

ENTRADA

17 AGO 1967

BARCELONA

ANALES

del

Colegio Oficial

de Veterinarios

de la Provincia

de Barcelona

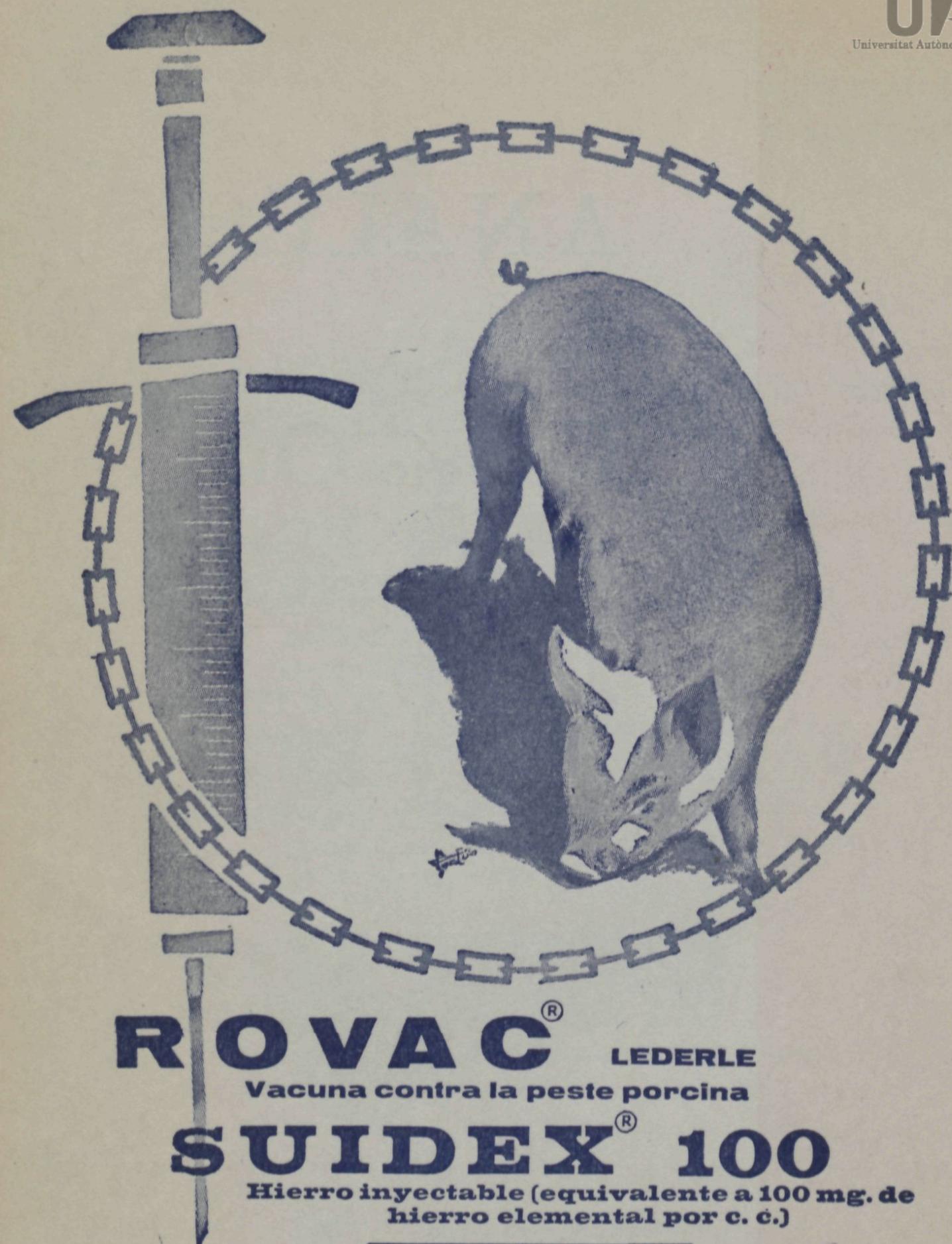


Año XXIV - N.º 277

Julio 1967

Avda. República Argentina, 25 - Tel. 217-08-15

BARCELONA (6)



ROVAC®

LEDERLE

Vacuna contra la peste porcina

SUIDEX® 100

Hierro inyectable (equivalente a 100 mg. de
hierro elemental por c. c.)

CYANAMID

LABORATORIOS REUNIDOS, S. A.

DIVISION AGROPECUARIA

Rambla de Boïlboa, 56

MADRID-4

ANALES del Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona

Avenida de la República Argentina, 25 - Teléfono 217 08 15

Año XXIV - N.º 277

Depósito legal B. 8240—1958

Julio 1967

ACADEMIA DE CIENCIAS VETERINARIAS

SECCION DE BROMATOLOGIA

Sesión celebrada el día 2 de marzo

Las salas de despiece y su misión sanitaria,
relacionada con las carnes refrigeradas
y congeladas

Por el DR. D. JOSÉ RAMÓN PRIETO

Jefe de la Sección de Industrias Cárnica de la Subdirección
General de Sanidad Veterinaria. - Madrid.

- I.— Evolución del comercio de la carne.
 - 1.1. En el mundo.
 - 1.2. En España.
- II.— Montaje de las salas de despiece en España.
 - 2.1. Descripción de una sala ideal.
- III.— Misión sanitaria relacionada con las carnes refrigeradas y congeladas.
 - 3.1. Repercusión comercial.
 - 3.2. » económica.
 - 3.3. » técnica.
- IV.— Factores que favorecerán o impedirán el progreso.

I.— Nos hallamos en una época, en la que raro es el día que no leemos una nueva conquista técnica, bien sea en los rotativos diarios, bien en la prensa profesional.

Nadie puede negar los grandes progresos alcanzados por la industria agropecuaria y es, precisamente, el sector relacionado con la producción de carne uno de los que está siendo sometido a una evolución más rápida, a la que es preciso adaptarse, porque a nuestro juicio, en esta vertiginosa carrera vital, el estacionarse significa retroceder.

Nos vamos a ocupar de un tema que aunque de cierta actualidad en España, se viene haciendo desde tiempo inmemorial; ahora bien, las prácticas que se venían realizando en relación con el despiece de carnes, no son las exigidas por las condiciones actuales de vida, y por tanto, es preciso renovarse y adaptarse a las normas sanitarias en vigor y a las modernas corrientes comerciales impuestas por el consumidor.

La evolución del comercio de la carne se ha dejado sentir en todo el mundo siendo los Estados Unidos de América, los primeros que dieron luz a las salas de despiece de carnes, evolución que después ha comenzado a dejarse sentir en Europa, en general, y de forma particular, en nuestra nación.

I. Evolución del comercio de la carne en el mundo.— En un principio, cuando los mataderos carecían de medios apropiados de frío y los transportes de carne no eran ni mucho menos los adecuados al comercio, aquéllos se ceñían al sacrificio de animales, y venta de las canales, medias canales o cuartos de canal, a los detallistas, quienes practicaban sus despieces y vendían al consumidor las carnes por él deseadas, produciéndose las mismas situaciones que actualmente padecemos en España, y que más tarde describiremos, aunque sea someramente, que afectan no sólo a la salud pública, sino al comercio y a la economía nacional.

Realmente la modernización de los mataderos, la aparición de las técnicas del frío, aplicadas a la conservación de la carne desde el matadero hasta su venta al detalle, y la evolución de los transportes, han influido notablemente en la aparición de las salas de despiece, pero el factor principal que ha impulsado su desarrollo ha sido la puesta en marcha de autoservicios y supermercados, en los que se procede a la venta de tan noble alimento, preparado previamente en otro establecimiento que es la sala de despiece.

Así pues, en U. S. A. según afirma M. D. L. Anderson, la aparición de las salas de despiece y la venta de carnes despiezadas y protegidas por envoltorios, está ligada a la puesta en marcha de supermercados y autoservicios, que hicieron su aparición en los años 1912 a 1916. Antes el comercio de la carne se realizaba como en cualquier otro país de Europa.

Los autoservicios aunque comenzaron, poco más o menos entre 1900 y 1910, sólo comenzó a venderse carne por este sistema como consecuencia de la gran crisis de precios aparecida con la Gran Guerra Mundial, cuando los compradores buscaban mejores precios, dándose cuenta que en los autoservicios hallaban carne más barata y con calidad, cuando menos igual, que en cualquier otro comercio detallista.

Ante esta reacción del público consumidor reaccionaron los detallistas carníceros, alquilando locales en los autoservicios e incluso asociándose con ellos, pero pronto, con la aparición de los supermercados, la venta de carne envasada, es decir, despiezada y provista de envoltorio, procedente de salas de despiece, llegó a ser autónoma.

Es curioso observar cómo desde 1929 a 1958, han disminuido el número de carnicerías en U. S. A. desde 43.788 a 23.844, casi el 50 %. El volumen de ventas de carne en 1958, en carnicerías representaba tan sólo el 20 % del total, mientras que era el 60 % en 1929 y alrededor del 40 % en 1939 y 30 % en 1948.

La evolución en 1958 del sistema no es igual en todo el país, según queda reflejado en el siguiente cuadro:

Región	Proporción	Volumen de ventas
	Carnicerías Supermercados	en carnicerías en %
Central del Norte	1/12	19
Oeste	1/9	17
Sur	1/41	8
Noreste	1/5	49

La región Noreste constituye una excepción tal vez influenciada por la gran concentración urbana existente a base de poblaciones emigrantes.

La evolución no fue más rápida, porque en principio los materiales de envoltorio no fueron adecuados y porque los sistemas de conservación por el frío a nivel del detallista, no reunían las debidas condiciones, pero las experiencias continuaron y comenzaron a dar frutos esperanzadores en 1928, gracias a los desvelos y éxitos logrados por la firma Dupont de Neamour, que hallaron hojas de celofán como envoltorio, económicas, de fácil aplicación y que no alteraban la calidad de la carne.

Sumados a estos pequeños hallazgos la aparición de vitrinas frigoríficas para conservación de las carnes despiezadas y envasadas, permitiéndoles la frase, hizo que se desarrollaran enormemente las salas de despiece y que las expedidas, procedentes de estos centros de carnización, en autoservicios y supermercados, llegaran en 1960 a representar el 50 % del volumen de ventas totales de carne.

Actualmente con el resurgimiento de grandes salas de despiece, es de esperar que la venta de carne despiezada y envasada llegue a alcan-

zar casi el 100 % del total de las ventas, aunque dada la alta mecanización de tales industrias, puede llegar a crear graves problemas de paro obrero.

En Europa el desarrollo de las salas de despiece sigue un curso paralelo al de U.S.A., aunque con el normal retraso, según los distintos países.

Así en el Reino Unido el 13 % de las ventas de carne se hace por medio de cooperativas, el 76 % a través de carnicerías y el 11 % a través de otros establecimientos correspondiendo el 3 % a Supermercados y 1 % a autoservicios. En Inglaterra es verdaderamente escaso el volumen de ventas de carne procedente de salas de despiece, debido a que tal vez, perjudique la venta de este tipo de carnes el hecho de que en este país son de importación el 30 % del consumo de vacuno, el 60 % de lanar y el 64 % de porcino, aunque se ha tratado de hacer obligatorio el despiece y envasado de carnes, por razones sanitarias.

Por el contrario el despiece y envasado de carnes se ha desarrollado rápidamente en Alemania, donde las salas de despiece dominan el mercado, estimándose que en 1964, el porcentaje de venta de carnes procedentes de salas de despiece afectaba al 60 %, siendo el resto expedido en carnicerías. A costa de este éxito, se ha incrementado el montaje de salas de despiece y es de esperar que se aumente sensiblemente el consumo de este tipo de carnes.

En Francia sólo el 2,5 % de la carne expedida procede de salas de despiece, pero se espera un rápido desarrollo, gracias al reciente montaje de una decena de modernas instalaciones de despiece de carnes.

La evolución sueca en el consumo de carnes es sumamente explicativa del éxito obtenido por el despiece, ya que el 85 % de las carnicerías típicas han cerrado sus puertas, estando las salas de despiece en manos de cooperativas, aunque existen otras de propiedad privada.

En Bélgica, el sistema ha tenido éxito, con carnes despiezadas y envasadas procedentes de Argentina, pero aún no ha sido puesto en marcha de forma decidida.

Sin embargo hemos de señalar la existencia de salas de despiece de carnes para servir a carniceros detallistas, pero no para su venta fileteada al detall, ya que es a este nivel donde se trocea «cara al público».

El despiece de carnes ha progresado rápidamente en los Países Bajos, donde ya los reglamentos vigentes preveen la venta de carnes en carnicerías, establecimientos de alimentación con mostrador para carne despiezada y empaquetada, bien sea refrigerada o congelada, ha-

biéndose observado que los propios carniceros se han unido para montar salas de despiece, porque entre otras razones se ha incrementado el consumo.

