

BOLETIN SANITARIO
DEL
INSTITUTO PROVINCIAL DE HIGIENE

ALMERIA
ABRIL
1935



BOLETÍN



DEL

INSTITUTO PROVINCIAL DE HIGIENE

PUBLICACIÓN SANITARIA MENSUAL GRATUITA

AÑO IX

ALMERÍA, ABRIL 1935

NÚM. 94

SEGUNDA ÉPOCA

Algunas instalaciones y servicios de Asistencia Social

(Continuación)

Palique radiofónico del Dr. Mallou ante la emisora Radio Almería.

Entre las obras más útiles de asistencia escolar figuran las cantinas.

La cantina escolar presta señaladísimos servicios a varias categorías de escolares; primeramente a los necesitados, también a aquellos que sus padres trabajan fuera de casa y por tanto no pueden prepararle la comida del medio día; en el campo, a los niños que vienen de cortijadas lejanas, y que necesitan encontrar en la escuela comida caliente y reconfortante, etc.

Los higienistas exigen, por

manera inexcusable, que se mantenga una vigilancia metódica y activa sobre su funcionamiento, a fin de asegurar a los niños alimento suficiente en calidad y cantidad; el médico escolar, deberá jugar papel importante en esta vigilancia.

En el último Congreso internacional para la protección de la infancia, y en la Sección tercera denominada «Vigilancia del desarrollo físico del niño en el periodo escolar», se aprobó la siguiente conclusión: «7.ª Que la alimentación de

los niños sea en las cantinas escolares o en los internados, debe ser vigilada por una comisión de higiene».

Hay que pensar siempre que los niños que aprovechan la cantina escolar son pobrecitos, y nos importa muchísimo proporcionarles comida substancial — aunque no indigesta — porque para muchos de ellos — en equivalencia de lo que decíamos del aire libre y del Sol — esta comida será la mejor y quizá la única de todo el día.

Cuantos elogios anotamos con ocasión de ocuparnos del comedor de Asistencia Social, son aplicables al comentar hoy el formidable auxilio que representa sostener actualmente cantinas de varios grupos escolares, y en proyecto las correspondientes a los edificios próximos a construirse en solares propios.

He de confesaros mi poco de perplejidad al entrar en materia, porque en la de hoy por fuerza habré de emplear lenguaje poco corriente, con lo cual pudieran acabar en fatigosas e *indigestibles* estas que quieren ser ideas directrices de alimentación escolar.

Y, en higiene social, no podemos seguir el soberbio consejo de Butler, cuando dice: «Buena es la brevedad, seamos o no comprendidos», porque a que nos entiendan aspiramos únicamente con estos paliques dedicados al gran público, persiguiendo iniciar en

unos y excitar en todos, la curiosidad primero y luego el cariño a cuestiones de apariencia baladí pero que ahondan en la entraña misma de la vida.

Rozaremos pues, apenas, términos y conceptos puramente técnicos, «pero — según dije en ocasión parecida — hay que llamar las cosas por su nombre, y no son menos merecedores de saberse y repetir los científicos, que los que a diario emplea hasta la más humilde menestrala para designarlas telas y demás armas de la Moda, al igual que, para el sexo opuesto, trae aparejada la importación de exóticos juegos».



Hablamos, hace unas noches, de la influencia decisiva de la alimentación en el organismo, lo mismo en lo relacionado con el esfuerzo y desarrollo corporal, que al producir el más alambicado pensamiento.

Tiene especialísima importancia este capítulo en los niños, porque de la cantidad y calidad del ingesta en los primeros años de la vida, depende lo que puedan llegar a ser de hombres.

El concepto de alimento que tendremos en cuenta será doble, cubrir las necesidades de las distintas energías del cuer-

po, principalmente calor y trabajo mecánico, y segundo suministrar materiales para el crecimiento y la reparación de pérdidas.

Muy de pasada diré, que los fisiologistas han establecido que la alimentación que toman los animales debe contener normalmente: 1.º agua, 2.º sustancias minerales, 3.º carbohidratos, o sea azúcares, harinas, etc. 4.º grasas, 5.º albúminas, es decir, carnes, y 6.º vitaminas, palabreja de moda.

