nica de la inspección.—Conservas y preparados cárnicos.—Técnica de la inspección.

30. Diferenciación de carnes.—Procedimiento anatómico: examen histológico.—Prueba química y crítica de este procedimiento.—Procedimiento biológico.

31. Aves y caza de pluma y pelo.—Técnica de la inspección sanitaria.—Clasificación y reconocimiento.—Alteraciones y sustituciones fraudulentas —Nocividad de estos productos y accidentes originarios.

32 Pescados.—Técnica de la inspección sanitaria Ictiosismo. Clasificación, alteraciones y sustituciones —Salazones, escabeches, caviar. Nocividad de estos productos y accidentes que originan

33. Moluscos y crustáceos.—Enfermedades que padecen.—Procedimiento y técnica de la inspección sanitaria.—Alteraciones y sustituciones fraudulentas,—Nocividad de estos productos y accidentes que originan.

34. Huevos.—Técnica de su reconocimiento e inspección sanitaria —Clasificación en relación con su valor alimenticio.—Alteraciones por microorganismos.—Conservación y sustituciones fraudulentas —Nocividad y accidentes que originan.

35 Inspección y reconocimiento de vegetales en los mercados.—Frutas, verduras, hortalizas y hongos comestibles.—Técnica de la Inspección.—Nocividad y accidentes que originan estos productos.

36. Albergues animales.—Condiciones que deben reunir.—Vaquerías, cabrerías, lechería.—Higiene de estos establecimientos según la naturaleza de la explotación y clase de ganado.

37 Reses lecheras.—Examen sanitario.—Producción de la leche.—Leche sana.—Clasificación de las leches de vaca, cabra, oveja y burra; leches anormales —Recogida y transporte de la leche.—Conservación y expendición de este producto.

38. Sanidad de la leche.—Examen organoléptico.—Densimetría.—Alteraciones y toxicidad de las leches y modo de descubrirlas. —Fraudes y falsificaciones —Control lechero.

39. Examen sanitario de la leche de consumo -Acidimetría, oxidasas y reductasas.—Investigación alimenticia de la leche.—Leches crudas, cocidas, pasteurizadas y conservadas.—Técnica de estos exámenes.

40. Análisis citológico y bacteriológico de la leche.—Nocividad y accidentes que origina este producto.—Gérmenes de origen animal que puede contener la leche y transcendencia para el consumo.—Orientación que debe imprimirse a la inspección de la leche.

41. Sanidad Veterinaria.—Leyes y Reglamentos de Sanidad provincial y municipal; de Epizootias y Zoonosis, transmisibles; de Mataderos, transportes y circulación de carnes foráneas.—Juicio crítico.

Temas para el tercer ejercicio.

1.ª Reconocimiento microscópico de una canal de abasto.

2.ª Reconocimeinto triquinoscópico de una muestra de carne de cerdo.

3.ª Análisis histopatológico de un producto cárnico.

4.ª Análisis bacteriológico de una muestra de carne.

5.ª Diferenciación biológica de un producto cárnico.

6.ª Reconocimiento zootécnico y sanitario de una res viva lechera o de abastos.

7.ª Análisis de una leche desde el punto de vista de su conservación y condiciones higiénicas para el consumo.

8.ª Análisis citológico de una muestra de leche.

9.ª Análisis bacteriológico de una muestra de leche.

10. Reconocimiento e inspección de un producto alimenticio de mercado.

S. N.

BOLETÍN DEL INSTITUTO PROVINCIAL DE HIGIENE DE ALMERÍA

Sr. .....

Tip. E. Uriarte Almería

Diputación de Almería — Biblioteca. Boletín Inst. Prov. Higiene (Almería). 1/4/1929, p. 8