En Dinamarca, también ha disminuido el número de carnicerías casi en un millar, lo que hace deducir que está en auge el montaje de salas de despiece y la venta de carne envasada, pero existen frenos a este desarrollo, entre los que hemos de indicar la prohibición de venta de carne picada, si no es preparada en la propia carnicería.

Igualmente en Suiza donde la carne procedente de salas de despiece sólo llega a alcanzar un volumen del 1 % del total de ventas.

Teniendo en cuenta cuanto acabamos de decir, la O. C. D. E. prevee que las ventas de carnes despiezadas y empaquetadas en Europa alcancen en el quinquenio 1975 - 1980, la cifra del 50 % al 70 % de las consumidas.

1.2. Evolución del comercio de la carne en España. — Desde antes de que en diciembre de 1918, se publicara el vigente Reglamento General de Mataderos, el comercio de la carne en España, se limitaba al sacrificio de animales en los mataderos y la venta de sus canales a detallistas, los que procedían al despiece y venta de la carne produciéndose gran cantidad de subproductos que por su difícil colocación en el mercado encarecían subsidiariamente las piezas de máximo consumo, creando al mismo tiempo serios problemas de orden sanitario, factores ambos que han hecho que los estamentos de la administración, responsables de subsanar tales defectos, sintieran la preocupación de estudiar profunda y detenidamente el asunto, para procurar dar la mejor solución posible al problema, teniendo en cuenta las directrices seguidas en otros países, así como las normas dadas por la O. C. D. E., adaptadas a los usos y costumbres de nuestro país.

Así ya en la Orden del Ministerio de la Gobernación de 31 de enero de 1955, por la que se aprueba el Reglamento Sanitario Provisional de Mataderos y Almacenes Frigoríficos se preveía en su articulado la posibilidad de que los Mataderos Frigoríficos pudiesen despiecear carnes y expenderlas de esta forma dentro de unas condiciones de higiene determinadas.

Pero también en nuestro país la evolución del comercio de la carne ha sido tan rápida que actualmente, la mayoría de hoteles, restaurantes, etc., han dejado de comprar, como en tiempos pretéritos lo hacían, medias canales o cuartos de canal, para pasar a adquirir carnes despiezadas e incluso fileteadas, debido a su más fácil conservación, sin menoscabo de calidad, con inversiones menos costosas para departamentos de conservación por frío, además de poder ejercer sobre ellas un mejor control económico ya que no pueden existir apenas pérdidas por subproductos o desechos.

Además el incremento de supermercados, autoservicios y establecimientos polivalentes, han jugado un importante papel en el desarrollo de las salas de despiece y venta de carnes en ella preparadas.

Fue tal la demanda de este tipo de carnes que surgieron un sin fin de salas de despiece que sin ningún control sanitario, se dedicaron a preparar carnes, en condiciones higiénicas, por lo regular, bastante deficientes, y enviarlas a largas distancias, llegando en muchas ocasiones a destino en estado de conservación que las hacían impropias para el consumo, con lo que además de constituir un grave riesgo sanitario, se producían pérdidas de proteínas animales, que no podían, ni debían ser permitidas, en bien de nuestra economía.

Por todo ello, a propuesta del Ministerio de la Gobernación, se reunió una Comisión de dicho Ministerio y de los de Agricultura y Comercio, con el fin de redactar una disposición que regulara oficialmente el funcionamiento de las salas de despiece, cristalizando los trabajos en la Orden de la Presidencia del Gobierno de 6 de septiembre de 1965 (*Boletín Oficial del Estado* del día 9 del mismo mes), en la que se dan las normas técnicas, sanitarias y comerciales, en las que han de desenvolverse las salas de despiece oficialmente reconocidas.

Creemos que queda mucho camino por recorrer, pero estamos seguros de que ya se ha dado un gran paso y auguramos un éxito futuro a las salas de despiece, aunque no con la velocidad que desearían sus partidarios, pero más deprisa que lo desean sus detractores.

II. Montaje de las salas de despiece.— Ya hemos dicho que el Reglamento de Mataderos y Almacenes Frigoríficos de 31 de enero de 1955, recogía en su artículo 23 la posibilidad de funcionamiento de salas de despiece, enclavadas dentro de las propias instalaciones del matadero. La Dirección General de Sanidad, a instancia de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes dictó una Circular comunicada en 5 de noviembre de 1960, en la que se autorizaba el deshuesado y troceado de carnes en salas anexas a los Mataderos Frigoríficos, debiendo cumplir una serie de normas encaminadas a garantizar al máximo, la salubridad de las carnes así preparadas que fueran destinadas al consumo público.

Todo esto fue insuficiente para crear entre los distintos sectores industriales, la sensación de necesidad de instalación de salas de despiece que, siguiendo un funcionamiento correcto, acreditaran los productos por ellas elaborados.

Después de la aparición de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 6 de septiembre de 1965, el montaje de salas de despiece ha sido rápido ya que tan sólo durante el año 1966 se han autorizado las

salas de despiece que se detallan en el siguiente cuadro y se hallan en tramitación las consignadas en el mismo:

	<i>Autorizadas</i>	<i>En tramitación</i>
Barcelona	3	2
Baleares	—	4
Badajoz	—	1
Córdoba	—	1
Gerona	1	3
Guipúzcoa	—	1
Lérida	1	2
Logroño	1	—
Lugo	2	—
Madrid	5	1
Pamplona	1	—
Pontevedra	2	—
Sevilla	2	—
Soria	—	1
Toledo	1	—
Valencia	2	1
<hr/>		
TOTAL	21	17

Vemos pues que en el plazo de un año son 21 las salas de despiece que se han instalado, que debidamente autorizadas funcionan en la actualidad y que en plazo breve serán 17 más las que entren en funcionamiento, esto quiere decir que aunque todavía no tenemos datos concretos sobre las tendencias comerciales de esta nueva actividad, no puede ser más esperanzador su porvenir.

Del estudio del cuadro se deduce fácilmente que la mayor profusión de las salas de despiece se halla en los grandes centros de consumo y las menos en los centros de producción, por lo regular anejas a Mataderos Frigoríficos.

El despiece y empaquetado de carnes plantea una serie de problemas, pero estimamos que pueden ser superados con la colaboración de todos, en beneficio de la sanidad de los productos cárnicos y en definitiva del público consumidor.

Antes de finalizar este capítulo, creemos necesario describir la sala de despiece ideal, surgida de nuestras visitas y estudios sobre salas de despiece llevados a cabo en Estados Unidos y varios países europeos.

Es suficientemente explicativo el diseño que se adjunta, no obstante pasaremos a describir someramente su montaje, que en resumen consta:

1.— Cámaras de conservación de canales, medias canales, y cuartos de canal, a ser posible independientes de las de conservación de productos despiezados y empaquetados.

2.— Sala de despiece. Acondicionada para trabajar a una temperatura máxima de 12º C., provista de lavabos próximos a los puestos de trabajo, además de recipientes de lavado y desinfección de útiles de trabajo.

Esta sala debe estar comunicada por carriles aéreos con las cámaras frigoríficas, en cuyos carriles, en una parte, se someten las carnes congeladas a descongelación y las refrigeradas a una ligera espera y en la otra se acondicionan puestos de trabajo para el primer despiece colgado.

Inmediatamente próximo a tales puestos de trabajo, se instala un recipiente, dividido en compartimentos, y giratorio, donde se depositan las piezas, cada una en su compartimiento correspondiente.

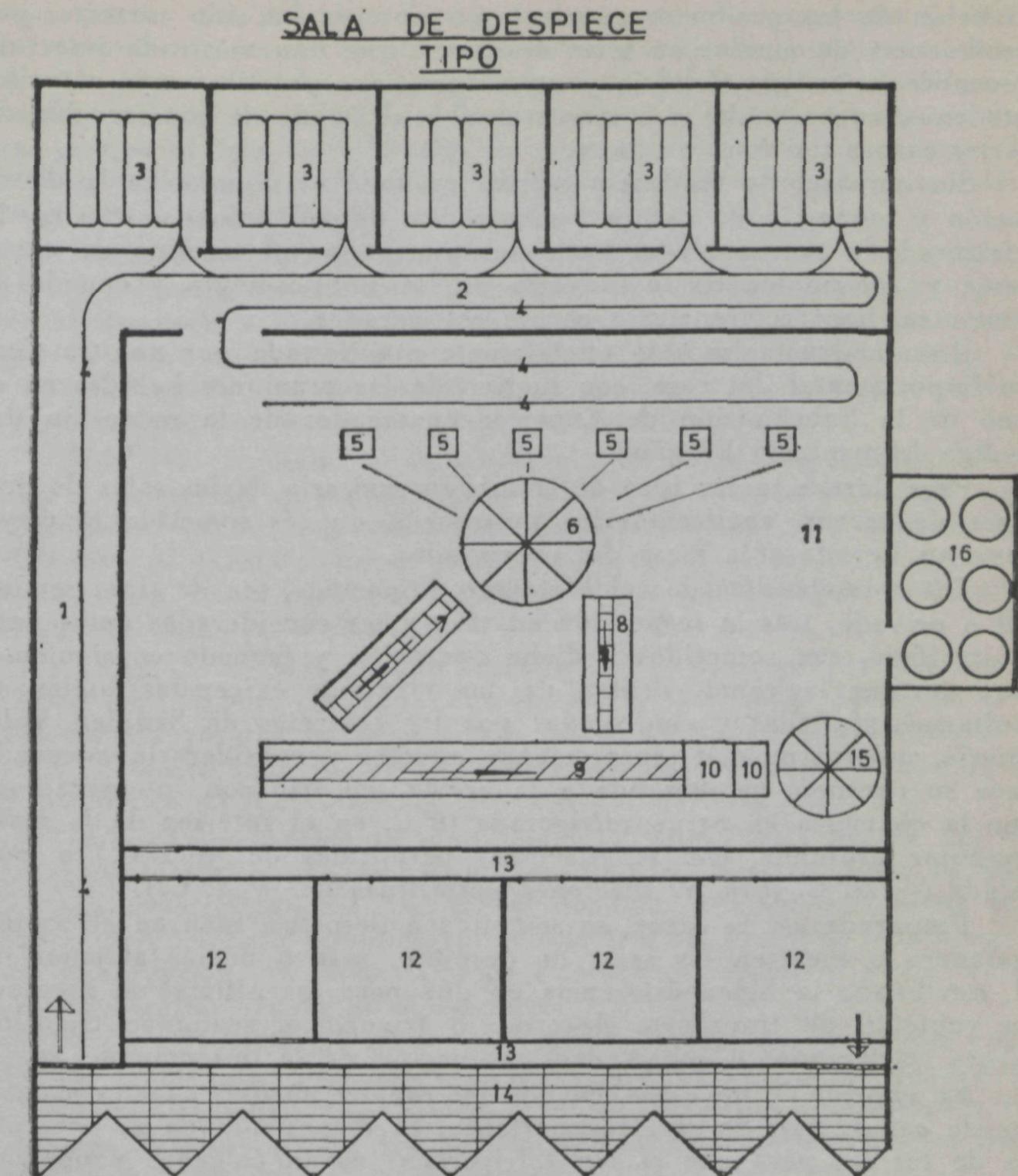
Desde este recipiente, parten en forma radial, dos mesas de trabajo, una para la preparación de piezas, y la otra para troceado y fileteado de las mismas, las cuales están dotadas de cinta transportadora central y comunicada con otra mesa de características similares destinada al empaquetado y pesado.

Los subproductos comestibles pueden ser utilizados en la misma dependencia en la elaboración de carnes picadas, salchicha de Frankfurt y otros productos análogos, o debidamente embalados para ser expedidos posteriormente a las industrias chacineras. Los subproductos, que pudiéramos llamar industriales (huesos, sebos, etc.), son recogidos en la sala de despiece en recipientes herméticos y trasladados al departamento de recepción, con la frecuencia necesaria, desde donde serán transportados a las industrias propias para su aprovechamiento.

Los productos cárnicos despiezados, deben ser conservados en cámaras independientes, estibadas en estanterías dispuestas de forma tal que permitan una buena refrigeración o congelación, en espera de ser libradas al comercio detallista u otros sectores de consumo.

III. Misión sanitaria, relacionada con las carnes refrigeradas y congeladas. — Este punto es de amplitud tal que requeriría para sí una sola conferencia, por lo que trataremos de hacer un sucinto estudio, que dejando muchas lagunas a sabiendas, nos permite formar juicio de la misión sanitaria a desempeñar por la sala de despiece.