Los alimentos son: de origen animal y de origen vegetal.

Entre los principales de los primeros están: a) las carnes y vísceras de animales; b) la leche y sus derivados; c) los huevos de las aves.

Y de origen vegetal: a) los granos de cereales y el pan; b) los granos de las leguminosas; c) las raíces y tubérculos (patatas, etc.); d) las legumbres; e) las frutas.

Repetimos que, en los animales y en el hombre particularmente, los seis grupos de sustancias indicadas deben figurar en su alimentación habitual.

¿Pero en qué proporción?

Ya en los tiempos en que con criterio simplista se consideraba el organismo semejante a una máquina de las construidas por el hombre, y equiparaban la función de los alimentos a la combustión del carbón en el hogar, se recurrió a estudiar el calor que des-

arrollaban los distintos alimentos, y para el necesario cotejo de cifras, adoptaron como unidad de medida, el necesario para elevar un grado la temperatura de 1 litro de agua, que llamaron *caloría*. Calcularon las calorías que produce un gramo de cada alimento. Y creyeron resuelta totalmente la cuestión, que reducían a medir las pérdidas del organismo y suministrarle para reponerle, los gramos necesarios de alimentos, sean cuales fueren, con tal de sumar las calorías necesarias.

Pronto notaron que, como en todo lo relacionado con la vida, el asunto era mucho más complejo de lo que parecía a primera vista, y comprobaron que desde el punto de vista de la cantidad, si la de grasa puede reducirse considerablemente sin peligro grave para la salud, no sucede lo mismo con las cifras de albúminas y carbohidratos, que tienen su mínima, rebasada la cual sobrevienen quebrantos de la salud y hasta la muerte.

Por eso, todo régimen alimenticio comprende los tres elementos principales, cuya relación entre sí—en peso— es como sigue: 1 parte de grasa, por 2 de albuminoides y de 4 a 8 partes—según la edad—de carbohidratos.

En seguida comprenderéis que esta fórmula no puede ser absoluta; en el niño muy pequeño, por ejemplo, la grasa

entra en su régimen en una proporción más grande que en el de más edad, porque las superficies más grandes del cuerpo con relación al peso, exponen a mayor pérdida de calor, y la grasa es un productor de calor de primer orden y por eso la naturaleza proporciona como alimento único al bebé, la leche, que es una emulsión de grasa, principalmente.

Poca cosa más, antes de fijar la clase de alimentación más conveniente en las edades pre-escolar y escolar, objeto de este párrafo.

Aunque más particularmente productor del calor, la grasa es también alimento energético; presenta grandes ventajas según Starling; volumen reducido a la vez que gran aporte calórico; concentración y pureza única entre los alimentos; asimilación fácil y completa; circulación en el organismo sin exigir grandes cantidades de aguas, como necesitan en cambio los carbohidratos; utilización más lenta comparada con ellos (3 horas para ellos, de 5 a 6 horas para las grasas) de donde acción más prolongada, etc. Solamente en una alimentación rica de albúminas puede disminuirse impunemente la tasa de grasa. Del mismo modo sería peligroso reemplazar en proporción demasiado grande los carbohidratos por las grasas, porque la oxidación de las últimas, por este hecho, sería insuficiente y podría pro-

vocar la acidosis, a que tanto se atiende en los estados diabéticos, etc.

Los albuminoides son elementos plásticos o constructivos, indispensables al crecimiento, porque son los solos capaces de formar la carne muscular de los seres que crecen; a menudo asociadas al hierro, lo proporcionan así al organismo. Son estimulantes fuertes de los centros nerviosos, fortificando la voluntad, excitando la inteligencia, pero en un término medio está la virtud, porque si actúan con exceso, conducen también a la ruina fisiológica, haciendo la vida más intensa, pero más breve. De asimilación fácil, también tienen cualidades energéticas por la parte carbohidratada de su composición. Su papel, como vemos, es múltiple e importantísimo.

Los carbohidratos, casi exclusivamente de origen vegetal, aportan la energía necesaria a la actividad muscular, — alimento dinámico — y su ración crece con el desarrollo de esta última, ya dijimos que era el carbón del músculo y el alimento más adecuado para el jornalero.

