



# ANALES

del

## Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia



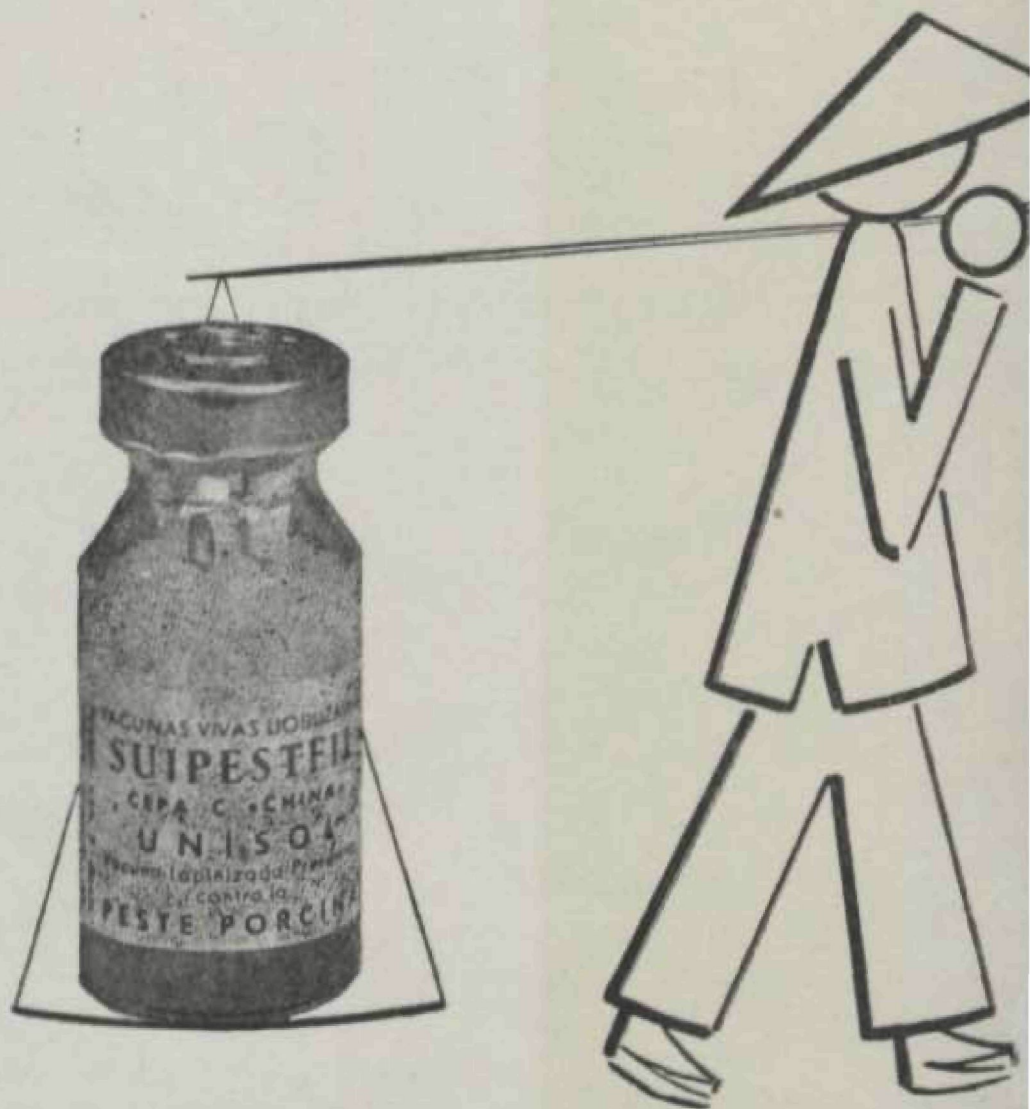
Año XXVI - N.º 301

Julio 1969

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

# SUIPESTFIL

cepa china, totalmente inocua



vacuna apatógena lapinizada contra la peste porcina  
utilizable sin suero

**PRODUCTOS NEOSAN, S. A.**

Fco. Tárrega, 16-20

Tel. 255 00 00

**BARCELONA**



# ANALES del Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia

Avenida de la República Argentina, 25 - BARCELONA - 6

Año XXVI - N.º 301

Depósito legal B. 8240—1958

Julio 1969

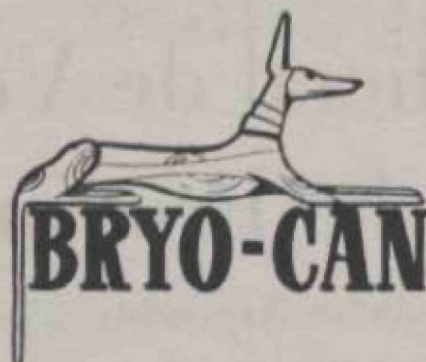
## Veinticinco años

Con la natural satisfacción queremos dejar constancia del nuevo peldaño alcanzado por la revista que en este número llega a los veinticinco años de publicación ininterrumpida, mes a mes.

Cuando cumplió los veinte años se dedicó a la efeméride un número extraordinario, en el que colaboraron quince destacadas personalidades representativas de la Veterinaria nacional, regional y provincial, y en la presentación Siempre Adelante se resumió lo que habían sido los veinte años de ANALES, decana de la prensa colegial.

Esta vez no hay número extraordinario. Sencillamente, normalmente, sale un número más a la luz del día, como expresión de este esfuerzo normal, pero esfuerzo, que representa la continuidad. Quiera Dios que todos podamos alcanzar un lustro más y celebrar espléndidamente la nueva efeméride de los treinta años. Que así sea.

# LABORATORIOS DE VETERINARIA



“Medicinas para perros”

## VITA-BRYO-CAN

(VITAMINOTERAPIA CANINA)

Raquitismo. — Fracturas. — Deformaciones óseas. — Crecimiento. — Fragilidad de la almohadilla plantar. — Gestación. — Lactancia. — Dermatitis. — 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 D<sub>3</sub>. — 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



# ACADEMIA DE CIENCIAS VETERINARIAS

Sesión del día 17 de abril

## X Inspección y tipificación de aves

Por el DR. D. GASPAR LOMBARDO MATA

Oficial Sanitario. - Barcelona.