Las carnes refrigeradas y congeladas no han tenido, a decir verdad, gran aceptación por el consumidor español, debido, entre un sin fin de factores a que la aplicación de las técnicas del frío en la con-



- 1.- Pasillo de entrada de canales, medios o cuartos de canal
- 2.- Antecámara
- 3.- Cámaras de materias primas
- 4.- Carril para despiece colgado
- 5.- Puestos de trabajo
- 6.- Recipiente giratorio receptor de piezas
- 7.- Mesa para preparación de piezas completas
- 8.- Mesa para filetado de piezas
- 9.- Mesa de empaquetado
- 10.- Máquina de cerrado de paquetes y báscula
- 11.- Instalaciones para aprovechamiento de picados
- 12.- Cámaras para carnes empaquetadas
- 13.- Antecámara
- 14.- Muelle de carga y descarga
- 15.- Recipiente distribuidor de piezas empaquetadas
- 16.- Departamento para recogida de huesos y sebos

servación de los productos cárnicos, no siempre ha sido correcta, por insuficiencia de medios en unas ocasiones, que han motivado interrupciones de la cadena del frío y otras veces por prácticas más o menos ortodoxas, encaminadas a enmascarar el mal estado de conservación de ciertas carnes con fines de lucro.

Sin embargo la tendencia actual, en todo el mundo, es la distribución y comercio de carnes higienizadas, entendiendo como tales, la refrigerada y la congelada, hasta tal punto que el término de carne fresca ya no se lee en la mayoría de las publicaciones y cuando se encuentra, hace referencia, a carnes refrigeradas.

Esta tendencia ha sido oficialmente manifestada por nuestro Centro Experimental del Frío, con motivo de las reuniones habidas en el seno de la Subcomisión de Expertos encargados de la redacción del Código Alimentario Español.

Para darnos mejor idea de la misión sanitaria de las salas de despiece de carnes, analicemos los procesos a que es sometida la carne hasta su llegada a la mesa del consumidor.

Los animales llegados al Matadero Frigorífico, sea de tipo municipal o privado, tras la inspección en vivo y ser considerados aptos para el sacrificio, son sometidos a dicha operación y faenado consiguiente, para formar la canal, dentro de las máximas exigencias higiénico-sanitarias, vigiladas y controladas por los Servicios de Sanidad Veterinaria, que después de inspeccionar aquélla y considerarla adecuada para su consumo es sometida a la acción del frío con intensidad tal que la convierta en carne refrigerada (0°C . en el interior de la masa muscular profunda, con fluctuaciones permitidas de $\pm 2^{\circ}\text{C}$.) o congelada (-20°C ., con fluctuaciones permitidas de $\pm 4^{\circ}\text{C}$.).

Preparada así la carne, es sometida a despiece, bien en el propio matadero o bien en las salas de despiece, más o menos alejadas de él, estribando la única diferencia en que para las últimas se requiere un vehículo de transporte isotermo o frigorífico, según se trate de carnes refrigeradas o congeladas, en función de la duración de aquél.

En el peor de los casos, cuando las canales, medias canales o cuartos de canal, han de ser transportados, la disposición en el vehículo ha de ser tal para que si son refrigeradas vayan colgadas y no contacten con suelos y paredes, ni las canales entre sí y la temperatura desde origen a destino no ascienda por encima de $2 - 3^{\circ}\text{C}$. Si se trata de carne congelada es permitido el transporte en estiva, pero teniendo en cuenta que la temperatura no aumente en más de 4°C .

Aquí ya juega un gran papel el veterinario interventor sanitario de la sala de despiece, quien debe controlar la llegada de materia prima, informando a la empresa sobre las condiciones en que la mercancía llegó, incluso valiéndose de medios tales como la toma de pH, a fin de conocer el estado de conservación de las carnes y la tempera-

tura, puesto que pH elevado significa conservación impropia y aunque la temperatura sea correcta, en el momento de su apreciación, nos indicará que el frío ha sido aplicado después de que el estado de la carne no fuera demasiado satisfactorio. Esto es preciso tenerlo en cuenta, porque el frío es un medio de conservación de la carne que tiene memoria, como dice el doctor Terrádez, ya que recuerda a su salida, la forma en que entró.

Realizado el transporte en condiciones adecuadas y llegadas las carnes a la sala de despiece en buena forma de conservación, se procede al despiece a una temperatura máxima de 12º C., lo que implica que la carne se manipula a temperaturas comprendidas entre $\pm 3^\circ$ y $\pm 8^\circ$ C., con lo cual se impide la proliferación de la mayor parte de los gérmenes, por ser temperaturas disgenesicas.

Una vez efectuado el despiece se procede al empaquetado de las carnes, operación que nunca debe faltar, con lo cual se evitan contaminaciones posteriores, tanto por bacterias, como por hongos, impidiéndose, al mismo tiempo, alteraciones, en el color de la carne por oxidaciones, en la consistencia, etc., factores que influyen decisivamente en su calidad comercial.

Antes de seguir adelante, hemos de indicar que la práctica de cerrar los paquetes de carne, con máquinas que hacen vacío, no es recomendada ya que se pierde gran parte de humedad superficial del corte, disminuyendo la brillantez característica de la pieza, con lo que se perjudica su presentación y se deprecia su valor comercial.

Como inmediatamente se someten de nuevo a la acción del frío, su conservación se asegura y su presentación en el comercio detallista es más atractiva, además de que al disponer éste de vitrinas de exposición debidamente acondicionadas con frío se prolonga sensiblemente su conservación sin menoscabo de su calidad comercial y sin riesgos, de tipo sanitario para el consumidor.

Para la utilización de carnes congeladas hemos de repetir cuanto hemos indicado anteriormente, con la salvedad de que se pueden preparar los despieces, bien con el empleo de sierras apropiadas o bien después de sometidas a descongelación en lugar destinado a tal fin.

Quizás no nos demos cuenta del papel sanitario que desempeñan las salas de despiece, pero si examinamos la forma en que tradicionalmente se realiza en los establecimientos de venta, y hacemos un estudio comparativo, las ventajas favorables a aquéllas, son incuestionables.

La recepción de carnes en los establecimientos detallistas se realiza en cámaras de escasa potencia frigorífica, reducidas de dimensiones, por lo regular, lo cual no es adecuado.

El despiece se realiza, frecuentemente, en la trastienda o en el

propio establecimiento de venta, que generalmente no es el lugar idóneo para tal fin.

La exposición de las piezas se realiza en mostradores sin dotar de frío, expuestos a toda clase de contaminaciones procedentes del ambiente, además de las oxidaciones que hacen cambiar el color de las carnes y disminuir su calidad comercial.

Los huesos y sebos resultantes del despiece se almacenan en la trastienda o locales anejos, que producen olores desagradables y constituyen, en potencia, focos de infección para la vecindad y para los productos depositados en el establecimiento.

Las carnes de desecho, que no han tenido salida, se almacenan en recipientes, para ser vendidas a bajo precio a las industrias de conservación que sólo organizan la recogida cuando la cantidad justifica las inversiones necesarias para tal recogida.

Así pues, comparando estas prácticas con las descritas anteriormente, resaltan notablemente la misión sanitaria de las salas de despiece.

Pero las ventajas sanitarias no pueden considerarse aisladamente, ya que repercuten en aspectos comerciales, económicos y técnicos, que nos creemos obligados a comentar.

3.1. Repercusión comercial. — Aunque corto es el plazo de tiempo que disponemos para enjuiciar este nuevo sistema oficialmente implantado, tenemos conocimiento de que establecimientos como hoteles, restaurantes, cafeterías, etc., han modificado, en parte, su tradicional sistema de adquisición de carnes, sustituyendo la compra de canales, medias canales o cuartos, por las piezas que interesan exclusivamente a su negocio, incluso fileteadas o troceadas a determinados pesos.

Por otra parte el detallista adquiere las piezas precisas para satisfacer la demanda de sus clientes, limitando las compras a los tipos determinados de carnes que exijan los consumidores de la zona donde está enclavada.

También la industria chacinería, se ve beneficiada al poder suministrarse regularmente de las carnes precisas para su industria, en perfecto estado de conservación, sin que sean necesarios los espurgos que actualmente ha de realizar.

Si la organización comercial responde con las debidas medidas publicitarias, se incrementará el consumo, debiendo como primera medida, imprimir en los materiales de empaquetar, además de lo exigido por la legislación vigente el destino principal del contenido (para asar, freír, guisado, etc.).

3.2. Repercusión económica. — Es cierto que la instalación de salas de despiece, precisa de ciertas inversiones que han de ser reflejadas en los escandallos de venta y que a primera vista nos hacen pensar en una elevación de precios, pero estimamos que tal elevación,

no es real y caso de producirse ha de ser tan escasa que prácticamente puede considerarse como despreciable, debido en parte a que:

1.^o Los costos generales de despiece están muy diluidos, en función del elevado número de kilogramos que se trabajan.

2.^o Se aprovechan al máximo las categorías inferiores de carne, elaborando carnes troceadas, picadas e incluso productos de charcutería, o vendiendo a justo precio las carnes requeridas por la industria chacinería, lo que repercutirá, en buena medida, en el abaratamiento proporcional de los costos de las carnes Extras, Primeras y Segunda Categoría.

3.^o Disminuirán los costos de distribución, por no transportarse huesos, sebos y otros subproductos y circular únicamente las carnes requeridas por cada mercado.

4.^o Permitirá al detallista una formación de precios más uniforme, ya que contará con el valor real de todas las piezas de carne, no considerando, como hasta ahora parte de las carnes de tercera o tabla baja como desperdicios.

3.3. Repercusión técnica. — El despiece organizado de carnes, contribuiría decisivamente, a establecer en breve plazo, por los datos que suministraría, a determinar la canal tipo y a establecer la clasificación y categorización de carnes, tan necesaria y ansiada en nuestro país.

Todo ello redunda en beneficio del consumidor ya que podrá adquirir sin reserva y con escasa pérdida de tiempo:

1.^o La calidad que deseé, a costos prudentiales.

2.^o Tendrá conciencia de que lo consumido está manipulado dentro de las máximas garantías de higiene y controlado sanitariamente.

IV. Factores que favorecen o impiden el progreso de las salas de despiece. — El desarrollo de las salas de despiece está favorecido por:

1.^o Incremento de Supermercados y establecimientos polivalentes.

2.^o Modificaciones del comercio detallista adaptado a este sistema.

3.^o Evolución de los hábitos alimentarios de la población, en función de la calidad de los productos.

4.^o Desarrollo de la red del frío, desde el matadero hasta el domicilio del consumidor.

5.^o El ritmo acelerado de la vida actual, que impone sistemas rápidos de compras.

Por el contrario, son factores que retardan su progreso, entre otros:

1.^o Las costumbres tradicionales de los núcleos de población de mayor edad, de más lenta adaptación a los sistemas modernos.

2.^º Mala calidad de los productos comercializados, procedentes de salas de despiece de carnes.

3.^º La oposición del comercio detallista.

No obstante, de acuerdo con la opinión de la O. C. D. E. estimamos que los vendedores de carne al por mayor, en su más amplia acepción y los detallistas, han de hacer frente a este nuevo sistema y adaptarse a él en evitación de lesiones para su propia economía.

Antes de terminar queremos hacer una aclaración, para evitar los malentendidos que pudieran haber surgido de nuestra exposición, en la cual nos hemos limitado a hacer un resumen de la evolución de las salas de despiece en el mundo y en España y sus repercusiones.

No somos, ni mucho menos contrarios, a la existencia de los típicos establecimientos de venta de carnes al detall, somos contrarios a las manipulaciones anti higiénicas que en algunos de ellos se llevan a cabo, por lo que creemos que adaptando sus dependencias y manipulando la carne debidamente pueden y deben subsistir, si la competencia comercial, lo permite, que es nuestro deseo.

Colaborar en las actividades científicas, sociales, profesionales y benéficas del Colegio, es contribuir con tu esfuerzo a una Veterinaria mejor

Tribunal Supremo

SALA TERCERA

Relación de los pleitos incoados ante las Salas de lo Contencioso-Administrativo.

Pleito núm. 3752 - 967. Secretaría: Señor García de la Calle. - Consejo General de Colegios Veterinarios de España contra resolución expedida por el Ministerio de Educación y Ciencia en 6 de octubre de 1966 sobre Plan de Estudios de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.

SECCION INFORMATIVA

Don Alberto San Gabriel Closas, nuevo Doctor en Veterinaria



El día 23 de mayo pasado, con la calificación de Sobresaliente Cum Laude, obtuvo el título de Doctor en Veterinaria, en la Facultad de Veterinaria de Zaragoza, el colegiado de nuestra provincia, don Alberto San Gabriel Closas.

El tribunal estuvo presidido por el doctor don Félix Pérez y Pérez, e integrado por el Secretario doctor don Clemente Sánchez Garnica Montés, los Vocales doctor don Jesús Sáiz Sáinz Pardo, doctor don Miguel Cordero del Campillo y doctor don Angel Sánchez Franco, director de la tesis.