Forma, en las regiones usuales, la parte más voluminosa de la ración y completar la insuficiente energía suministrada por los otros elementos.

Prácticamente encontramos ventaja en aumentar la grasa de nuestra ración todas las

veces que el frío del ambiente arrecia o los gastos físicos exigen ración más abundante. Esto nos permite, sin embarazar el tubo digestivo, proporcionar al niño el calor y las energías necesarias. Y aumentamos, por el contrario, la proporción de albuminoides en general y de la carne en particular, siempre que nos encontremos en presencia de un brusco crecimiento o bien de un niño apático, blandujo, pálido, abotargado, que el examen de la sangre acusa anemia.

De las vitaminas diré a ustedes que, los trabajos modernos han demostrado claramente que constituyen con las proteínas o albúminas y las sales minerales, las únicas sustancias verdaderamente indispensables a la vida animal, diferenciando de estas últimas por el hecho sorprendente de que no son necesarias más que en proporciones mínimas.

Aunque interesantísimo, les resultaría enfadoso enumerar siquiera las cualidades de cada una de las descubiertas hasta el día.

Basta saber, para nuestro objeto que, designadas alfabéticamente en el orden de su descubrimiento, estas vitaminas tienen entre sí relaciones que derivan sobre todo de sus propiedades químicas y físicas y que permiten dividir las en dos grupos esenciales: las vitaminas hidrosolubles y las vitaminas liposolubles. Las prime-

ras son sustancias de regulación, ellas controlan el funcionamiento de la vida vegetativa y contribuyen a los fenómenos asimiladores y desasimiladores. Las segundas son sustancias de edificación, favorecen el crecimiento y colaboran a la actividad de las funciones de reproducción.

Las hidrosolubles, así llamadas por disolverse en el agua y menstros acuosos, se encuentran en las legumbres frescas y en las frutas; de aquí la necesidad de dar tales alimentos a los niños, principalmente legumbres verdes, naranjas, zumo de limón, tomates.

Las liposolubles se encuentran en las grasas; de entre éstas tienen el máximo interés, en el régimen alimenticio de los niños, la denominada anti-raquítica; existe en el aceite de hígado de bacalao y aparte él, en la yema de huevo; Funk asegura que: «en los países cálidos con irradiación solar intensa toda medida antirraquítica parece superflua». Razón de otra índole que viene en apoyo de nuestro afán de escuelas al aire libre con el Sol tan maravilloso que disfrutamos.

Se preferirán pues las grasas ricas en vitaminas, el aceite de olivas no refinado, la leche, la mantequilla, la crema fresca (el tocino no contiene). Precisamente en mi deseo grandísimo de que tales sustancias

figuren a diario en la alimentación de preescolares y escolares, propugnó desde hace muchos meses la creación de una Central lechera en Asistencia Social, que los proporcionara de toda garantía junto a condiciones económicas asequibles.

Por último, la leche y los huevos, ricos en cal., son el tipo de los alimentos medicamentos; administrados sistemáticamente evita el prescribir recalificantes.

Esquematicemos ya unas ideas que fijen la ración alimenticia en la infancia escolar.

La alimentación en la época del crecimiento está destinada a satisfacer tres órdenes de exigencias: la fundamental de sostener el organismo en reposo, exigencia distinta según la edad, la de crecimiento, diferente según la intensidad del mismo, y la de trabajo, dependiente del género de vida y de la actividad del sujeto; ésta es la más variable de todas ellas y la más difícil de valorar. Porque basta recordar que los cambios respiratorios en reposo, tan estrechamente unidos a la necesidad calórica de sostenimiento, es más elevado en el niño que en el adulto, lo mismo considerado por unidad de peso, admitido por todos, que por unidad de super-

ficie, que es más discutido. Varía además de un individuo a otro, cualquiera que sea la unidad comparativa que adoptemos, edad, peso o superficie. La curva de las calorías de sostenimiento por kilogramo, después de un corto período ascendente, hasta el segundo año de la vida, aproximadamente, decrece con la edad y acaba por confundirse con la del adulto, mientras que las calorías totales por veinticuatro horas, siguen, gracias al aumento en peso de los niños, una curva ascendente siempre.