### INSPECCIÓN Y TIPIFICACIÓN DE AVES

El incremento del nivel de vida de los españoles, en los últimos años, ha motivado un cambio importante en sus costumbres alimenticias, que se han orientado hacia dietas eminentemente proteicas, a base preferentemente de carnes de fácil digestión y poca grasa.

Para satisfacer esta creciente demanda de proteínas, originada principalmente por el aumento de la renta «per cápita» que viene experimentando el pueblo español, ha sido preciso aumentar la producción de carne en España. Hecho que se ha realizado de una forma constante en los últimos años, gracias a las medidas adoptadas por el Gobierno en apoyo de los precios e ingresos

de los ganaderos y de una manera especial, por las importantes mejoras que se han implantado en los métodos de explotación y alimentación del ganado.

Prueba evidente de este aumento de la producción, lo tenemos en los datos estadísticos, pues de una producción total de carne del orden de las 300.000 toneladas en 1951, pasamos a las 650.000 toneladas en 1960 y a 1.200.000 toneladas en 1968. Lo que representa un incremento de la producción de carne de un 400 %, en ese período de tiempo, de sólo 18 años.

Si estudiamos la participación de las diferentes especies animales, en ese incremento de la producción de carne, veremos que difiere considerablemente de unas especies a otras, como puede observarse en el cuadro núm. 1, en

CUADRO N.º 1. — *Miles de toneladas*

<i>Año</i>	<i>Vacuno</i>	<i>Aves</i>	<i>Porcino</i>	<i>Total</i>
1965	173	235	273	854
1966	194	305	372	1.039
1967	211	353	416	1.150
1968	230	365	444	1.200



que se detalla la producción total de carne en los últimos cuatro años, junto a la de las especies vacuna, porcina y aves.

Quedando perfectamente reflejado, que las tasas de crecimiento más elevadas han correspondido a la producción de carne de aves y porcina, 55 % y 62 %, respectivamente, en un trienio, si bien en el último año el incremento de la producción de carne de aves no alcanzó el 4 % sobre la ducción del año anterior.