El título de la misma es *Aspergillus Fumigatus en la patología aviar*. En resumen la tesis estudia las acciones del A. F. sobre el organismo de las aves, dedicando especial atención a formas poco conocidas de aspergilosis, así como a la patogenia de dichas formas.

Las conclusiones del documentado y demostrativo trabajo, acompañado de amplia iconografía son:

El A. F. ha sido el único hongo aislado en los casos de aspergilosis estudiados. Este agente puede contaminar las salas de incubación.

Entre las poblaciones estudiadas, se observan diferencias en sensibilidad a la infección por A. F., según se trate de razas puras o sus híbridos. El híbrido resultante del cruce del gallo California Gris con gallina Leghorn es el que muestra mayor sensibilidad (4 % de promedio de bajas por aspergilosis). Los híbridos entre macho Cornich y hembra White Rock son los más resistentes (1,3 % de bajas). La raza Leghorn pura tiene una sensibilidad intermedia (2,5 - 2,9 % de bajas). Esta variación en la sensibilidad está en relación con el grosor de la cáscara de los huevos de las distintas razas y sus cruces, cuanto

más fina es la cáscara de los huevos con más facilidad penetra el A. F. a su través, y origina una infección en el huevo.

La aspergilosis bronquial en pollitos jóvenes (menos de 17 días de edad), se produce por contaminación de la sala, en donde han sido incubados, con esporos de A. F. Estos esporos penetran la cáscara de los huevos embrionados durante el proceso de incubación, infectando la cámara de aire.

La neumomicosis nodular se origina por infección de los pollitos con esporos de A. F. una vez éstos han nacido.

La aspergilosis bronquial de los pollitos jóvenes, se caracteriza por la formación de acúmulos caseosos, ricos en micelios (denominados tapones bronquiales), que se sitúan en la luz de los bronquios primarios y secundarios, pudiendo llegar incluso a los parabronquios.

Estos tapones caseosos se hallan libres en la luz bronquial. Los micelios del acúmulo caseoso no penetran en el parénquima pulmonar.

La aspergilosis ocular se caracteriza por presentar unas lesiones constituidas por nódulos micóticos, con presencia de heterofilia al iniciarse la infección, y aparición de células epitelioides y células gigantes en los procesos más avanzados.

Se estima que para realizar un diagnóstico histopatológico correcto, de las lesiones micóticas, es necesario el emplear la reacción del PAS (leucofucsina de Schiff).

Se ha comprobado que los esporos de A. F. pueden penetrar a través de la cáscara del huevo durante la incubación, y crecer en la membrana corio-alantoidea de la cámara de aire.

La penetración es mucho más fácil si existen fisuras en la cáscara, o un adelgazamiento excesivo de la misma.

Por los estudios realizados se ha comprobado, que los pollitos cuando más sensibilidad tienen a la infección por el A. F. es en el momento de terminar de picar la cáscara del huevo durante la eclosión.

La inyección endovenosa o intramuscular de suspensiones de esporos de A. F. produce una aspergilosis hepática nodular múltiple.

Las toxinas del A. F. producen degeneración grasa del hígado, y lesiones degenerativas en las células epiteliales de los conductos renales principales, tanto si se inoculan por vía parenteral, como si se administran por vía oral. Estas toxinas no producen lesiones en los órganos hematopoyéticos ni señales de síndrome hemorrágico.

Los filtrados en placa seca de cultivos en medio líquido de menos de 15 días (cultivos de A. F.), no producen lesiones ni macro ni microscópicas cuando se inoculan a pollos.

Los productos obtenidos por filtrado con placa seca de cultivos de A. F. en medio líquido de más de 30 días, son letales para el ratón y el pollo cuando se inoculan por vía endovenosa. Por el contrario en el conejo no producen ninguna acción patógena.

Felicitamos muy cordialmente al doctor don Alberto San Gabriel, que culmina su brillante historial universitario y profesional con esta magnífica calificación de Sobresaliente Cum Laude.

Academia de Ciencias Veterinarias

Acta de la sesión general ordinaria celebrada el día 15 de junio

Siendo las cuatro y media de la tarde se reúnen en el local social del Colegio Oficial de Veterinarios de Barcelona los miembros numerarios y correspondentes de esta Academia para celebrar la reglamentaria sesión general ordinaria bajo el orden del día previsto en la oportuna convocatoria.

Bajo la presidencia del doctor Riera Planagumá y actuando de Secretario el infrascrito firmante se abre la sesión procediéndose inmediatamente a la lectura del acta de la sesión anterior que es aprobada.

A continuación es sometida a votación la única propuesta para la elección de los cargos vacantes, que es la siguiente:

Tesorero: Dr. Roca Torras.

Jefe Sección Epizootología: Dr. Santos Portoles.

Jefe Sección Ginecología: Dr. Carol Foix.

Jefe Sección Patología: Dr. Alvarez Tijeras.

Jefe Sección Zootecnia: Dr. Oms Dalmau.

Jefe Sección Alimentación: Dr. Amich Galí.

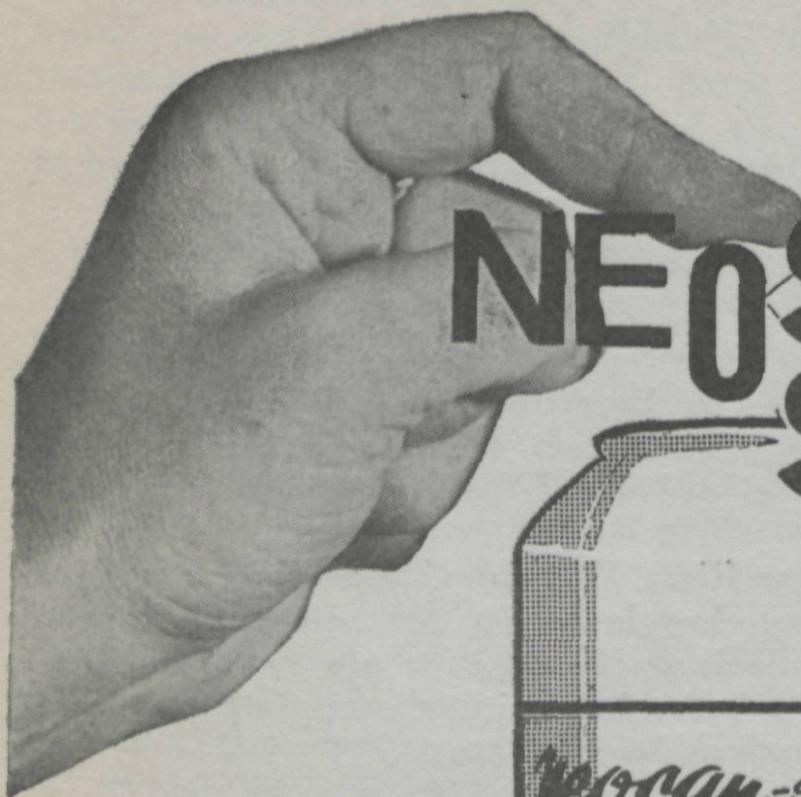
Jefe Sección Deontología: Dr. Vilaró Galcerán.

Emiten personalmente su voto los académicos doctores: Albiol, Caballero, Royo, Oms, Lázaro, Carol, Séculi, Camacho, Mas Parera, Justel, Alvarez Tijeras, Fatjó, Vilaró, Perelló, Prims, Cidón, Budallés, Pascual, Bernal, Celemín, Borregón, De Gracia, Costa y Riera.

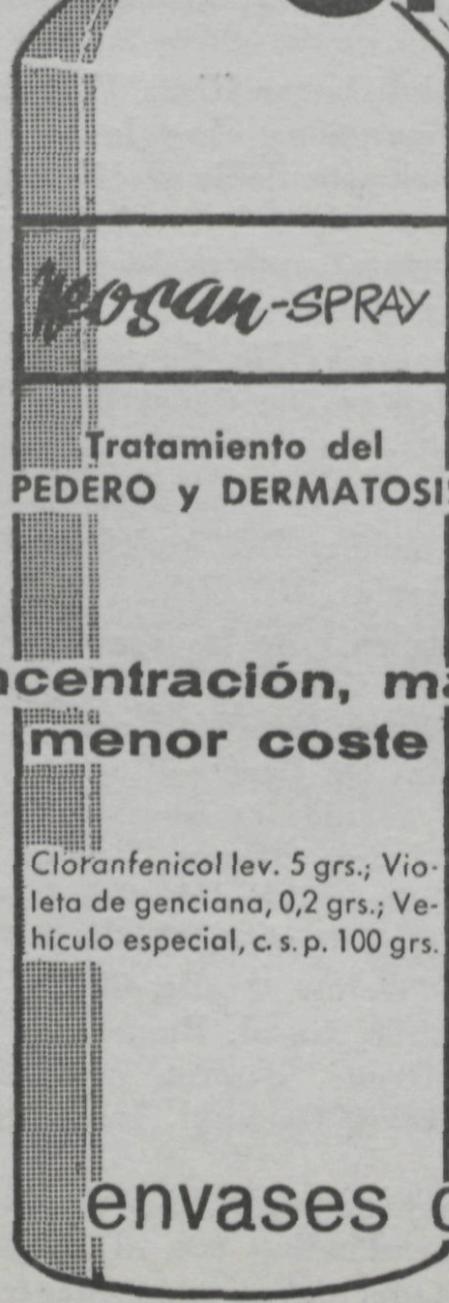
Emiten su voto por correo los doctores Méndez, Santos, Jiménez, González Julián, Mas, Alvarez Morán, Espino, Alonso, Pascual, Sáez, Parellada, Riu, Folch, Lostau, Abadal, Puigferrat, Carbó, Zapater, Salazar, Rufas, Molina, Gurri, Estévez, Llobet, Forés, Llargués, Pascual, Pérez, Ribas, Solé, Gomá, Ochoa, Amils, Godía, Soldevila, Roca, Borrell, Marcé, Codina, Parés, Cabús, Gasol, Bueno, Castell, Martí Morera, Capdevila, Cuello, Sabatés, Grané, Brullet, Andreu, Pedro, Alfonso, Sanz, Martínez Cobo, Gómez Royo, Bachpol, Insa, Morera, Sabaté, Martí Pucurull y Lucena.

Se anula un voto por no reunir las condiciones reglamentarias.

Votan en total 86 académicos con el siguiente resultado: 85 votos a la candidatura presentada, cuyos componentes resultan elegidos para los cargos señalados.



NEOSAN SPRAY



envases de 280 c.c.

En ruegos y preguntas ningún académico desea hacer uso de la palabra.

El señor Presidente da las gracias a los elegidos y asistentes, levantándose la sesión a las cinco treinta de la tarde.

Sesión de clausura del curso académico 1966 - 67

El día 15 de junio a las 5'30 de la tarde tuvo lugar el acto de clausura del curso académico 1966 - 67 de la Academia de Ciencias Veterinarias de Barcelona.

Bajo la presidencia de las representaciones de las autoridades barcelonesas la sesión se desarrolló con gran brillantez, disertando en la misma el Ilbre. doctor don Félix Sanz Sánchez, Decano y Catedrático de Farmacología y Terapéutica de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Madrid, que se ocupó del tema «Farmacología experimental y clínica de nematocidas» (con especial referencia a las estrongilosis gastro-intestinales de las diversas especies animales).

El doctor Sanz centró su magistral disertación señalando la importancia de la farmacología y la enorme rapidez de sus progresos, con rápida aparición de nuevas y mejores drogas que en poco tiempo se ven superadas por otras, fruto de más recientes investigaciones.

Se refirió a las cuantiosas pérdidas ocasionadas por las parasitosis en general y concretamente a las provocadas por nematodos, a los que dedicó en especial su conferencia.

Entre otros interesantes extremos el ilustre conferenciante se refirió a la distinta sensibilidad de los parásitos a los fármacos según su estadío de desarrollo y al equilibrio vermes-organismo que puede romperse por diversos factores, entre otros por el número de vermes.

Señaló después las características de la actuación de los fármacos y sus consecuencias según la localización evolutiva del parásito así como sobre el equilibrio entre las larvas adultas y jóvenes y la necesidad de que permitan el desarrollo de procesos inmunitarios.

Expuso después las técnicas de valoración de antihelmínticos, efectuadas sobre parásitos tipo, mantenidos en cultivos.

Pasó después a estudiar los más modernos avances farmacológicos, haciendo un estudio histórico de las drogas utilizadas, centrándolo el futuro de la lucha antihelmíntica en el tiabendazol, nitrodán, tetramizol y pirantel cuyas características y eficacia expuso detalladamente.

Finalizó su disertación realizando una síntesis de los conocimientos sobre larvicidas, a los que auguró una gran proyección futura.

Después de la conferencita, ilustrada con valiosas diapositivas, se estableció un fructífero coloquio con intervención de numerosos asistentes, entre los que recordamos a los doctores Lázaro, Borregón, Gómez, Tapias y Riera.