La ración alimenticia aumenta en una medida apenas creíble, de una parte por las necesidades del crecimiento, de otra y sobre todo por el trabajo; pero teniendo muy en cuenta la *intensidad*, la *viveza* y más aún la *duración* del trabajo.

El niño, evolucionando constantemente, exige cada día condiciones alimenticias nuevas.

Los niños de edades preescolares y escolar necesitan calorías de fondo o entretenimiento, calorías de crecimiento, calorías de trabajo, y de digestión.

En principio, debe admitirse que los alimentos de origen animal son necesarios al niño a partir de los 2 años de edad. Se le puede dar carne a dosis moderada, el peligro no está en el uso, sino en el abuso. No se le dará carne de cerdo mas que en forma de jamón y sin toc-

no. Utilizad legumbres en cantidad suficiente, sobre todo verdes y crudas.

Hasta los 6 años la alimentación peca frecuentemente por exceso, por defecto o por error en la elección de los elementos.

Ciertas familias tienen la mala costumbre de dar a los niños entre comidas y hasta en la comida del medio día, como bebida ordinaria, leche. Esto acarrea el retardo de la digestión, aumenta el residuo alimenticio y se convierte por ello en causa de dispepsia. Además es uno de los factores determinantes de la sobrealimentación. Y los niños sobrealimentados presentan pérdida de apetito, trastornos intestinales repetidos, estreñimiento, heces fétidas y hasta enterocolitis.

Opuesto a lo anterior es el *régimen insuficiente*, que se ve con frecuencia. En tal caso el niño tiene anemia, debilidad general, falta de vida, en fin, en sus movimientos e inteligencia.

En la elección equivocada de los alimentos, está el *abuso de algunos de ellos*. Por ejemplo, la carne, entre los 2 y 6 años, no debe representar más que el tercio de la totalidad de las albúminas ingeridas. Sobrepasada esta cifra, sobreviene primeramente estreñimiento, fetidez de las deposiciones y a veces erupciones cutáneas; si se prolonga el abuso, le si-

guen la dispepsia y trastornos nerviosos.

Tampoco debe abusarse de los farináceos, lo que trae como consecuencia la denominada «dispepsia harinosa».

Abusos son también, no guardar las proporciones debidas entre los distintos alimentos o el exclusivismo en el régimen.

Anotemos también que cuando se trata de comida de niños, conviene evitar totalmente las especias, así como el exceso de azúcar, y ésto, no por la creencia falsa de que «cria lombrices», sino por provocar fermentaciones intestinales. Tampoco es despreciable el exceso de sal y de líquido mientras se come. Un famoso especialista alemán, no autoriza que en la mesa se ponga ni el salero, ni la botella del agua.

Existen numerosos cálculos para fijar la ración alimenticia, según la edad y circunstancias especiales del caso, pero ésto si que únicamente lo menciono, sin pasar adelante.

Hay otros simplificados nemotécnicos, que en términos generales pueden servirnos y cuya base es la siguiente:

Para la determinación de las necesidades calóricas hasta los 2 años, se multiplica por 100 el peso del niño y se le quita $\frac{1}{5}$. A partir de 2 años, se multiplica el peso por 100, se le resta $\frac{1}{5}$, después 40 gramos (calorías de crecimiento)

por cada kilogramo añadido a la cifra inicial (2 años).

Por ejemplo: un niño de 6 años y peso 18 Kgrs. necesita:

18 Kgrs. por 100	1.800 calorías.
$1.800 - \frac{1}{10} = (360)$	1.440 calorías.
$1440 - (4 \times 40 = 160)$	1.280 calorías.

El cálculo nemotécnico para la recomendación de un régimen (ración alimenticia cotidiana) puede resumirse como sigue:

Por año y día	Hasta los 7 años	Después de 10 años
Carne asada o a la parrilla.	aprox 10grs	aprox. 12 grs.
Legumbres secas o pastas almidonadas cocidas (farináceas)	• 85 •	• 50 •
Pan blanco.	• 25 •	• 25 •

Se pueden reemplazar 100 gramos de carne asada o frita por 120 grs. de pescado o 3 huevos. La carne de pescado es un poco menos rica en albúmina que la de mamíferos y aves, más rica en grasa y más digestible. Pero en Almería precisamente, aquéllas no suelen ser tiernas y substanciosas, a la inversa del pescado que es sabrosísimo; debemos pues seguir el consejo del profesor Giral, y suplir el pescado a la carne en nuestra ración.