En cuanto al consumo «per cápita» de carnes en España, que ha marchado al unísono de la producción, ha correspondido a las especies porcina y aves el mayor incremento, en ese mismo período de tiempo, pasando de 9,7 kgs. en 1965 a 15,2 kgs. en 1968 en la especie porcina y de 7,7 kgs. en 1965 a 11,6 kgs. en 1968 para la carne de aves.

Por tanto, el consumo de carnes de aves, que hace unos años era un recurso alimenticio reservado a las economías caseras acomodadas, registró a principios del período estudiado un notable incremento, cuyo ritmo de aumento ha decrecido en el último año por haber alcanzado unos niveles europeos francamente satisfactorios, pero inferiores a otros países, como los Estados Unidos por ejemplo, donde el consumo de carne de aves es del orden de los

16 - 10 kgs. anuales por habitante.

No obstante, en los estudios realizados por la Comisión Especializada de la Carne del F.O.R.P.P.A., de donde hemos tomado los datos estadísticos que indicamos anteriormente, se prevé un incremento de la producción de carne de aves, para el presente año de un 3 %, sobre el año 1968, ya que al ser insuficiente la producción de carne vacuna en nuestro país (se mantendrá esta insuficiencia al menos durante diez años), el consumo de carne de aves irá aumentando o al menos permanecerá estacionario, pero parece ser que estas previsiones se han sobrepasado en el primer trimestre y el exceso de producción ha motivado una fuerte baja en el precio de los pollos y gallinas, que ha desorientado un poco el mercado avícola nacional.

Este incremento de la producción y consumo de carne de aves, ha planteado nuevos problemas a los veterinarios, no sólo en lo referente a la explotación zootécnica masiva de aves y las correspondientes medidas profilácticas, de las que aquí no nos vamos a ocupar, sino también en lo referente a la inspección de las aves y sus carnes, en las diferentes formas que se presentan actualmente en los mercados, que es el objeto de esta conferencia.



### INSPECCIÓN DE AVES

Hasta hace pocos años, la inspección de las aves no formaba parte de la tarea diaria del veterinario bromatólogo, pese a estar incluida en la legislación vigente como una de sus funciones, ya que las aves se ofrecían normalmente vivas en los mercados y sólo en determinadas fechas del año, habiendo pocos establecimientos dedicados exclusivamente a la venta de carnes de aves, pues su existencia estaba sólo limitada a las grandes ciudades.

Sin embargo, como consecuencia del incremento de la producción y consumo de aves a lo largo de todos los meses del año, los despachos que existían normalmente para la venta de estas carnes han resultado insuficientes, siendo preciso la instalación de grandes mataderos de aves que faciliten las canales que demanda el mercado y que en la actualidad se venden además de en las clásicas pollerías, en otros establecimientos, como son los autoservicios (supermercados, carnicerías, etc.). De donde se desprende la importancia que en la actualidad ha adquirido la inspección bromatológica de las aves, con el fin de extremar las medidas higiénicas en las distintas manipulaciones que sufren, desde su entrada en los mataderos, hasta la llegada al consumidor, para evitar en todo mo-

mento la venta de carnes insanas.

Pues el comercio de estas carnes pone a veces en peligro la salud pública, menospreciada con frecuencia por razones económicas y alegando en otros casos que las enfermedades que atacan y causan la muerte de las aves domésticas no son transmisibles al hombre.

Estando hoy perfectamente demostrado, que algunos gérmenes patógenos para las aves (*Salmonellas*, *B. Tuberculoso*, etc.) son capaces de ocasionar en el hombre enfermedades más o menos graves y sobre todo, que estos gérmenes alteran las cualidades nutritivas de sus carnes, con los consiguientes perjuicios que ello puede traer consigo.

### INSPECCIÓN DE AVES EN LOS MATADEROS

De acuerdo con el Código Alimentario Español, la denominación genérica de aves, se aplicará a todos los volátiles sanos, en sus distintas especies y clases domésticas y silvestres, autorizadas en la alimentación humana. Pero aquí sólo nos vamos a ocupar de las diferentes especies de aves domésticas, que se sacrifican en los mataderos para el consumo público y que corresponden a las *Ordnes Gallinae* (gallinas, pavos y pintadas), *Columbae* y *Ansares* (patos y gansos). Centrándonos fun-



damentalmente sobre las gallinas y pollos («broilers»), que son las aves domésticas que proporcionan mayor cantidad de carne a nuestros mercados, pues los pavos sólo se venden en nuestro país por Navidad y los patos y gansos en muy pequeña cantidad.