Después de felicitar al doctor por su brillante intervención el Presidente de la Academia dio por clausurado el curso académico 1966 - 67, agradeciendo la asistencia al Diputado provincial doctor Llovet, representante del Ayuntamiento doctor Sanz, de la Academia de Ciencias Médicas, doctor Uriach, Jefe del Servicio Provincial de Ganadería, doctor Solá, Inspector Provincial de Sanidad Veterinaria, doctor Borregón, Presidente del Colegio, doctor Séculi, Catedráticos de la Facultad de Farmacia, doctores Fraile y Núñez, de la Facultad de Medicina, doctor Laporte y de la Facultad de Ciencias Biológicas, doctor Bertrán.

Asistieron entre otros los señores académicos Villa, Alvarez Tijeras, Riera, Fatjó, Albiol, Cavaller, Cabús, Vilaró, Perelló, Camacho, Gómez Royo, Lázaro, Tapias, Justel, Santos Gorriás, Mas, Celemín, Bernal, Brullet, Rufas, Pascual, Muñoz Garcés, Pañerrocha, Lombardo, Parés, Royo, Puchal, Cidón, Treserras, Carol, Lucena, Orús y cuatro señores no pertenecientes a la Academia.

El Dr. Amich en Irán

Durante la primera semana del pasado mes de mayo, el doctor J. Amich-Galí, ha realizado un ciclo de conferencias en el Hotel Hoyal Hilton de Teherán, Irán, sobre temas de economía agraria e industrias pecuarias.

Al ciclo monográfico, asistieron regularmente unas ochenta personas, entre las cuales destacan economistas, dos ex-ministros, industriales y técnicos oficiales y privados del sector agrícola e industrial.

Después de la llamada «Revolución Blanca», dirigida por el actual Emperador del Irán, esta nación está experimentando una intensa renovación en los medios de producción agropecuarios y sus industrias conexas, bajo la presión de las directrices y facilidades crediticias estatales.

Vacunación antirrábica

En el *Boletín Oficial* de la provincia del día 18 de febrero se publicó, firmado por el Exmo. Sr. Gobernador Civil, la Circular número 7, sobre vacunación obligatoria antirrábica de los perros, señalando en su apartado 10.^º nuevas normas para la capital y poblaciones de más de 25.000 habitantes.

Se establece desde este año la Tarjeta de Sanidad Canina concedida, con la medalla de identificación, a los perros censados que, después de su reconocimiento clínico y laboratorial, se muestren indemnes a las sarnas, tiñas, teniasis hidatígena, hepatitis vírica, leishma-

niosis y tuberculosis. Sólo después de este reconocimiento, censaje y entrega de la Tarjeta de Sanidad Canina, puede procederse a la vacunación antirrábica.

Los honorarios y gastos que dicho reconocimiento lleva consigo, así como la posible recogida de muestras cuando sea procedente, son de 80'— pesetas en los centros oficiales, más 34'— pesetas por la vacunación. En la clínica particular ambos, honorarios y gastos, son como mínimo de 150'— pesetas, y en el domicilio del dueño interesado, 200'— pesetas mínimo.

La Junta de Gobierno de este Colegio, en su sesión del día 13, acordó dirigirse a los colegiados de las poblaciones citadas interesándoles:

a) La práctica del reconocimiento, en relación a las citadas seis zoonosis, convendrá sea realizada con el máximo cuidado, destacando al dueño del perro las ventajas de esta revisión sanitaria en prevención a los peligros de aquéllas.

b) En aquellos casos que, bien clínicamente o por interesarlo el dueño del perro, o para justificar la actuación sanitaria, sea procedente la recogida de muestras se procurará ésta, para las teniasis, con el empleo de un hisopo realizar un escobillado rectal, colocándolo después dentro de un tubo (tipo aglutinación) etiquetado con el número de la placa sanitaria y número del colegiado; en caso de lesiones cutáneas, realizar un raspado superficial de la piel con bisturí, recogiendo la descamación y pelos sobre un porta cubriendolo con otro y sujetando ambos con cinta adhesiva, rotulando como en el caso anterior; la prueba tuberculínica se realizará según técnica habitual con tuberculina humana; en los casos necesarios se procederá a la extracción de unos 10 c. c. de sangre que se guardará en tubo de aglutinación con anti-coagulante.

La o las muestras se enviarán a la Jefatura Provincial de Sanidad, Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria, diligenciándolas para el registro, indicando nombre y dirección del veterinario remitente.

Ante la favorable reacción del público con las emisiones orientadoras de la televisión, así como por las notas de aviso, de posible sanción, al no vacunar, enviadas por la Jefatura Provincial de Sanidad Veterinaria, el Colegio ruega la máxima colaboración, tanto en el aspecto técnico como en el de atención al cliente, así como en la percepción de honorarios, que en ningún caso será inferior a los señalados.

De la efectividad de la campaña de este año depende su continuidad, con una orientación renovadora afortunada de acusados beneficios a favor de la salud pública.

Como reconstituyente y anti-anoréxico. En todos los casos de hipovitaminosis del grupo B. Estimulante de las defensas orgánicas.

Universitat Autònoma de Barcelona

COMPLEXUS TURA 3 - B
(elixir)

LUBRICANTE QUIRURGICO TURA

MERCUCROMO TURA (solución)

MICROTURA (comprimidos)

POLVO OCULAR TURA (micropolvo)

SULFATURA "A"
(polvo)

SULFATURA "B"
(polvo)

TURA PROTECTOR DERMICO

TURABAT "C" (tópico)

TURACOLIN (cápsulas)

TURADIN "C" (gotas)

TURANITA (comprimidos)

Antiséptico protector. Insustituible en exploraciones rectales y vaginales. El único preparado que elimina malos olores.

Cicatrizante y antiséptico.

Esterilidad, abortos, partos prematuros, gestación, lactancia, raquitismo, crecimiento, enfermedades infecciosas, agotamiento, etc.

Para la prevención y terapia de las enfermedades localizadas en los órganos de la visión de los animales domésticos.

Expectorante bêquico y antiséptico para el ganado.

Fórmula especial para perros y gatos.

Para la limpieza de la piel en seborreas, caspa, pruritos inespecíficos, eczemas, acnés, dermatitis de contacto, para el lavado y aseo de los animales. Beneficia el pelaje y mantiene la piel con un pleno poder biológico inmunitario.

Eczemas secos y húmedos. Herpes. Seborrea. Acné. Sarnas Dermatosis de origen alimenticio y carenciales. Alergias de origen parasitario. Quemaduras.

Tenífugo específico del perro que no produce vómito.

Otitis agudas y crónicas, catarrales, otalgias, mastoiditis, furunculosis del conducto auditivo externo.

Disenterías de los recién nacidos, enteritis, gastro enteritis, diarreas, dispepsias, colitis agudas, etc.

Laboratorio TURA
Tel. 224 62 74



Av. República Argentina, 55
BARCELONA-6

Fallecimiento de don Juan Rof Codina, hijo de Prat de Llobregat

Ha fallecido en Lugo donde residía, a la edad de 93 años, uno de los más prestigiosos veterinarios españoles, don Juan Rof Codina, quien había nacido en Prat de Llobregat.

El compañero Rof Codina había sostenido una inagotable actividad profesional en forma de artículos y conferencias, cuyo máximo exponente eran su colaboración durante más de cincuenta años en la revista *El Cultivador Moderno*, de Barcelona y la llamada Cátedra de Divulgación Pecuaria, por mediación de la cual había recorrido Galicia, divulgando técnicas modernas al ganadero gallego, contribuyendo como nadie a la mejora de su riqueza ganadera.

La estimación que alcanzó en Lugo, queda evidenciada cuando en 1965, fue elegido como el personaje más destacado de la provincia. Pertenecía al Cuerpo Nacional de Veterinaria, en cuyo Escalafón llegó a ocupar relevantes cargos, casi siempre en provincias, puesto que no deseaba residir en Madrid, si no en su querida tierra gallega donde se había casado y a la que se consideraba ligado para siempre.

Entre los diversos honores, medallas y condecoraciones recibidas, merece destacarse la calle dedicada a su nombre que tiene en Prat de Llobregat. Hijo suyo es el prestigioso médico doctor don Juan Rof Carballo, catedrático de la Universidad de Madrid.

Su entierro fue presidido por el Gobernador Civil, Presidente de la Diputación, autoridades locales y representaciones de diversos Ministros y de toda la profesión en pleno, con una imponente manifestación de público vario, entre el cual nuestro compañero se había captado por su simpatía, su sencillez, sus conocimientos, sus dotes de enseñanza, su preocupación por el agro, una merecida y sincera estimación.

Rof Codina perteneció a aquella entusiasta generación profesional de antaño, cuya sentida vocación fue el tesón que les llevó a vivir por y para la Veterinaria con una entrega total, pendientes de su trabajo y de su esfuerzo en bien de la ganadería.

Descanse en paz don Juan Rof Codina cuyo ejemplo puede servir de aliento y guía para las generaciones actuales.

La reestructuración de partidos Sanitarios

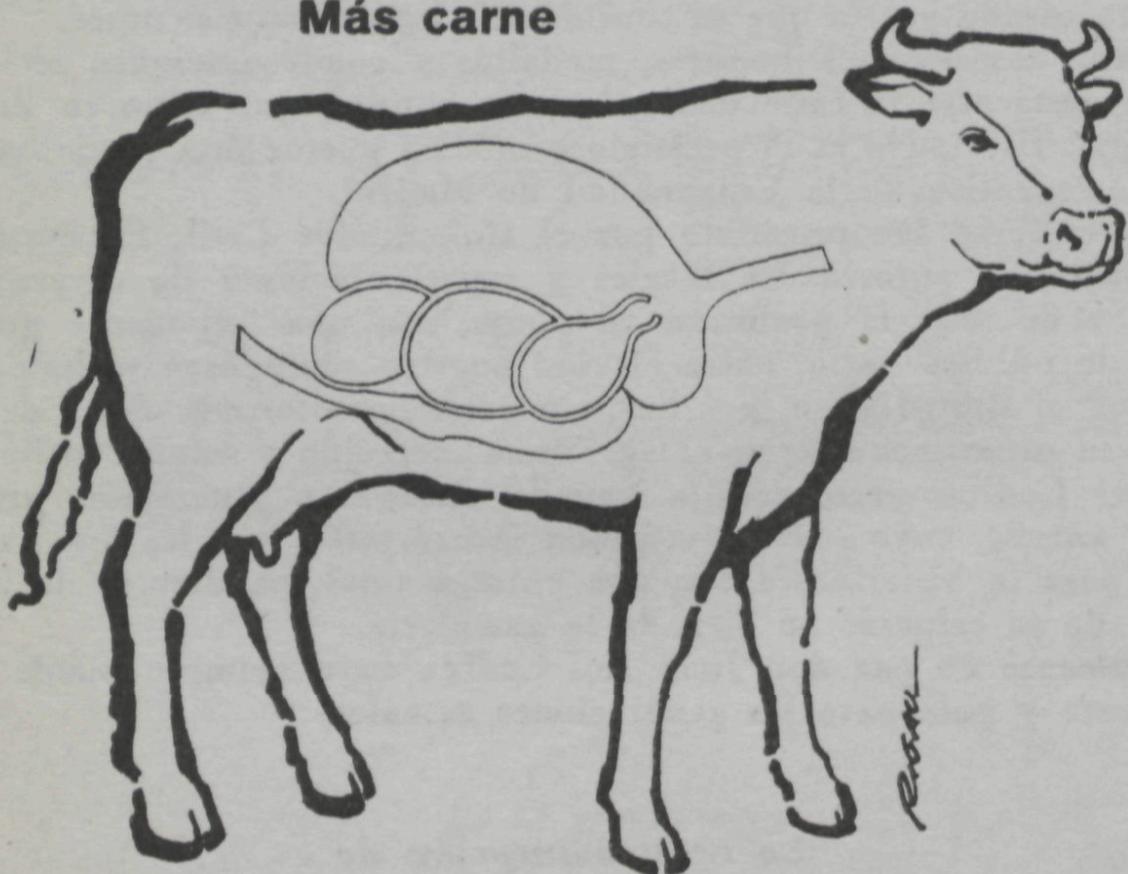
El día 26 de junio, en la Sala de Juntas del Gobierno Civil se reunió la Subcomisión provincial para la reestructuración de los partidos Médicos, Farmacéuticos y Veterinarios.

MICROFLORA DE PANZA

LETI

RUMIA PERFECTA

Rápido desarrollo
Más leche
Más carne



DISTRIBUCION Y VENTA:

Comercial LETI~UQUIFA

ROSELLON, 285 - Tels. *257 48 04

Barcelona~9

Se leyó los escritos presentados, después de la publicación del anteproyecto en el *Boletín Oficial* de la provincia, así como los informes presentados por las respectivas comisiones de trabajo, que se habían designado para cada rama sanitaria.