Estos datos, necesariamente aproximados, no pueden aplicarse sin modificaciones en las edades límites, deberán aumentarse en los niños más pequeños y disminuirlos en los de mayor edad.

Además de estos alimentos es preciso dar *por día* de medio a un litro de leche, a los niños de 2 a 7 años y de 250 a 300 grs. después de esta edad, 10 a 25 grs. de mantequilla fresca, (o aun más, porque este excelente alimento parece indicado para hacer frente a las exigencias energéticas aumentadas accidentalmente), un poco de queso fresco — si se tolera bien. — Las legumbres verdes, las frutas y el azúcar completarán los menús.

Hasta cumplir 7 años, no debe darse carne más que una vez al día, en la comida. Después de esa edad, también en la cena.

La mejor bebida es el agua pura, pero no hay inconveniente en añadir de los 8 a los 9 años un poco de vino, sidra o cerveza. La cantidad de líquido por comida puede ser un cortadillo a los 4 años, un vaso grande de los 9 a los 10 años y vaso y medio pasada esta edad.

No me cansaré en repetir que, «del alimento depende toda la vida material y psíquica del individuo» y que un régimen insuficiente o mal estudiado detiene o tuerce el desarrollo de un niño.

Así lo entienden las naciones que marcan a la cabeza de la civilización, y aun del lujo, en las que se dan numerosos cursos de dietética para amas de casa y las señoras más empingorotadas cuidan especial-

mente de los menesteres culinarios, convencidos, igual que aquellos sabios griegos aludidos en una de estas charlas, de su enormísima trascendencia.

No es despreciable en su apariencia humilde el oficio: «Advierte que hasta en los pucheros anda el Señor», dijo Santa Teresa:

¿Recordais unas declaraciones femeninas, sustituyendo las complicadas labores de aguja de otrora, por la confección de platos selectos, porque —afirman, aunque suena a herejía romántica— esa atadura es la más fuerte para retener el Amor?...

En los Estados Americanos se distribuyen instrucciones adecuadas en las escuelas. Es necesario recomendar aquí, un programa de alimentación inspirado en datos científicos, vulgarizar estas instrucciones en las masas populares, en los padres y escolares, enseñándoles como deben emplear acertadamente el dinero de que disponen, y sobre todo predicar con el ejemplo — que es la más eficaz propaganda — en los organismos que reciben nuestro auxilio.

He dicho, señores.



INSPECCIÓN PROVINCIAL DE SANIDAD

NÚMERO 1207

C I R C U L A R

La Orden ministerial de 9 de febrero de 1933 señala las normas para que los pequeños municipios puedan obtener el auxilio del Estado, en la ejecución de modestas obras de saneamiento, especialmente abastecimiento de aguas y eliminación de las residuales.

Tiende dicha protección oficial a que se extingan en breve plazo los focos endémicos de fiebre tifoidea y demás enfermedades de origen hídrico, mejorando con ello la posición sanitaria de los pueblos españoles, y es doloroso reconocer que, en la provincia de Almería, a pesar de existir numerosos pueblos en donde las fiebres intestinales son constantes, hasta ahora no se haya tramitado petición alguna de auxilio económico para remediar tal estado anormal de la Sanidad local.

Ello, mueve a esta Inspección provincial, a recordar una vez más, tal ayuda del Estado, e interesa de todos los Ayuntamientos menores de dos mil habitantes la remisión de los siguientes documentos necesarios para la tramitación del expediente respectivo:

1.º Solicitud dirigida al señor Director general de Sanidad.

2.º Planos, Memorias y presupuestos de las obras.

3.º Certificación expresiva de las cantidades consignadas en los presupuestos municipales para la construcción de las obras (teniendo presente que el auxilio del Estado no puede sobrepasar del cincuenta por ciento del importe total de las obras ni exeder este 50 % de cinco mil pesetas).