La función inspectora del veterinario en los mataderos de aves, debe empezar por el examen en vivo de los animales que llegan al matadero para su matanza y preparación y como la palabra inspección, según el Diccionario de la Real Academia, significa examinar, reconocer atentamente una cosa, consideramos que el Inspector o Interventor Sanitario, debe seguir con detenimiento todos los detalles que manifiestan las aves durante las operaciones precisas para la preparación de la canal, debiendo comprender las siguientes fases:

**EXAMEN EN VIVO.** — Este examen debe realizarse en el local de recepción de las aves (del que debe estar provisto todo matadero), debiendo el veterinario operar en las mejores condiciones posibles de luz y espacio, a fin de efectuar un verdadero examen clínico de la partida o lote de aves, para descubrir aquellas enfermedades de posible diagnóstico en las aves vivas. Ayudándose de la documentación que debe acompañar a cada partida, para saber la procedencia y tener en cuenta las

observaciones que figuren en la guía de origen y sanidad.

El reconocimiento en vida, debe hacerse momentos antes de la matanza, echando una ojedada rápida sobre las aves, pero siempre llevando un orden en el examen, que puede ser el siguiente:

1.º *Aspecto general.* — Observando la vivacidad y actitud de las aves, si están de pie o echadas, la facilidad de movimiento, la posición de las alas y asimismo de la cabeza y cuello, etc., etc. La presencia de aves tristes, caquéticas, eac., así como la existencia de ruidos o gritos típicos de peste y movimientos respiratorios anormales.

2.º *Superficie externa del cuerpo.* — Estudian si la disposición de las plumas es normal o erizada y si son lustrosas y brillantes. La coloración de la cresta, carúnculas y barbillas, la presencia de costras, pequeños tumores y finalmente el estado de los ojos, fosas nasales, tarsos, etc.

3.º *Aparato digestivo.* — Observar la avidez que las aves tienen por los alimentos que se le suministran y si el abdomen está bien proporcionado o no. La presencia de manchas de heces en las plumas próximas a la cloaca, coloración y olor de las mismas y si las heces son blancas, decoloradas, hemorrágicas, etc. Hechos que se pueden comprobar en el suelo de las jaulas y que por tan-



to es conveniente examinar, o bien en las alfombrillas recambiables, de que deben ir provistas las jaulas durante el transporte, para evitar heridas y sobre todo hematomas en las aves, pese a que la etiología de esta alteración es muy variad y compleja.

Terminado el examen en vivo de las aves, se procederá a eliminar todo animal muerto que exista en las jaulas, los cuales deben ser destruidos inmediatamente. Pero pudiéndose utilizar algunos de ellos para practicar autopsias y comprobar lesiones, caso de sospechar en el lote de aves examinadas alguna enfermedad o simplemente ver si se trata de muerte por asfixia, en cuyo caso debe recomendarse que el transporte se efectúe en lo sucesivo con menor número de aves por jaula y sobre todo que dejen un pasillo central en los vehículos durante el transporte, para facilitar la aireación en las épocas calurosas.

Si durante el examen en vivo, el veterinario comprueba la existencia de aves en fermas o sospechosas, puede seguir dos caminos:

a) Ponerlas en observación en un local adecuado.

b) Sacrificarlas el mismo día del examen al final de la jornada de trabajo, para evitar posibles contaminaciones de la cadena del matadero y marcar conve-

nientemente las aves sospechosas para un examen «postmortem» minuciosa, procediendo acto seguido a una limpieza a fondo de toda la instalación.

Pero si la enfermedad diagnosticada en el examen en vivo, corresponde alguna de las señaladas en el Reglamento General de Mataderos, como causa de decomiso total, deberán ser aisladas las aves y prohibida su matanza, dando cuenta a la Jefatura Provincial de Ganadería, caso de tratarse de una epizootia de declaración obligatoria.

