

En virtud de esta amnistía y sujetándose a lo dispuesto en la R. O. de 25 de agosto último, la Sección de titulares de este Colegio, por acuerdo de la Junta del pleno celebrada el día 22 de septiembre, se ha encargado de la tramitación de los títulos que debe librar la Dirección General de Sanidad, por lo que precisa solicitud con póliza de 1'20 (el Colegio entregará modelo), documentación que acredite una o varias de las condiciones que precisan para el ingreso; una póliza de 2'40 pesetas y cinco pesetas en metálico.

Los que no sean del Cuerpo de Titulares ni puedan acogerse a ninguno de los apartados, les precisará opositar, aprovechando las oposiciones convocadas para la primera quincena de diciembre, según las condiciones dispuestas en el Reglamento para la provisión de plazas de Titulares y el siguiente programa:

PROGRAMA DE OPOSICIONES A INGRESO EN EL CUERPO DE INSPECTORES MUNICIPALES

I

Higiene aplicada y Sanidad urbana

1.º Insalubridad de los terrenos. - Sus causas y sus efectos. - Saneamiento de terrenos. - Drenaje, terraplenado, diques, cultivos y otros métodos. - Su importancia y aplicación.

2.º Condiciones físicas, químicas y bacteriológicas de las aguas potables. - Motivos de contaminación de las aguas desde su captación hasta su distribución doméstica. - Medidas para evitarlas.

3.º Métodos y procedimientos de depuración de las aguas y su especial aplicación al medio rural.

4.º Abastecimiento urbano y rural de aguas. - Cantidad por habitante y día. - Datos para su fijación. - Influencia del abastecimiento de agua en la salubridad general de una población.

5.º Higiene alimenticia. - Carnes y pescados. - Su valor alimenticio. - Caracteres que han de tener para su consumo. - Su conservación. - Enfermedades que pueden ocasionar, parásitos que pueden transmitir y manera de evitarlo.

6.º Leche. - Estudio especial de la de vaca y cabra. - Determinación de su densidad y de sus principales alteraciones y adulteraciones.

7.º Enfermedades que se pueden transmitir por la leche y manera de prevenirlas y evitarlas. - Vigilancia higiénica de esta industria. - Higiene de los establos y de las lecherías. - Condiciones higiénicas que deben exigirse para el transporte y venta de la leche.

8.º Alimentos vegetales. - Valor alimenticio de los principalmente usados. - Sus alteraciones y sofisticaciones. - Intoxicaciones causadas por ellos. - Condiciones higiénicas del cultivo, conservación, transporte y expedición de hortalizas y frutas.

9.º Alcoholismo. - Peligro del alcohol para el individuo y para la especie. - Medios de luchar contra el alcoholismo.

10. Vivienda. - Condiciones mínimas de higiene que deben reunir, según sean o no colectivas. - La vivienda rural y medios de mejorarla. - Padrón sanitario de las viviendas.

11. Evacuación de inmundicias. - Sistemas y procedimientos más principales. - Su valor higiénico. - Crítica de los pozos negros. - Procedimientos de