4.º Informe del Inspector municipal de Sanidad, Secretario de la Junta, que comprenda los siguientes extremos:

a) Índice endémico de fiebre tifoidea en el municipio.

b) Causas y circunstancias que condicionan la epidemia tífica.

c) Razonamiento en virtud del cual se estima que la epidemia tifoidea mejorará con las obras que se proyectan.

5.º Certificación de que el Ayuntamiento tiene satisfechas las obligaciones sanitarias mínimas a que le obligan las disposiciones vigentes o causas que motivaron su incumplimiento.

Se encarece a todos los municipios a quienes afecte la presente Circular la mayor diligencia en la instrucción del oportuno expediente ya, que su consecución, haría mejorar el estado sanitario y proporcionaría trabajo en sus respectivos lugares, aliviándose por tanto, la aguda crisis existente.

Para los efectos del alumbramiento de aguas, pueden

acogerse los municipios interesados al Real Decreto de 28 de junio de 1910, modificado por Decreto de 23 de agosto de 1934, el cual señala que las obras de alumbramiento serán realizadas por el Estado, devolviendo los Ayuntamientos su importe en las anualidades pre fijadas en el proyecto de concesión correspondiente.

Los señores Alcaldes de municipios menores de dos mil habitantes, acusarán recibo de la presente Circular.

Almería a 20 de abril de 1935.
El Inspector provincial de Sanidad, DR. ANTONIO MALLOU.

Boletín Oficial 23-4-935.

PUERICULTURA

MES DE MARZO

Servicio del Dr. D José Soriano.
Instructora Sta. Carmen de Burgos.

Consulta de Higiene Infantil		
	nuevas	31
Id.	Id. preescolar	9
Visitas domiciliarias		29
Lactantes		22
Vacunas B. C. G.		15
Id.	antivariólica	4
Id.	antidiférica	0
Cutirreacciones		31
Propaganda distribuible		29
Productos dietéticos facilitados		0
Total niños reconocidos		227

Almería 30 de marzo de 1935.

Sección de Estadística Sanitaria

AYUNTAMIENTOS MENORES DE 20,000 HABITANTES

Número de Municipios: 102. Población según censo: 418.468 habitantes.

Semanas 1, 2, 3, 4 y 5 (Desde el domingo 24 de febrero al sábado 30 de marzo ambos inclusive)

Resumen de natalidad y mortalidad

DATOS ENVIADOS POR SEMANA	1	2	3	4	5	TOTAL
Número de municipios y proporción al total	55 (55'92 %)	64 (62'74 %)	57 (55'80 %)	57 (55'58 %)	66 (64'70 %)	
Población (Censo 1930) y proporción al total	285 099 (69'00 %) 149	314 360 (76'10 %) 124	297 350 (71'05 %) 144	314 805 (75'20 %) 154	381 566 (91'10 %) 142	685 9
Número de nacidos vivos		1	2	2	1	
Número de nacidos muertos						
Fallecidos por todas causas y edades	63	79	76	78	85	381
Fallecidos de menos de un año de edad	8	10	10	10	11	49

MORBILIDAD Y MORTALIDAD

por enfermedades infecciosas

ENFERMEDADES	Casos y defunciones clasificados por semanas y total general											
	1		2		3		4		5		TOTAL	
	C.	D.	C.	D.	C.	D.	C.	D.	C.	D.	C.	D.
Fiebre tifoidea	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Viruela	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Varioloide	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Varicela	6	6	1	3	4	5	5	3	4	3	20	16
Difteria	1	3	4	5	4	5	5	3	5	3	16	16
Escarlatina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Sarampión	49	28	17	6	17	6	6	12	12	12	112	112
Neuritis cerebro-espinal epidémica.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Coqueluche	15	26	24	37	24	37	37	38	38	38	140	140
Gripe	1936	2017	175	1002	175	1002	1002	506	506	7	5636	26
Parálisis infantil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Encefalitis letárgica	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Tuberculosis pulmonar	31	31	31	31	31	31	31	40	40	5	164	9
Tracoma	50	63	37	61	37	61	61	86	86	297	297	297
Tifus exantemático	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
P. infantil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Septicemia puerperal	2	1	1	2	1	2	2	1	1	1	7	1