**EXAMEN DURANTE LA MATANZA.** — Una vez finalizado el examen en vivo de las aves, se procede a la matanza de las consideradas aptas, las cuales deben estar en ayunas en el momento del sacrificio, pues de lo contrario la sangría es defectuosa. Cosa que debe evitarse en todo momento, ya que de todos es conocida la importancia de esta operación en la higiene de las carnes, por cuanto influye en su conservación y presentación comercial.

Teniendo en cuenta que el tramo digestivo de las aves no se encuentra vacío más que después de doce horas de ayuno. El tiempo que han de permanecer las aves en ayunas en el matadero, dependerá de su procedencia, hora de recogida, medios de transporte, etcétera. Circunstancia que deberá tenerse en cuenta, para asegurar



un ayuno de las aves de 10-12 horas en pollos y gallinas y 18-20 horas en pavos y gansos, pues por otra parte, la replección de las vías digestivas dificulta las operaciones de desplumado y eviscerado y la contaminación de las canales por las materias fecales se presenta con frecuencia, por rotura accidental de las paredes intestinales.

El sacrificio de las aves puede realizarse de varias formas, siendo las más corrientes las siguientes:

Degolladura o yugulación externa.

Degolladura o yugulación interna.

Punción auricular.

Desnucado.

Puntilla y presión en el pecho.

Pero todos los métodos de sacrificio antes indicados y cuya descripción omitimos, no permiten sangrar perfectamente las aves, por lo que hemos de utilizar aquellos que permitan una mejor sangría de las aves, como son la yugulación externa e interna, pues los demás sistemas de matanza dejan bastante sangre en el organismo y como consecuencia las canales adquieren mal aspecto y se conservan peor, ya que la infiltrada de sangre entra rápidamente en putrefacción.

En los modernos mataderos de aves, se practica normalmente la yugulación interna o externa, pre-

vio aturdimiento de las aves, según la presentación que se vaya a dar a la canal, pues la yugulación externa perjudica ligeramente la presentación comercial de las canales que se van a vender enteras o simplemente destripadas, porque las fauces y el cuello suele presentarse manchado de sangre y la incisión visible.

Antes del aturdimiento y sangría las aves se cuelgan por las patas en las goteras de los cuadros o soportes de la cadena de sacrificio, medianate la cual son dirigidas a los lugares donde se realizan las distintas operaciones que tienen por objeto la preparación de la canal en sus distintas modalidades.

El aturdimiento de las aves puede realizarse con  $\text{CO}_2$  o por descarga eléctrica, siendo este último o electronarcosis, el método de anestesia generalmente empleado, mediante la aplicación de un electrodo con una tensión de 90 voltios, sobre la cabeza de las aves, actuando el operador con guantes y botas aislantes si la operación es manual. Pero para obtener un efecto instantáneo, pueden emplearse tensiones más elevadas si la electronarcosis se realiza automáticamente, haciendo pasar las aves por una cabina de tela plastificada, donde reciben la descarga eléctrica, sin la intervención del operador.

Teniendo en cuenta que la du-



ración de la sangría en las aves es de 3-4 minutos, el canal de sangría o espacio a recorrer las aves desde el momento de yugulación hasta la entrada en las escaldadoras, debe tener una longitud directamente proporcional a la velocidad de la cadena de sacrificio, con el fin de que las aves entren en la caldera de escaldado sin respirar (muertas), pues la introducción de agua en los sacos aéreos, que como todos saben, están estrechamente conectados en las aves con la cavidad medular de los huesos, puede ser una de las causas de contaminación de las canales.

Tras el sacrificio de las aves, se procede inmediatamente al desplumado. Pudiéndose realizar bien en seco, por arrancamiento mecánico de las plumas, o bien húmedo con ayuda de agua.

El desplumado en seco, produce en los locales donde se realiza esta operación un polvillo que puede servir de vehículo al virus de la ornitosis que es transmisible al hombre. Por cuyo motivo, se ha prohibido el desplumado en seco en algunos países europeos, al haberse diagnosticado en los últimos años, varios casos de ornitosis entre el personal de los mataderos de aves. En España, también se han diagnosticado algunos casos de ornitosis últimamente y por tanto consideramos que este método de desplumado

no es aconsejable desde el punto de vista higiénico y sanitario, sin que por otra parte tenga ventajas económicas ya que resulta bastante caro.

