

- 30. El transporte de la carne y sus derivados.
- 31. Almacenamiento de carnes y productos derivados. Aspectos técnicos y sanitarios.
- 32. Canales de comercialización de la carne y de sus derivados. Red Frigorífica Nacional en su faceta carnes.
- 33. Aspectos legales del comercio de carnes. Carnes frescas, cárnicas (congeladas, refrigeradas, etc.).
- 34. Conservación de la carne por refrigeración y congelación.
- 35. Otros métodos de conservación de la carne.
- 36. Industrias chacinerías; aspectos técnicos y legales. Problemas sanitarios que plantean.
- 37. Productos cárnicos: su tipificación, Conservación, almacenamiento, distribución y venta al detall. Orientaciones técnicas y legales.
- 38. Los aditivos en la tecnología de las industrias cárnicas. Problemas que presentan. Legislación.
- 39. Bioquímica e histología de la carne. Su valor nutritivo.
- 40. Alteraciones en la sanidad de la carne y en sus productos. El laboratorio en el control bioquímico, bacteriológico y parasitológico.
- 41. Fraudes en carnes y productos cárnicos. Toma de muestras y su envío. Control analítico.
- 42. Enfermedades transmisibles por las carnes. Decomiso y su destrucción. Recuperación de subproductos.
- 43. Criterios en la actuación del veterinario sanitario en las industrias cárnicas.
- 44. Producción higiénica de la leche. Leche certificada: juicio crítico.
- 45. Recogida y transporte de leche. Centros de higienización. Centrales lecheras e industrias de transformación; su diferenciación.
- 46. Ciclo tecnológico de la leche en las industrias de higienización y transformación.
- 47. Fases del control sanitario en la manipulación y venta de la leche higienizada y de la certificada. Control sanitario de la leche y sus productos a nivel de los establecimientos de venta. Problemas que se plantean.
- 48. Leches transformadas y productos derivados de la leche. Conceptos tecnológicos y control sanitario.
- 49. Criterios sanitarios en la actuación de los inspectores veterinarios en las industrias lácteas.
- 50. Mantenimiento de las condiciones higiénicas de las lácteos. Detergentes y desinfectantes. Otros medios.
- 51. Determinaciones específicas que se requieren en el control analítico de las diferentes clases de leches y de sus derivados. Objeto de estas determinaciones.
- 52. Investigación de fraudes en leches y productos lácteos. Toma de muestras, determinaciones y dictámenes en cada caso.
- 53. Programación del abastecimiento higiénico de leche a un área de suministro.
- 54. Reglamentación española sobre leche y productos lácteos. Relaciones con las reglamentaciones internacionales.
- 55. Grasas animales comestibles. Conceptos tecnológicos. Criterios sanitarios. Legislación.
- 56. Grasas transformadas. Helados y cremas heladas. Margarinas. Grasas concretas. Concepto tecnológico. Criterios sanitarios. Legislación.
- 57. Intervención veterinaria en espectáculos taurinos. Instalaciones de interés veterinario en las Plazas de Toros. Reconocimiento de las reses antes y después de su lidia. Control de la edad, peso y defensa. Remisión de astas para la represión de fraudes: fundamento del examen y análisis de las mismas.
- 58. La producción pesquera. Estadística de captura de peces comestibles y de los destinados al consumo en fresco y a la industrialización.
- 59. Procedimientos de pesca. Tratamiento del pescado a bordo. Técnicas. La manipulación del pescado en puerto. Lonjas y mercados de pescado. Transporte de pescados. Legislación.
- 60. Caracteres anatómicos e higiénico-sanitarios de los pescados. Valor nutritivo.
- 61. Alteraciones infectoparasitarias, putrefacción y otras alteraciones del pescado.
- 62. Técnica general. Técnicas especiales y criterio sanitario en la inspección del pescado fresco: en la lonja, en los mercados y en los puestos de venta.
- 63. Procedimientos de conservación del pescado fresco. El frío. Sustancias conservadoras y aditivas en el pescado fresco. Criterios sanitarios. Legislación.
- 64. Industrias para la conservación del pescado: conservas, semiconservas y salazones. Procesos fundamentales de fabricación, tratamiento y manipulación del pescado.
- 65. Moluscos y crustáceos comestibles. Valor nutritivo. Condiciones sanitarias exigibles. Legislación.
- 66. La depuración de moluscos. Fundamentos, controles y criterios sanitarios. Legislación.
- 67. Enfermedades e intoxicaciones originadas por el consumo de pescado, mariscos y sus conservas.
- 68. Aprovechamiento de decomisos. Industrias de subproductos: harinas y solubles de pescado. Legislación.
- 69. Inspección de las conservas de pescado. Técnicas de laboratorio fisicoquímicas y bacteriológicas. Toma de muestras y dictámenes.