INSPECCION PROVINCIAL DE SANIDAD
ALMERÍA 6 MES DE MARZO
ESTADÍSTICA DE MORBILIDAD (ENFERMEDADES INFECCIOSAS)

Naci- dos vivos	220	Naci- dos muer- tos causas	1	Palleci- dos todas causas	126	Palleci- dos men- ores de un año	19	Fiebre tifloidea		Viruela		Varicela		Difteria		Escarila- tina		Saram- plon		Meningitis espinal epidémica		Coque- luche		Tripe								
								Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	
CAPITAL . .	220	1	126	19	Tubercu- osis pulmonar		Escalitis letárgica		Parálisis infantil		Tétanos		Lepra		Traco- ma		Rabia		Disente- ria		Tifus exa- n- temático		Dengue		Fiebre amarilla		Cólera mor- bo- asática		Peste bubónica		Septicemia puerperal	
					Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones	Casos	Defunciones
CAPITAL . .		19 16		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1				

SANIDAD NACIONAL
INSPECCION PROVINCIAL DE ALMERIA
SERVICIO ANTITRACOMATOSO

Casos observados durante el mes de Marzo en los siguientes dispensarios:

FORMAS CLÍNICAS	Adra	Almería					Mojácar	Hijar	Roquetas	Rodalquilar	Vera	ENFERMOS
		Albox	Levante	Poniente	Carbóneras	Luernas						
Incipientes y dudosos . . .		2	22	28	4	9	2	3	10	.	7	91
Crónicas sin complicaciones		6	17	57	6	11	6	8	3	6	4	127
Con Pannus		8	7	40	2	.	1	1	.	.	.	51
Formas retráctiles. (Entropión, Triquisias, Xerosis).	No envió datos	1	19	25	.	5	.	.	1	.	1	52
Formas agudizadas . . .		1	18	19	.	.	1	59
F. Mono o binoculares	2	.	.	2
TOTAL		13	83	169	12	25	10	12	15	6	12	364

Almería 1º de Abril de 1935

El Inspector Provincial de Sanidad.

D. Mallou

Profilaxis Pública

DISPENSARIO ANTIVENÉREO DE ALMERIA

Servicios prestados durante el mes de marzo.

ENFERMOS ASISTIDOS	RECONOCIDOS	TRATADOS
Varones	28	26
Hembras	8	8

Total asistidos 34

Reconocimientos practicados a meretrices 284

MEDICACIÓN EMPLEADA	NÚMERO DE AMPOLLAS
Neosalvarsan	72
Bismutos	246
Benzoato de mercurio	4
Vacunas	
Tripaflavina, gonacrina, etc	32
Acetylarsan	
Novaproteína	4
Cianuro	6

Total de inyecciones 364

Tratamientos tópicos locales (lavados uretrales, uretrovesicales, vaginales, cauterizaciones, instilaciones toques, etc.) 32

Total de servicios prestados. 396

Almería 1 abril 1935.

El Médico Director,
DR. MARTÍNEZ LIMONES

V.º B.º
El Jefe Técnico,
DR. MALLOU

INSTITUTO PROVINCIAL DE HIGIENE

Trabajos realizados Marzo.

LABORATORIOS:

Sangre	Extensiones	28
—	Hemoglobina y valor globular, etc.	6
—	Químico	4
—	Wassermann	15
—	Aglutinaciones	32
—	R. floculación	16

L. céfalo raquídeo	Células	1
—	Químico	1
—	Wassermann	5
—	Reacción floculación	2
—	Bacteriológico	1

Orinas	175
Exudados	1
Leche	3
Espustos	4
Heces	1
Tratamientos antirrábicos	5

Dosis de vacuna remitidas a todos los pueblos de la provincia 400

Almería 1 abril 1935.

El Director,
DR. MALLOU

Inspección Provincial de Sanidad

OFICINAS

Mes de marzo.

Registro de entrada: Números 255 al 320.

Registro de salida: Números 192 al 294.