El desplumado húmedo, se realiza por inmersión de las aves en un baño de agua (escaldadora) que debe estar a una temperatura adecuada, según especies, para facilitar el desplumado y con el movimiento o turbulencia precisa para asegurar una gran humedad en toda la superficie corporal, a fin de disminuir la adherencia de los folículos de las plumas, retenidos sólidamente en el dermis por músculos lisos.

Teniendo en cuenta la fragilidad del dermis de las distintas aves domésticas, la temperatura más adecuada para asegurar un buen desplumado, sin producir alteraciones en la presentación comercial de las canales, son las siguientes:

Pollos ... ..	51 - 52° C.
Gallinas . ...	55 - 56° C.
Pavos ... ..	58 - 59° C.
Patos ... ..	86 - 90° C.
Pintada . ...	50 - 51° C.

Factores que se han de tener muy en cuenta a la hora de la inspección, así como el tiempo de inmersión de las aves en la escaldadora, ya que una inmersión prolongada, de las aves, provoca una absorción excesiva de agua por las canales, que perjudican su posterior conservación y una tempera-



tura incorrecta, puede dificultar el desplumado o lesionar la piel.

Desde el punto de vista higiénico, el escaldado por inmersión no es el método más adecuado, pues pese al renovado continuo del agua de la escaldadora, en el transcurso de la matanza, las impurezas del agua van aumentando en el fondo de la caldera, como consecuencia de los excrementos y polvo que las aves llevan normalmente en las patas y plumas, motivando a la larga la contaminación de las canales.

Por tanto deberá realizarse el vaciado total de la caldera, cada 3-4 horas, para evitar esta posible contaminación y mejor sería desde el punto de vista sanitario, que el escaldado se reaizara en lugar de por inmersión por atomización del agua, proyectando un chorro de una mezcla de agua caliente y aire a presión, hasta lograr la atomización de aquélla y la humedad apropiada en la superficie corporal de las aves, que permita su desplumado, aunque este método resulte bastante más caro para los mataderos, por su mayor consumo de agua.

Una vez las aves escaldadas, pasan a las desplumadoras, que pueden ser de cilindros o de discos. Durante el desplumado, las aves se rocían con agua en forma de lluvia y a temperatura ambiente, con el fin de que esta corriente de agua arrastre las plumas hacia

las partes inferiores de las máquinas, desde donde son dirigidas al local de recogida de subproductos.

Al salir las aves de las desplumadoras, pueden quedarles algunas plumas en la base de la cabeza, en las articulaciones de las patas y en las extremidades de las alas, pudiendo eliminarse éstas mediante el chamuscado o el parafinado.

El chamuscado se realiza con mecheros de gas ciudad o butano y acto seguido se procede al lavado de la canal con agua fría.

El parafinado, comprende varios tiempos; a la salida de las desplumadoras las aves se secan lo más perfectamente posible, con una corriente de aire caliente para favorecer la adherencia de la parafina al revestimiento cutáneo; acto seguido se sumergen las aves en un baño de parafina calentada a 55-56° C. y después en un baño de agua fría para endurecer la parafina adherida a la canal, cuya película arranca a continuación un operador sin dificultad, llevando consigo el resto de las plumas que quedaban en la canal.

Una vez terminado el desplumado, se procede a la preparación de los distintos tipos de canales, según las necesidades o costumbres del mercado y que son las siguientes: Canales enteras, destripadas, evisceradas con y sin



vísceras en su interior y mollarlas.

No consideramos oportuno, hacer las descripciones de las técnicas que se utilizan para la preparación de las canales, pues son de todos conocidas, pero sí he de resaltar que la vigilancia de los Servicios de Sanidad Veterinaria deben extremarse en estos momentos, en que el veterinario ha de poner en juego todos sus conocimientos de patología aviar, a fin de que todos los despojos y canales que se consideren sospechosos o insalubres se retiren inmediatamente de la cadena para su posterior estudio o análisis y a la vista de los resultados, proceder a su decomiso o destino a fines industriales.

Finalizada la inspección, las vísceras y despojos se separan de las canales. Los despojos comestibles, corazón, hígado, molleja y bazo, después de preparados y lavados pasan a la mesa de acondicionamiento y los no comestibles, son conducidos hacia el local de recogida de subproductos.