Todos los escritos presentados, con los informes correspondientes, con la separación clara de lo que son plazas a amortizar de las plazas a extinguir, hasta que no se produzca vacante por jubilación, traslado o baja, se remitieron a la Comisión Central.

En definitiva las plazas de amortización inmediata en la provincia de Barcelona son tres que estaban vacantes (una por jubilación y dos por traslado), más dos que han quedado vacantes durante estas últimas semanas (una por jubilación y otra por excedencia voluntaria). En total cinco.

En la documentación remitida a la Comisión Central figuran los escritos presentados por dos compañeros titulares, solicitando la unión de su partido con otro próximo, respectivamente, actualmente vacantes y cuya reestructuración no había sido afectada por el anteproyecto de la Comisión provincial.

El anteproyecto de la Ley de Bases Agrarias

En el *Boletín Oficial del Estado* del día 28 de abril pasado se dispuso la creación de una Comisión en el Instituto de Estudios Agrosociales, integrada por los quince señores que se señalan y cuya misión es la de redactar un anteproyecto de Ley de Bases Agrarias.

Ha causado sorpresa en los medios profesionales que en esta Comisión no figura ninguna persona veterinaria, o sea, ningún técnico relacionado, por su formación universitaria, con los problemas de la ganadería parte consustancial del agro español.

Barcelona en el XVIII Congreso Mundial de Veterinaria

Nos ha causado una magnífica impresión el ver entre las comunicaciones que presenta la Veterinaria española en total unas diecisiete, el lugar destacado que ocupan las presentadas por compañeros del Colegio de Barcelona.

Efectivamente, teniendo en cuenta que muchas de estas comunicaciones corresponden a Catedráticos de la Universidad (Dr. Sánchez Garnica, Pérez y Pérez, Sanz Pérez, Carda, Respaldiza), celebramos que

de los restantes colaboradores buena parte sean colegiados barceloneses.

Por ello nos complace felicitar cordialmente a los compañeros doctor don Juan Amich Galí, veterinario titular de Molins de Rey y Jefe de la Sección Social del Consejo General de Colegios Veterinarios y al doctor don Miguel Luera Carbó, veterinario del Parque Zoológico y especialista en clínica canina, por la aceptación por parte del Comité del Congreso de sus comunicaciones a los que deseamos pleno éxito.

Cursillo de inseminación artificial

En el *Boletín Oficial del Estado* del día 25 de julio se publica una convocatoria para un cursillo de Especialistas en I. A. G. a celebrar en Badajoz y otra para el título de Diplomado en I. A. G. a celebrar en Madrid a partir del día 2 de octubre.

El plazo para presentar instancias es de treinta días naturales.

Coloquio Hispano-Francés sobre Control de Calidad en Alimentos

El Instituto Químico de Sarriá (Barcelona) y la Asociación Hispano-Francesa de Cooperación Técnica y Científica organizan unas reuniones de técnicos españoles y franceses sobre distintos aspectos del Control de Calidad en Alimentos.

El Coloquio se celebrará en el Instituto Químico de Sarriá los días 27, 28 y 29 de noviembre de 1967. Estará patrocinado por la Subsecretaría de Enseñanza Superior e Investigación del Ministerio de Educación y Ciencia y se llevará a cabo con el apoyo de la Embajada de Francia. Participarán eminentes especialistas de ambos países.

Con el fin de facilitar los debates, durante el Coloquio se utilizará un servicio de traducción simultánea. Para información complementaria, dirigirse a: Instituto Químico de Sarriá. - calle Instituto Químico de Sarriá, s/n. - Barcelona—17. - Tel. 203 - 89 - 00. Asociación Hispano-Francesa de Cooperación Técnica y Científica, Avda. José Antonio, 617. - Barcelona—7. - Tel. 221 - 14 - 62.

Curso de zootecnia para graduados

El Centro de Desarrollo Agrario del Ebro, dependiente de la Dirección General de Agricultura, convoca en colaboración con la O.C.D.E. el II Curso de Especialización en Zootecnia para Graduados.

El Curso constará de un Ciclo Preparatorio (Economía, Estadística, Fisiología animal) que tendrá lugar del 30 de octubre al 16 de diciembre de 1967 y de un Ciclo Fundamental del 8 de enero hasta el 13 de julio de 1968.

La enseñanza estará a cargo de profesores e investigadores de los Centros siguientes: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, Madrid (España); Centro de Desarrollo Agrario del Ebro, Zaragoza (España); Estación Experimental de Aula Dei, Zaragoza (España); Facultad de Veterinaria, Zaragoza (España); Centre de Recherches Vétérinaires et Zootechniques, Tours l'Orfrasie (Francia); Institut National Agronomique, París (Francia); Institut Technique du Porc, París (Francia); Laboratoire de Recherches d'Economie Rurale, Grignon (Francia); Laboratoire de Recherches sur la Viande, Jouy en Josas (Francia); Station Centrale d'Economie et Sociologie Rurale, París (Francia); Station Centrale de Génétique Animale, Jouy en Josas (Francia); Station de Recherches Avicoles, Jouy en Josas (Francia); Station de Recherches sur l'Elevage des Ruminants, Puy de Dome (Francia); Department of Agricultural Marketing, University of New Castle-upon-Tyne (Gran Bretaña); University College of North Wales, Bangor (Gran Bretaña); Landbowhugeschool Afdeling Veevoeding, Wageningen (Holanda) y otros.

El programa comprende entre sus temas los siguientes: Nutrición y alimentación animal; Genética; Reproducción; Producciones bovinas (carne y leche); Producciones ovinas (carne, leche y lana); Producciones porcinas; Producciones avícolas; Economía aplicada a las producciones animales; Gestión de explotaciones animales; Estudio mercados.

Se realizarán viajes de estudios por España y el extranjero. Podrán asistir a dicho Curso Titulados de Escuelas Técnicas Superiores de Ingenieros Agrónomos y de Facultades de Veterinaria. Los idiomas de trabajo del Curso serán el francés y el español. El número máximo de participantes se fija en 25. Se concederán becas según las solicitudes recibidas y de acuerdo con las dotaciones presupuestarias.

Los solicitantes deberán enviar: Instancia manuscrita. Título o certificado de estudios (in extenso). Curriculum vitae. Certificado de conocimientos de lengua francesa, expedido por un Instituto Francés en España o por una autoridad académica. Dos fotografías tamaño carnet.

Los interesados pueden dirigir sus escritos de solicitud hasta el 30 de septiembre al: Secretario del Centro de Desarrollo Agrario del Ebro. Apartado 202 - Zaragoza.

LABORATORIOS DE VETERINARIA



“Medicinas para perros”

VITA-BRYO-CAN

(VITAMINOTERAPIA CANINA)

Raquitismo. — Fracturas. — Deformaciones óseas. — Crecimiento. — Fragilidad de la almohadilla plantar. — Gestación. — Lactancia. — Dermatosis. — Alopecias. — Eczemas. — Esterilidad. — Metabolismo lípido. — Prurito. — Convalecencia de enfermedades febriles.

Especialmente indicado en los meses de invierno cuando el perro no puede disfrutar de abundante sol.

Vitamina A y D₃. — Vitamina E. — Vitamina K. — Linoleato de Etilo (Vitamina F).

DOSIS DE ORIENTACION. — Perros pequeños: Un frasquito cada mes en una o dos tomas. Perros medianos: Un frasquito cada 20 días en una o dos tomas. — Perros grandes: Un frasquito cada 15 días en una o dos tomas.

DELEGACION CENTRAL:

Loreto, 52, 1.^o, 1.^a, y 2.^a - BARCELONA-15
Teléfonos 205 09 04 - 205 09 07

ELLAS ESCRIBEN

Vacaciones

Por M.^a LUISA MÁIQUEZ DE PÉREZ.

Estamos gozando ya de la estación estival en la que la mayoría planean sus vacaciones familiares, o individuales, según la edad de sus miembros. Resuelto ya el dilema de elección, urgen los preparativos de la marcha. Cuando hay niños pequeños, hay paquetes por todas partes, y al final, se olvidan algunos. Esto es normal, por muy buen gobierno que haya. Dispuesto ya todo, viene el viaje con sus notas de color..., y por fin... estación destino. Respiramos. ¡Esto ya es otra cosa! Deshacemos maletas, organizamos (?) la casa, y dispuestos al descanso.

Bueno yo creo, que este del «descanso» y eso de «no pensar en nada durante las vacaciones», es un lujo supremo, reservado sólo a unos pocos, porque resulta que mientras tomamos el sol en la playa, o paseamos por la montaña bajo sus frondosos árboles, y oímos el susurro del agua de sus ríos — donde los hay, por supuesto —, ¡hay que ver la cantidad de cosas que pensamos...!

Pensamos, por ejemplo, — intento identificarme con el ama de casa — en el presupuesto de salida; en lo que habrá que hacer a nuestro regreso de las vacaciones, y... en las asignaturas pendientes de nuestros hijos. En una palabra, pensamos... en todo lo que nos rodea y en lo que vivimos. En muchas ocasiones, el «clima», el «ambiente», las «sombrillas playeras...», sólo son para nosotros como un velo de ocultación de nuestras inquietudes. Claro que descansamos, pero no por ello dejamos de pensar. Decimos con mucha frecuencia que, durante las vacaciones no pensaremos en «nada», pero si lo analizamos, no lo decimos bien. Para ser más exactos, deberíamos decir que, en este período de descanso, cambiaremos nuestros pensamientos por otros, como una especie de «refrigeración reflexiva». Con el trabajo ocurre igual, generalmente. De lo que se deduce que ni para el pensamiento ni para la acción, hay verdadero descanso.

Es bueno, muy bueno, desear el cambio de ambiente y variar los pensamientos, siempre los mismos llegarían a convertirse en obsesión, pero no nos hagamos ilusiones que, fuera, y dentro de casa, percibiremos el trabajo de pensar, que dicho sea de paso, no es tan poco...

¡Felices vacaciones y que la brisa del mar, o la caricia del viento fresco de nuestras preciosas montañas, nos sirvan de estímulo después, para rendir más, y para ser cada día un poquito mejores, con nosotros mismos y con los demás!



AURO F*

SOLUBLE

máximo espectro
máxima eficacia

en la presencia y tratamiento de:

**CRD
PROCESOS INTESTINALES
STRESS
etc.**

* Marca Registrada



SECCION LEGISLATIVA

Presidencia del Gobierno

DECRETO 1778/1967, de 20 de julio, por el que se modifican determinadas normas reguladoras del mercado de ganado porcino.

Por el Decreto doscientos noventa y cinco/mil novecientos sesenta y siete, de dieciséis de febrero, se regularon diversos aspectos del mercado de ganados y carnes de determinadas especies ganaderas, fijándose unos precios de garantía para el período comprendido entre el uno de abril de mil novecientos sesenta y siete y el treinta y uno de marzo de mil novecientos sesenta y ocho.

En el tiempo transcurrido desde la publicación del mencionado Decreto doscientos noventa y cinco/mil novecientos sesenta y siete, se ha comprobado que debido al progreso técnico operado en las explotaciones porcinas la oferta de esta especie ganadera ha aumentado muy sensiblemente, planteando a la Administración el problema del crecimiento constante de los excedentes de canales que obran en su poder.

Por otra parte, la depreciación que venía manifestándose en el mercado de la grasa o sebo animal se ha agudizado últimamente, incidiendo en forma negativa sobre el mercado del ganado de cerda, en el doble aspecto de los sobrantes existentes de tocinos y mantecas y de las bajas cotizaciones en el mercado de estos productos.

Ante estos hechos se estima conveniente aminorar, dentro de los límites aconsejables, el ritmo de expansión de la producción cárnica porcina, a la vez que se influye en el sentido de disminuir la proporción de grasas contenidas en las canales de cerdos sacrificados, pero todo ello teniendo presente la necesidad de establecer un plazo transitorio en la aplicación de las nuevas normas, con objeto de no causar perturbaciones en los procesos productivos ya iniciados.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura y de Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día siete de julio de mil novecientos sesenta y siete, dispongo:

ARTÍCULO PRIMERO. A partir del uno de diciembre del corriente año quedará modificado el artículo segundo del Decreto doscientos noventa y cinco/mil novecientos sesenta y siete, de dieciséis de febrero, en

cuanto a precios de garantía, clases y precios de la especie porcina se refiere, fijándose los siguientes en su categoría media:

<i>Clase</i>	<i>Peso canal</i>	<i>Precio</i>
	— Kg.	<i>de garantía</i> <i>Ptas./Kg. canal</i>
Cerdo de raza selecta y sus cruces entre sí	De 65 a 75 De 76 a 85	48'50 46'—
Cerdo de capa blanca corriente y cruzado de selecto con blanco del país o ibérico	De 65 a 75 De 76 a 85	46'50 44'50
Cerdo ibérico colorado	De 75 a 95 De 96 a 110	44'50 43'50
Cerdo ibérico negro	De 75 a 95 De 96 a 110	44'— 43'—

ART. 2.^º El Ministerio de Agricultura y el de Comercio, por sí o a través de la Comisaría General de Abastecimientos y Transporte, en las esferas de sus respectivas competencias, dictarán las disposiciones complementarias para el desarrollo del presente Decreto, cumplimentando, en todo caso, las disposiciones sanitarias en vigor.

