adultos y de sus larvas desde el punto de vista higiénico.

Tema 33. Agentes desinfectantes físicos.

Tema 34. Agentes desinfectantes químicos.

Tema 35. Insecticidas.—Estudio químico y analítico de los modernos insecticidas.

Tema 36.—Investigación física, química y bacteriológica de la polución del aire.—Métodos de recogida de muestras de aire.

Tema 37. Análisis del agua desde el punto de vista de su potabilidad.—Criterios legales vigentes.

Tema 38. Depuración de aguas residuales.—Toma de muestras.—Determinaciones químicas y bacteriológicas.—Legislación específica.

Tema 39. Cultivo y aprovechamiento de plantas medicinales y aromáticas.—Esencias españolas de mayor importancia.—Análisis más importantes.

Tema 40. Importancia general de la alimentación.—Alimentos plásticos y energéticos.—Nociones sobre metabolismo.—Isodinamia.

Tema 41. Prótidos alimenticios.—Glúcidos.—Lípidos.—Nociones de su significación biológica.

Tema 42. Importancia de las sales minerales y vitaminas en la alimentación.

Tema 43. Conservación, condimentación y preparación de alimentos: influencia en su composición.—Importancia de la contaminación de alimentos.

Tema 44. Estudio bromatológico del aceite de oliva.—Alteraciones, adulteraciones, conservación y análisis.—Legislación específica.

Tema 45. Estudio bromatológico de los demás aceites de origen vegetal.—Alteraciones, conservación y análisis.—Legislación específica.

Tema 46. Estudio bromatológico de las grasas y aceites hidrogenados. Alteración, conservación y análisis.—Legislación específica.

Tema 47. Estudio bromatológico de los principales cereales.—Alteraciones, conservación y análisis.—Legislación específica.

Tema 48. Estudio bromatológico de las harinas, harinas preparadas y malta.—Alteraciones y adulteraciones.—Conservación.

Tema 49. Análisis de harinas.—Disposiciones legales.

Tema 50. Estudio bromatológico de las leguminosas, tubérculos y raíces feculentas.—Alteración, conservación y análisis.—Legislación específica.

Tema 51. El pan, su fermentación, proceso y transformaciones.—Clases de pan, pastas alimenticias, bollería y pastelería.—Alteraciones.

Tema 52. Análisis del pan y pastas alimenticias.—Valor alimenticio y falsificaciones.—Disposiciones legales que regulan su fabricación.—Inspección de una tahona y de un despacho de pan.

Tema 53. Estudio bromatológico del azúcar.—Otros edulcorantes naturales y sintéticos.—Alteraciones, conservación y análisis.—Legislación específica.

Tema 54. Conservación de frutas, hortalizas, verduras y derivados: su estudio bromatológico.—Alteraciones, precauciones y análisis.

Tema 55. Estudio bromatológico de estimulantes y sucedáneos.—Alteraciones, conservación y análisis.—Legislación específica.

Tema 56. El chocolate y similares o derivados.—Estudio bromatológico.—Fabricación, alteraciones, adulteraciones y análisis.—Disposiciones legales sobre la materia.

Tema 57. Procesos de la fermentación alcohólica y acética. Ejemplos de alimentos transformados por estas fermentaciones.

Tema 58. Estudio bromatológico de vinos, cervezas, espumosos y bebidas alcohólicas por destilación.—Alteración y adulteración.—Disposiciones legales sobre la materia.

Tema 59. Análisis de vinos, cervezas, espumosos y bebidas alcohólicas por destilación.—Disposiciones legales y específicas.

Tema 60. Estudio bromatológico de los condimentos y especias.—Adulteraciones, conservación y análisis.—Legislación específica.

Tema 61. Estudio bromatológico de los aditivos, conservadores y colorantes en la alimentación.—Análisis.—Legislación específica sobre los mismos.

Tema 62. Condiciones de las vasijas, envases y demás material empleado en la preparación y conservación de alimentos y bebidas: determinaciones que deben efectuarse.—Legislación específica.

Tema 63. Estudio de los detergentes más utilizados y de sus materias primas.—Desdoblamiento de los jabones en grasas y ácidos grasos.—Determinaciones analíticas y disposiciones legales que regulan su fabricación y venta.

Madrid, 6 de octubre de 1961.—El Secretario general de Sanidad.

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

RESOLUCION del Tribunal de oposiciones a cátedras del grupo IV, A, «Física», 1.º, «Física», 2.º, y «Termotecnia», vacantes en Escuelas Técnicas de Peritos Industriales, por la que se indica lugar, fecha y hora de presentación de aspirantes.

Se convoca a los opositores a la cátedra arriba indicada para que efectúen su presentación ante este Tribunal el día 17 de enero próximo, a las once y media, en los locales del Pabellón de Física (Ciudad Universitaria).

En dicho acto los opositores harán entrega de los trabajos y la Memoria a que se refiere el artículo 13 del Reglamento vigente, y el Tribunal les notificará el cuestionario del tercer ejercicio y la forma de realización del cuarto.

Madrid, 11 de diciembre de 1961.—El Presidente, Salvador Velayos Eermida.

RESOLUCION del Tribunal de las oposiciones a cátedras de «Dibujos», turno libre, de Institutos Nacionales de Enseñanza Media, por la que se convoca a los opositores.

Se convoca a los señores opositores a las cátedras de «Dibujos», turno libre, de Institutos Nacionales de Enseñanza Media, anunciadas por Orden de 26 de enero de 1961, para que comparezcan ante el Tribunal a efectuar su presentación y comenzar los ejercicios de la oposición el día primero de febrero próximo, a las diez de la mañana, en la Escuela de Artes y Oficios Artísticos (Palma, 46).

En el acto de presentación los opositores harán entrega al Tribunal constituido de la Memoria, acerca del concepto y metodología de la disciplina, y un programa razonado de la misma (artículo 17 del Reglamento)

El cuestionario y normas redactadas por el Tribunal a que se refiere el artículo 14 del Reglamento estará a disposición de los opositores el día 13 de enero de 1962 en la Conserjería de dicha Escuela.

Madrid, 15 de diciembre de 1961.—El Presidente, L. Moya.