Las canales, como consecuencia de las numerosas intervenciones manuales a que se han sometido en el curso de la evisceración, se lavan abundantemente y acto seguido pasan a la sala de oreo o hacia el sector reservado para el deshuesado o troceado, procediéndose inmediatamente a su pesaje, calibrado, calificación, acondicio-

namiento individual y embalaje en cajas.

Por lo que hemos ido indicando anteriormente, vemos que la técnica ha hecho progresos muy importantes en las diferentes fases que pasan las aves, desde su sacrificio hasta la preparación de las canales y su acondicionamiento, llevando al extremo la automatización y remplazando siempre que ha sido posible la intervención de la mano del hombre por la máquina.

Pero estos progresos de la técnica, unidos al incremento del número de aves sacrificadas por unidad de tiempo, han perjudicado la función inspectora, al no poder realizarse un examen y estudio minucioso de las canales y sus vísceras, en las condiciones que se realiza actualmente el control sanitario de las aves en los mataderos, ya que en una cadena normal de sacrificio, un inspector ha de reconocerse o examinar unas 1.500 aves y sus correspondientes vísceras, en una hora de trabajo.

No obstante, consideramos que con los datos recogidos en el examen en vivo de las aves y la puesta en práctica de los conocimientos de patología y anatomía patológica que poseen los Inspectores Veterinarios, disponen de elementos de juicio suficientes para realizar una labor sanitaria bastante eficaz en los mataderos de aves, evitando en todo momento



la transmisión de enfermedades de las aves al hombre y las alteraciones e intoxicaciones que en éste pudieran producirse alimentándose con carnes insanas, que es el fin primordial que se persigue en nuestro vigente Reglamento de Mataderos. En donde queda perfectamente indicada la forma en que ha de actuar el Inspector Veterinario en los mataderos de aves, tanto públicos como privados, ya que en su artículo 16, incluye las aves domésticas como animales de abasto y por tanto sometidas a todas las disposiciones que figuran en dicho Reglamento.

De aquí, el que no consideremos oportuno indicar en esta charla las causas de decomiso total o parcial en las aves y sus canales, puesto que están perfectamente reglamentadas, como tampoco describir los síntomas y lesiones anatomopatológicas características de cada enfermedad en particular, puesto que son de todos conocidas.

Sólo quiero indicar, que a nuestro juicio, dentro del grupo de carnes microbianas, que motivan decomiso total en nuestro Reglamento: Peste, difteria, cólera y tuberculosis aviar, debe de incluirse la salmonelosis y la ornitosis. Finalmente, que desde el punto de vista sanitario, debe prestarse cada día más interés al grupo de

enfermedades conocidas como zoonosis transmisibles de las aves al hombre, por la importancia que ello tiene para la salud pública y por ir aumentando cada día su número, siendo en la actualidad las más importantes las siguientes: Tuberculosis, salmonelosis, ornitosis, peste, muguet, tiñas, etc.

Terminada la inspección de las canales y sus despojos, de acuerdo con las normas que figuran en nuestro vigente Reglamento de Mataderos, se dictamina cuáles son aptas para el consumo, procediéndose inmediatamente a colocarles el correspondiente marchamo que garantice su origen y sanidad.

Las aves consideradas aptas para el consumo, podrán en adelante seguir dos caminos:

1.º Dirigirse directamente a la venta, como carnes frescas, en los distintos establecimientos autorizados para estos fines, en el núcleo de población donde radica el matadero.

2.º Someter las canales a la acción del frío industrial, en sus dos formas clásicas, refrigeración y congelación. Conservándolas en los almacenes frigoríficos adecuados, en espera del período de venta más favorable en todo el territorio nacional, siempre que el transporte se realice en vehículos apropiados para este tipo de carnes.



### INSPECCIÓN DE LAS CANALES EN LOS MATADEROS

La carne de aves, como la de todos los animales de abasto, nace cuando el animal muere y los músculos convertidos en carne, sufren modificaciones de naturaleza física, química, histológica y organoléptica, cuya importancia depende de la duración y sistema de conservación.

