

30. Metaloides más importantes y su caracterización.
31. Análisis de orina.—Determinación cuantitativa de los componentes normales.
32. Sustancias anormales de la orina.—Su dosificación.—Estudio microscópico del sedimento.— Interpretación del análisis de una orina.
33. Cálculos urinarios, biliares y salivales.—Marcha a seguir para su análisis
34. Análisis del contenido gástrico.—Investigación cuantitativa de la acidez orgánica y total.—Investigación del ácido láctico.—Determinación del cloro en sus tres formas
35. Investigaciones en el jugo gástrico de la pepsina y del lab-fermento.—Productos de la digestión estomacal.—Acido butírico, acético, bilis, sangre y otros compuestos anormales.
36. Leche de mujer.—Marcha que debe seguirse en el análisis.—Investigaciones que deben practicarse e interpretación de los resultados del análisis.
37. Sangre —Variaciones de la composición de la sangre. — Evaluación de la hemocrobina y crítica de los diferentes procedimientos.—Viscosidad y crítica de los aparatos propuestos para estas determinaciones.
38. Evaluación de las proteínas del plasma.—Reacción de la sangre y modo de evaluarla.—Fermentos.—Determinación de la urea, ácido úrico, colesteroína y glucosa.—Los gases de la sangre: Su determinación.
39. Heces fecales.—Examen macro y microscópico.—Modo de realizarlo.—Investigaciones del pus, sangre, mucina, albúmina peptomias y albumosas.
40. Investigación en las heces de grasa, ácidos grasos, jabones y lecitina. Cálculos pancreáticos e intestinales.
41. Líquido céfaloraquídeo —Investigaciones más importantes. Extracto seco.—Sustancias albuminoideas.—Glucosa, acetona, ácido láctico, urea, cloruros, pigmentos, ácidos biliares y sangre.
42. Aire atmosférico.—Su análisis desde el punto de vista higiénico.
43. Análisis de la tierra desde el punto de vista higiénico.
44. Condiciones que deben reunir el agua y el hielo destinados a la alimentación —Marcha que debe seguirse para la investigación de su potabilidad.—Interpretación de los resultados del análisis.
45. Leche.—Determinaciones químicas que deben practicarse para su identificación y pureza.—Adulteraciones más frecuentes y modo de reconocerlas
46. Mantequillas.—Determinaciones químicas que deben realizarse para averiguar si reúnen buenas condiciones para el consumo.
47. Quesos —Determinaciones químicas más importantes que deben realizarse para la investigación de su pureza y fraudes
48. Aceite de oliva y manteca de cerdo —Extremos que debe comprender su análisis y marcha a seguir para la investigación de fraudes.
49. Harina, pan y pastas alimenticias.—Procedimientos que deben seguirse en el análisis de estos productos y condiciones que deben reunir.
50. Vino —Su análisis.—Método que debe seguirse para la investigación de su pureza.—Alteraciones y fraudes más frecuentes y manera de descubrirlos.
51. Cerveza.—Prácticas permitidas en su fabricación y conservación —Condiciones que deben reunir y determinaciones analíticas que deben realizarse. —Sustitutivos del lúpulo y su reconocimiento.
52. Sidra.—Investigaciones analíticas que deben practicarse y métodos que deben seguirse para el reconocimiento de las alteraciones y adulteraciones más frecuentes.
53. Vinagre —Condiciones que debe reunir. Alteraciones y fraudes más generales y su reconocimiento.
54. Alcoholes aguardientes y licores —Cognac, kirsh, ginebra, ron, tafia, wiski y brandy.—Condiciones que deben reunir desde el punto de vista analítico —Marcha a seguir en los análisis de los licores. — Investigación del cinc, cobre, ácido cianhídrico, colorantes y aromas.
55. Café, te y achicoria —Su análisis —Adulteraciones más frecuentes.—Método a seguir en la investigación del azúcar en los cafés torrefactos.
56. Cacao y chocolate.—Condiciones que deben reunir desde el punto de vista analítico.
57. Azúcar, glucosa, jarabes, azúcar invertida y miel. Su análisis y condiciones que deben reunir estos productos
58. Productos de confitería y pastelería.—Mermeladas —Mazapán.—Condiciones que deben reunir.
59. Bebidas gaseosas, refrescantes y helados.—Su análisis.
60. Sal de cocina — Determinaciones que deben practicarse y condiciones que debe reunir.
61. Azafrán, pimentón, clavo y pimienta —Su análisis.—Alteración, adulteración y modo de reconocerlo.
62. Mostaza y canela —Condiciones que deben reunir.—Alteraciones y adulteraciones más frecuentes.
63. Carne y sus derivados.—Determinaciones que deben realizarse para averiguar si reúnen buenas condiciones para el consumo.
64. Huevos y conservas alimenticias.—Investigaciones que deben practicarse.—Reconocimiento de agentes conservadores.
65. Antisépticos del grupo del cloro. —Determinación del cloro activo
66. Antisépticos más importantes del grupo fenólico.
67. Análisis de antisépticos a base de peróxidos, ozono, yodos, ácidos, alcoholes, formol, hexametileno tetramina, flavina y accriflavina.
68. Análisis de antisépticos a base de sales de mercurio, cobre, plata, bismuto y cinc.
69. Separación y evaluación cuantitativa del alcohol etílico y de la glicerina en preparados medicinales.
70. Evaluación del mentol y del timol en preparados medicinales.