(B. O. del E., de 27 de julio de 1967).

Ministerio de Hacienda

Beneficios fiscales a contribuyentes damnificados por la peste porcina africana.

Se prorroga el Decreto de 1965 sobre beneficios a propietarios de fincas rústicas que hayan sido afectados por la P. P. A.

Los términos municipales corresponden a las provincias de Avila, Badajoz, Cáceres, Cádiz, Ciudad Real, Córdoba, Granada, Huelva, Jaén, Madrid, Málaga, Salamanca, Segovia, Sevilla, Toledo y Zamora.

(B. O. del E., de 27 de junio de 1967).

Administración Municipal Barcelona

La Comisión municipal ejecutiva en sesión de 12 de abril de 1967 aprobó las siguientes bases que han de regir en el concurso restringido para proveer 5 plazas de Jefes de Servicio de Veterinaria.

1.^a Es objeto de este concurso proveer 5 plazas de Jefes de Servicio de Veterinaria, consignadas en las plantillas con el grado 18 y dotadas en la part. 87 del Presupuesto con el sueldo base de 28.000 pesetas y retribución complementaria de 23.240 pesetas anuales y los demás deberes y derechos inherentes al cargo.

2.^a Podrán tomar parte en el concurso los Técnicos Veterinarios que ocupen plaza en propiedad en la plantilla de este Ayuntamiento y se hallen en activo al publicarse la convocatoria.

3.º El Tribunal calificador estará constituido, según el artículo 245 del Reglamento de Funcionarios de Administración Local, en la siguiente forma:

Presidente: El Excmo. señor Alcalde, Teniente de Alcalde o Delegado de Servicios en quien el Alcalde expresamente delegue.

Secretario: El de la Corporación o funcionario administrativo en quien delegue.

Vocales: Un representante del Profesorado Oficial del Estado; el Director del Matadero y Jefe de la Veterinaria municipal; un representante de la Dirección general de Administración Local; un representante del Colegio Oficial de Veterinaria de Barcelona.

4.^a Conforme a lo dispuesto en el artículo 244 del Reglamento de Funcionarios de Administración Local, se establece la siguiente escala graduada de méritos por orden de preferencia:

A) De calificación reglada con sujeción al siguiente baremo:

<i>Puntos</i>	
a) Especialización en las funciones propias del cargo, hasta ...	1,—
b) Probada competencia, laboriosidad, celo, eficacia y aptitud en el cumplimiento de los deberes funcionales, hasta.	0,50
c) Título facultativo de Doctor en Veterinaria	0,40
d) Cátedras universitarias en las Facultades de Veterinarios	0,50
e) Estudios, publicaciones y conferencias y actividades docentes y de investigación relacionadas directamente con la especialidad, valoradas en conjunto hasta	0,40

B) De apreciación discrecional, con una valoración conjunta no superior a 0,40 puntos:

a) Los servicios extraordinarios, y

b) Los demás méritos, condiciones y circunstancias que acrediten los concurrentes.

5.^a 1. Si el Tribunal calificador lo estimara conveniente podrá suscitar una prueba selectiva de carácter práctico entre los aspirantes, para ponderar mejor sus respectivas aptitudes funcionales.

2. Dicho ejercicio será valorado, en su caso, hasta el máximo de 0,50 puntos.

rototags y jumbotags

SISTEMA RAPIDO
PERMANENTE
COMODO
HIGIENICO



Las marcas se sirven en doce colores permanentes:

- AZUL OSCURO - AZUL CLARO
- BLANCO - GRIS - ROSA - ROJO
- MARRON - VERDE OSCURO
- VERDE CLARO - NEGRO - KAKI
- AMARILLO

DE MARCAR GANADO

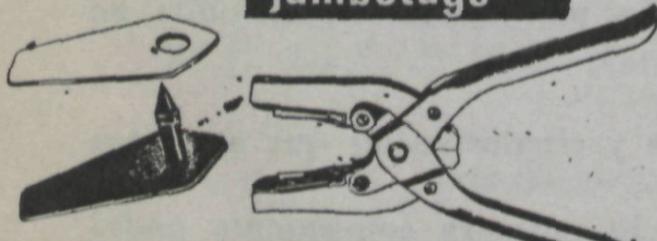
Consta de dos piezas - macho y hembra, y son aplicadas a las orejas de los animales, por medio de unas tenazas.

Estas marcas están fabricadas en material plástico irrompible y esterilizado.

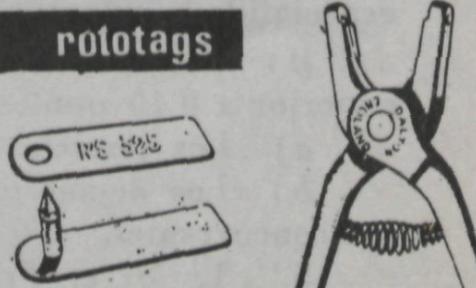
ROSA, ROJO y BLANCO

Son colores reservados para la D. G. de G.

jumbotags

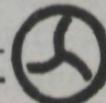


rototags



COOPER-ZELTIA, S.A.

PORRERO PONTEVEDRA



6.^a Quienes deseen tomar parte en el concurso deberán presentar la instancia, acompañada de los documentos acreditativos de los méritos que aleguen, en el Registro general, dentro del improrrogable plazo de treinta días hábiles, a contar desde el siguiente al de la publicación de la convocatoria en el *Boletín Oficial del Estado*.

7.^a Expirado el plazo de presentación de instancias se publicarán las listas de aspirantes admitidos y excluidos y la composición del Tribunal calificador.

8.^a El Tribunal valorará los méritos, condiciones y circunstancias de los concurrentes ateniéndose al orden de preferencia y al baremo que determina la base 4.^a, y en su caso, la 5.^a, y formulará propuesta de nombramiento a favor de los aspirantes que figuren en los 5 primeros puestos.

9.^a La resolución de cuantas dudas e incidencias surgieren con respecto al desarrollo del concurso competirá al Tribunal, cuyas decisiones se adoptarán, en todo caso, por mayoría de votos de los miembros presentes, sin que se admitan otras delegaciones que las previstas y si se produjera empate, decidirá el Presidente.

10.^a Para lo no previsto en las bases, se estará concretamente, a lo que preceptúan los artículos 8.^o, 9.^o, 10, 11, 12 y 14 del Reglamento sobre Régimen general de oposiciones y concursos de los funcionarios públicos de 10 de mayo de 1957, y en general a las demás disposiciones del mismo que resulten aplicables.

Barcelona, 23 de junio de 1967. — El Secretario general, JUAN-IGNACIO BERMEJO Y GIRONÉS. — (*B. O. de la P.*, 12 de julio de 1967).

Gobierno Civil

CIRCULAR N.^o 49

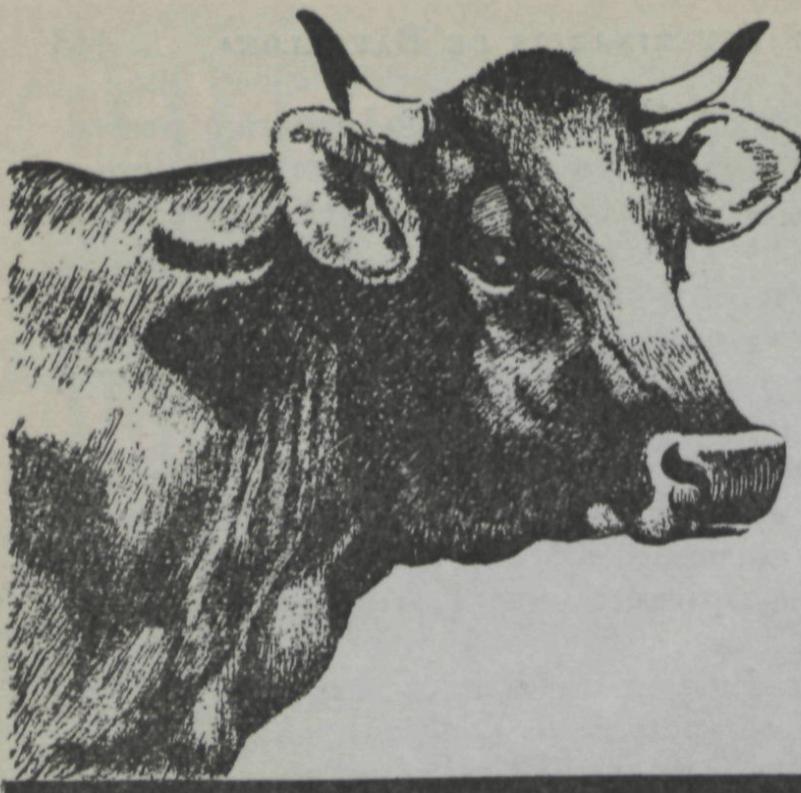
SOBRE AMPLIACIÓN DEL PLAZO OFICIAL CAMPAÑA VACUNACIÓN ANTIRRÁBICA

El Presidente de la Comisión Central de Lucha Antirrábica, con fecha 3 del actual, dice a este Gobierno Civil lo que sigue:

«Atendiendo las sugerencias manifestadas ante las Direcciones Generales de Sanidad y de Ganadería por diversas entidades implicadas en la protección y defensa del perro, en el sentido de que se amplíe el plazo oficial de la Campaña de Vacunación Antirrábica, esta Comisión Central, en uso de las facultades que le confiere la Circular conjunta de dichas Direcciones Generales de fecha 1.^o de diciembre de 1966, ha estimado conveniente ampliar el plazo oficial de vacunación obligatoria antirrábica canina hasta el 15 de agosto del año en curso».

Lo que se hace público en este periódico oficial para general conocimiento.

Barcelona, 13 de julio de 1967. — El Gobernador civil, TOMÁS GARICANO GOÑI. — (*B. O. de la P.*, 15 de julio de 1967).



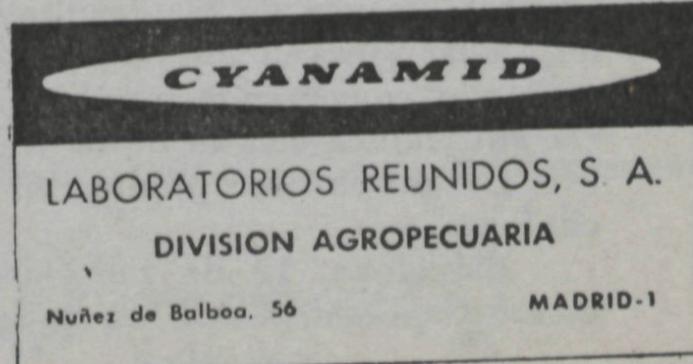
Para una
salud
excelente...

...y una profilaxis
certera de las
infecciones
post partum



A. Simón
Fuentes

AUREOMICINA®
BOLOS
SOLUBLES



VIDA COLEGIAL



Necrológica. — El día 27 de junio pasado, a la edad de 82 años, falleció en Barcelona, don Antonio Riera Adroher (e. p. d.).

Nacido en San Miguel de Cladells (Gerona) el 19 de diciembre de 1884, cursó los estudios simultáneos de Veterinaria y de Medicina, terminando la carrera de Veterinaria, en Zaragoza, el año 1906 y la de Medicina, en Barcelona, en 1909, si bien vocacionalmente, a pesar de la duplicitud de carrera, fue siempre un veterinario.

En diciembre de 1911 ingresó por oposición en el Cuerpo de Veterinarios Municipales de Barcelona y desde 1915 fue nombrado Subdelegado de Veterinaria.

En el año 1925, presentó como tesis doctoral de Medicina un estudio sobre bacteriología de la leche y sus derivados, realizado en el Laboratorio Municipal de Higiene y con el que alcanzó el grado de Doctor con calificación de Sobresaliente.

El año 1934 fue nombrado Director del Parque Zoológico de Barcelona, al que impulsó acusadamente y cuyo cargo desempeñó hasta su jubilación en 1952, con más de cuarenta años de servicio ininterrumpido en Barcelona.

Desempeñó diversos cargos en la Junta de Gobierno del Colegio, últimamente de 1949 a 1954 ocupando el cargo de Jefe de la Sección Técnica y Vicepresidente, primero y de Presidente después. Como Presidente procedió el 4 de octubre de 1953 a la inauguración y bendición del actual local del Colegio culminando así una etapa de superación muy deseada por todos.