- 70. Controles en los procesos de industrialización del pescador de las instalaciones, del personal manipulador, del tratamiento técnico y de las salazones.
- 71. Queso. Criterios sanitarios en su conservación e inspección. Legislación.
- 72. Huevos. Calidad. Valor nutritivo.
- 73. Alteraciones de la calidad de los huevos. Sus causas.
- 74. Conservación de la calidad de los huevos. Conservación de los huevos por el frío y la desecación.
- 75. Tecnología de huevos. Tipos. Embalaje y transporte de huevos; sus problemas.
- 76. Criterios sanitarios en la inspección de huevos.
- 77. Estadística y criterios sanitarios en la inspección de frutas, verduras, hortalizas y hongos.
- 78. Contaminación radiactiva de alimentos. Conservación de alimentos por irradiación. Problemas sanitarios y de seguridad.
- 79. Alimentos cancerígenos por plaguicidas y por cancerígenos.

*RESOLUCIÓN de la Dirección General de Ganadería por la que se convoca concurso de méritos para Inspectores Veterinarios del Cuerpo Nacional para cubrir destinos vacantes.*

Esta Dirección General, debidamente autorizada por acuerdo ministerial de esta fecha, convoca concurso de méritos con sujeción a lo dispuesto en los Decretos de 11 de septiembre de 1945 y 10 de septiembre de 1959 entre funcionarios del Cuerpo Nacional Veterinario para la provisión de las vacantes que siguen:

- Jefatura del Servicio Provincial de Ganadería de Segovia.
- Jefatura del Servicio Provincial de Ganadería de Santander.
- Jefatura del Servicio Provincial de Ganadería de Soria.
- Inspección Veterinaria de la Frontera de Irún (Guzpuzcoa).
- Dirección del Laboratorio Pecuario Regional Asturiano, en Gijón.

Una plaza de Técnico en el Servicio de Contratación del Patronato de Biotere Animal en la especialidad de «Valoración y Contratación de Vacunas, Antígenos y Conservación de Patrones Biotere».

El plazo para tomar parte en este concurso será de treinta días hábiles a contar del siguiente al de la publicación de esta convocatoria en el «Boletín Oficial del Estado», y las instancias se dirigiran al distinguido señor Director general de Ganadería acompañando a las mismas cuantos documentos acreditativos de méritos y especialización.

Lo que comunico a V. S. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a V. S. muchos años. Madrid, 14 de junio de 1969. El Director general, R. Díaz Montblanc.

Sr. Jefe de Sección de Asuntos Generales de esta Dirección General.

*RESOLUCIÓN de la Dirección General de Montecarlo y Pesca Fluvial en la oposición libre convocada en 14 de noviembre de 1968, para proporcionar tres plazas vacantes en el Organismo autónomo Instituto Forestal de Investigaciones y Experimentación, una de Precolector, una de Auxiliar de Biblioteca y una de Auxiliar de Laboratorio, de la plantilla de personal del Estado no escalafonado del Ministerio de Agricultura.*

Como resultado de la convocatoria de esta Dirección General, fecha 14 de noviembre de 1968 (Boletín Oficial del Estado) número 273, anunciando oposición libre para cubrir vacantes en la plantilla del Instituto Forestal de Investigaciones y Experimentación, correspondientes a personal del Estado no escalafonado del Ministerio de Agricultura, y vistas todas las actuaciones practicadas.

Esta Dirección General, de acuerdo con las atribuciones que le confiere la Orden ministerial de Agricultura de 29 de diciembre de 1957, y de conformidad con la propuesta de la Junta Directiva del citado Instituto Forestal, ha tenido a bien resolver:

1.º Aprobar la propuesta del Tribunal calificador, designado:

- Dña. María del Pilar Gutiérrez Guerrero para la plaza de Piscicultor.
- Dña. María Luisa del Hoyo Aguirre para la plaza de Auxiliar de Biblioteca.
- Don José Luis Mederos Quintana para la plaza de Auxiliar de Laboratorio.

2.º Designar a los interesados la presentación en el Instituto Forestal de Investigaciones y Experimentación, y en el plazo de treinta días hábiles, contados a partir de la publicación de