

propagación de enfermedades. Determinación de las que pueden ser transmitidas por este medio y manera de prevenirlas. Vigilancia higiénico-sanitaria en la industria lechera. Higiene de los establos y lecherías. Condiciones higiénicas que deben exigirse para el transporte y venta de la leche.

10. Alimentos de origen vegetal. Alteraciones y sofisticaciones de estos alimentos. Intoxicaciones e infecciones que determinan. Condiciones higiénicas del cultivo, conservación, transporte y expendición de hortalizas. Preceptos legales que rigen estos servicios.

11. Bebidas. Bebidas fermentadas. Estudio bromatológico de los vinos. Bebidas destiladas. Valor del alcohol como alimento y su acción sobre el organismo. Estudio del alcoholismo bajo el punto de vista social. Profilaxis y lucha contra el alcoholismo y otras toxicomanías.

12. Viviendas. Condiciones que debe reunir la casa verdaderamente salubre. Estudio referente a su construcción y servicios. Condiciones mínimas de higiene que deben reunir las viviendas, según sean o no colectivas. Medios prácticos para mejorar las condiciones actuales de las viviendas rurales. La vivienda en relación con las enfermedades evitables.

13. Evacuación de inmundicias líquidas en el medio rural. Principios en que debe

inspirarse. Sistemas y procedimientos principales. Alcantarillado. Sus clases y elección del más conveniente en cada caso. Procedimientos prácticos. Pozos negros y crítica de los mismos.

14. Destino y depuración de las inmundicias líquidas en el medio rural. Desinfección de excretas. Descripción de los fosos sépticos. Diversos sistemas. Depuración de las aguas residuales.

15. Basuras. Su composición y peligro que ofrecen. Diversos sistemas de alejamiento y destrucción de basuras en las poblaciones. Sistemas prácticos de recogida de basuras en los pueblos. Condiciones higiénicas de las cuadras, cochiqueras, etc. Transporte del estiércol y condiciones higiénicas de los estercoleros. Cadáveres de animales. Medios para hacerlos inofensivos.

16. Mataderos y mercados. Condiciones higiénicas de estas construcciones, y régimen sanitario de los servicios con arreglo a los Reglamentos y disposiciones vigentes. Establecimientos de venta de sustancias alimenticias. Higiene de los locales y régimen sanitario de las operaciones que en ellos se practiquen. Lavaderos públicos y abrevaderos. Condiciones higiénico-sanitarias de los mismos.

17. Higiene hospitalaria. Tipos de Hospitales. Funcionamiento de un Hospital modelo