Fue un asiduo colaborador de nuestra revista con numerosos trabajos y publicaciones, en general, sobre Parques Zoológicos, Acuarios, Terrariums, aclimatación de especies exóticas, avicultura, canaricultura, etc.

El compañero Riera Adroher fue siempre un enamorado de la profesión, llevado por su amor al mundo de los animales domésticos, nuestros hermanos, como decía San Francisco de Asís.

De carácter amable, atento, cordial, fue el señor Riera un excelente compañero, que desempeñó brillantemente sus cargos profesionales con toda dignidad y en defensa del prestigio de la Veterinaria.

A sus hijos, nietos y demás familiares y en especial al doctor Antonio Riera Doménech, les expresamos nuestro más sentido pésame.

Reunión de la Junta de Gobierno

Acta de la sesión del día 13 de junio de 1967.

En el local social, a las 5'30 de la tarde, se reúne la Junta de Gobierno del Colegio Oficial de Veterinarios, bajo la Presidencia de don José Séculi Brillas, con asistencia de todos los miembros de la misma, actuando de Secretario don Félix Bernal García.

Abierta la sesión, se da lectura al acta de la sesión anterior, que es aprobada.

A continuación se pasa al orden del día, tomándose los siguientes acuerdos:

Se toma el acuerdo de hacer constar en acta el sentimiento de la Junta por el fallecimiento de don Antonio Mariñoso Herbera, Presidente de la Asociación Nacional de Veterinarios Titulares, a cuyo sepelio asistió el Vicepresidente de este Colegio don José Pascual Bertrán, y se acuerda escribir a la citada Asociación dando cuenta de este acuerdo.

Acuse de recibo de la Circular del Consejo General de Colegios Veterinarios sobre solicitud por los veterinarios titulares de la compatibilidad de percepción entre el empleo del Cuerpo de Veterinarios Titulares y la función de Inspectores Sanitarios de Industrias Alimenticias. Se acuerda cumplimentar lo ordenado, remitiendo a los veterinarios titulares copia de la solicitud para su tramitación a la Superioridad.

Otra del mismo Organismo comunicando contestación de la Subdirección General de Servicios, sobre cómputo de Servicios con otros Cuerpos o Situaciones.

Otro comunicando la actuación del Consejo, referente a diferentes asuntos profesionales, y remitiendo diferentes oficios enviados por el Colegio de Toledo a la Presidencia del Consejo.

Oficio de la Jefatura Provincial de Sanidad, dando cuenta del cese por excedencia voluntaria concedida a don Joaquín Serra Roig, veterinario titular del partido de La Pobla de Claramunt.

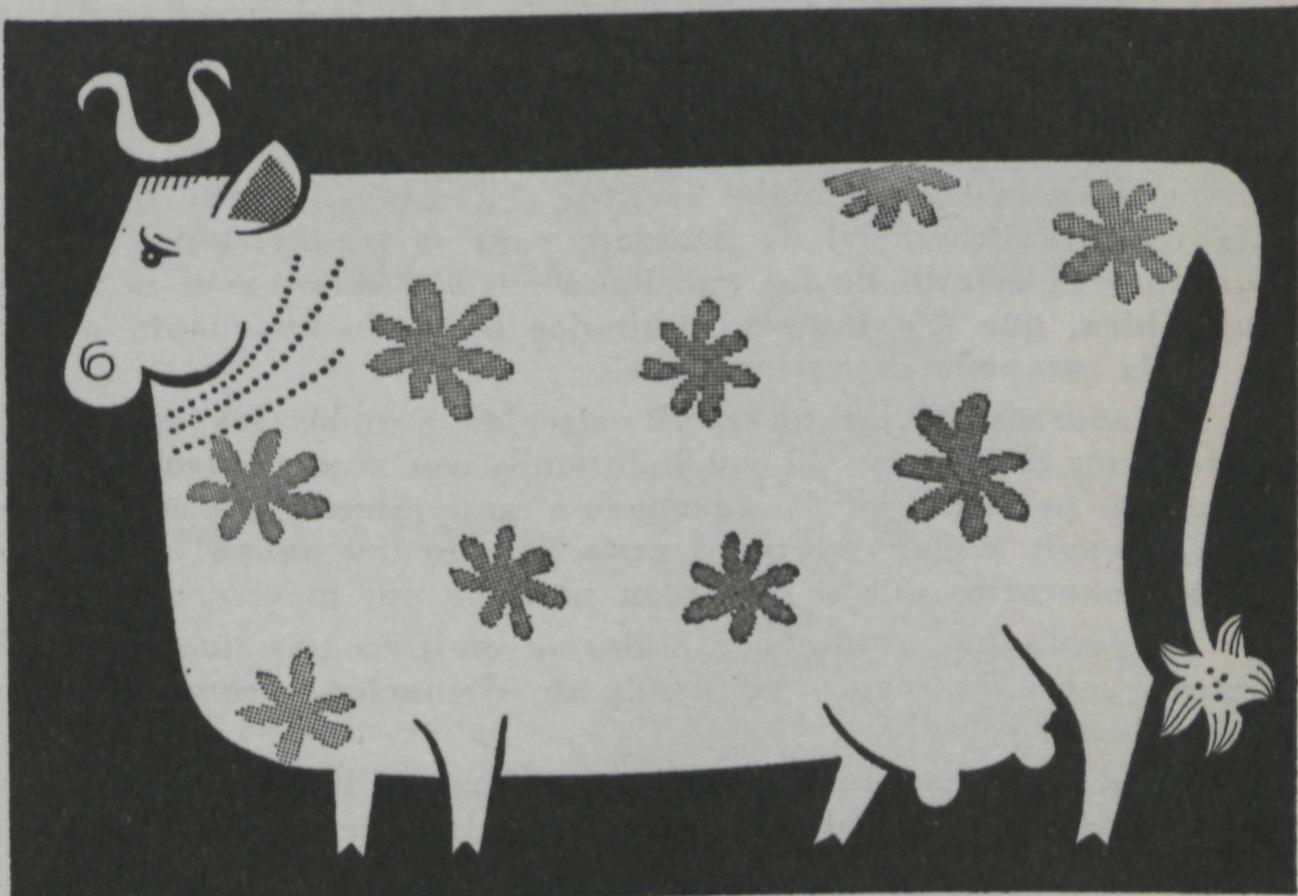
Otra del mismo Organismo comunicando el cese del veterinario titular interino de la 4.^a plaza de Badalona, don Máximo Vivas Rodríguez.

Escrito del Instituto Químico de Sarriá, comunicando la celebración de un coloquio hispano-francés sobre control de la calidad de alimentos. Se acuerda publicarlo en los ANALES del Colegio.

Oficio del Alcalde - Presidente del Ayuntamiento de Granollers, agradeciendo al Colegio el trofeo donado para la XXV Exposición Provincial Ganadera, y comunicando al concursante al que fue otorgado.

...puede ser
de CONCURSO
pero...

¡¡ SIN MAMITIS !!



BRISTAZOO MAMITIS
NEOSINCROZOO MAMITIS

dos fórmulas creadas
para aumentar su seguridad
en el tratamiento,
con la garantía de
ANTIBIOTICOS, S. A.



Bravo Murillo, 38 • MADRID

DIVISION DE VETERINARIA

Saluda del Iltre. Profesor don Félix Pérez y Pérez, ofreciéndose en su nuevo cargo de profesor de la Cátedra de Cirugía de la Facultad de Veterinaria de Madrid.

Escrito del Iltre. señor Profesor don Angel Sánchez Franco, agraciando el escrito enviado por este Colegio y ofreciéndose en su nuevo cargo de Decano de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza.

Por el señor Secretario se da cuenta a la Junta de diversos trámites de Secretaría.

La Junta acuerda dirigirse al señor Jefe del Servicio Provincial de Ganadería en el sentido de rogarle tenga prevista la ampliación de la campaña de vacunación antirrábica y entrega de vacuna hasta el 15 de octubre.

Se acuerda enviar sendos escritos al Consejo General de Colegios y a la Jefatura Provincial de Sanidad, para su tramitación a la Superioridad por el acierto de las emisiones en TV. relativas a la vacunación antirrábica, que tan buenos resultados ha dado en cuanto a la eficacia de la campaña de vacunación.

Se acuerda enviar un escrito-circular a todos los veterinarios de poblaciones de más de 25.000 habitantes con recomendaciones sobre la actuación personal en la vacunación antirrábica, tomas de muestras para su envío al laboratorio, reconocimiento del animal y uniformidad en los honorarios que se acuerden percibir por el veterinario.

La Junta ha estudiado el informe emitido por una Compañía de Seguros sobre el seguro de ayuda de defunción, acordándose dejarlo para ulterior estudio.

Se acuerda conceder la plaza de ejercicio libre del partido de La Pobla de Claramunt, al veterinario don José Serra Roig.

Se acuerda conceder las siguientes ayudas del Fondo Mutual: De defunción por pesetas 50.000, a doña Beatriz Carvajal, esposa de don Manuel Ortiz (e. p. d.); de defunción por importe de 21.000 pesetas a los herederos de don José Colomer Carrera; por intervención quirúrgica, de 1.500 pesetas a don Angel Alfonso López, y de 3.000 pesetas, a don Darío Funallet Matas.

Sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión, siendo las 8'30 de la tarde.

Rogamos a los señores colegiados recuerden y apoyen a los Laboratorios y Casas que con su anuncio contribuyen a publicar estos ANALES mensualmente

SULMETAZOO®

sulfadimetilpirimidina sódica

soluble



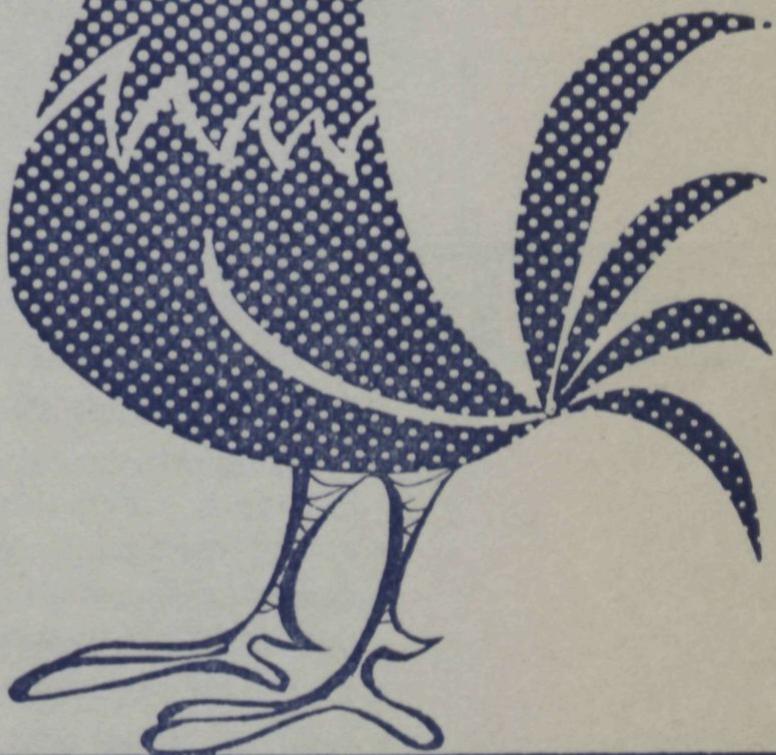
eficaz anticoccidiósico

Pese a la utilización de los modernos coccidiostáticos, no es raro lamentar la aparición de brotes ocasionales de coccidiosis en las granjas, pudiendo representar pérdidas muy graves, puesto que ocurren cuando ya los animales están en plena producción.

Es razonable reforzar el efecto de dichos coccidiostáticos mediante la administración de "choques" de SULMETAZOO Soluble en el agua de bebida, de la forma siguiente:

A los dos meses de vida, en aves, añadir 10 c.c. de SULMETAZOO Soluble por litro de agua (un litro para 100 l. de agua) durante dos días seguidos. Repetir el tratamiento a los 3 y 4 meses y nuevamente cuando comience la puesta.

En cualquier caso, EMPLEE SULMETAZOO Soluble al menor síntoma de coccidiosis.



CYANAMID

LABORATORIOS REUNIDOS, S. A.

DIVISION AGROPECUARIA

Nuñez de Balboa, 56

MADRID-1



HIERRODEXINA

DEVUELVE CON CRECES SU APLICACION

- Satisfactorios resultados en el tratamiento, preventivo y curativo, de la anemia de los lechones.
- más cerdos en el destete
- camadas sanas y uniformes
- animales más resistentes a las enfermedades
- ganado mejor transformador del pienso
- mayores beneficios a la hora de la venta.

Presentación: Frasco vial de 10 y 50 c.c.



CARLO ERBA ESPAÑOLA, S. A.

Distribuidora:

Industrial Farmacéutica Española, S. A.

Rosellón, 186 T. 253-58-07 (Barcelona 8)