Inmediatamente después de la muerte, los músculos aparecen palpitantes y con reacción ligeramente alcalina, rara vez anfotera, poco a poco aumenta su consistencia y aparece la rigidez. Las causas del «rigor motis», según Morros, estriban en un acúmulo de ácido láctico y en la descomposición del fosfágeno y el ácido adenosintrifosfórico, procesos irreversibles por la suspensión de los procesos oxidativos.

Sobreviniendo a continuación la autodigestión, autólisis o madurez de la carne, caracterizada por las exudaciones intersticiales, el reblandecimiento de las masas musculares y mejoramiento de su aroma y sabor, para terminar finalmente en la putrefacción.

La maduración, que en las reses sacrificadas y refrigeradas correctamente dura unas 24 horas, en las aves cursa con gran rapidez y termina a las 2-3 horas. Por lo que el proceso de maduración tiene en las aves una importancia

menor que la atribuida a los restantes animales de abasto, pero que no obstante debe realizarse de forma lenta y en las debidas condiciones de humedad y temperatura, para evitar las alteraciones que más frecuentemente pueden sufrir las canales y que son las siguientes:

*Maduración mefítica o recalentamiento.* — Provocada al amontonar las canales inmediatamente después de su preparación, estando todavía calientes y la putrefacción interna y externa.

En las canales que han sido sometidas a la acción del frío industrial (refrigeración o congelación), las alteraciones antes indicadas no suelen presentarse normalmente, si se mantienen continuamente a la temperatura adecuada hasta que el producto llegue al consumidor y no se sobrepasan los límites de los períodos de almacenamiento que corresponden a estos tipos de carne, que en las aves refrigeradas no debe ser superior a los 8-10 días y en las congeladas a los 6-12 meses, según que las canales estén protegidas o no por películas impermeables o casi impermeables a los gases (polietileno, cloruro de vinilo, celofán, etc.).

Pero teniendo en cuenta, que aun a bajas temperaturas, los procesos químicos, enzimáticos y bacterianos no llegan a interrumpirse nunca por completo. Las cana-



les de aves que han sido tratadas por el frío industrial, pueden sufrir algunas alteraciones por excesiva permanencia en cámaras frigoríficas o por haberse modificado en algún momento las condiciones de almacenamiento, siendo las más frecuentes las siguientes:

*Desecación y pérdida de peso.* — Esta alteración no tiene gran importancia desde el punto de vista sanitario, pero perjudica la presentación comercial de las canales, al presentar unas pequeñas manchas en los folículos de las plumas (hoyos de viruela) o bien afectar a zonas más extensas de la piel que aparecen decoloradas (escozor).

*Cambios de coloración.* — Los músculos toman coloraciones oscuras, por concentración de la mioglobina y oxidación en metamioglobina e igualmente los huesos largos (húmero, fémur, tibia, etc.) adquieren un color negro, achocolatado, que según Braut y Stewart, tiene su origen en la destrucción de la hemoglobina de la medula ósea, que se produce por la congelación y descongelación.

Este cambio en la coloración de los huesos largos de las aves, que han sido tratadas por el frío, no afecta para nada las condiciones sanitarias de las canales, pero sin embargo tiene un gran interés desde el punto de vista comercial, por ser un dato a tener en cuenta en la diferenciación de las cana-

les frescas de las congeladas, en los mercados.

*Modificaciones de la grasa.* — Como consecuencia un almacenamiento prolongado, la grasa se enrancia, se hace flúida, viscosa y puede adoptar colores amarillos o verdosos. Siendo las canales de patos y gansos las más sensibles a estas alteraciones, seguidas de las de los pollos y gallinas.

*Presencia de olores extraños.* — Esta alteración se presenta muy raramente y puede ser motivada por un almacenaje incorrecto, al mezclar en una misma cámara las carnes, con frutas, quesos, etc. y en ocasiones como consecuencia de fugas de los flúidos frigorígenos (amoníaco, cloruro de metilo, anhídrido sulfuroso, etc.).

Finalmente, las canales refrigeradas de las aves pueden sufrir una descomposición microbiana, al desarrollarse sobre su superficie y en la cara interna de la pared torácica y abdominal, gérmenes psicrofílos (pseudomonas, flovabacterias, acromobacterias, etcétera,) y más tarde hongos y levaduras (penicilium, mucor, monilia, tharnidium, etc.), que las hacen impropias para el consumo, si el desarrollo de los gérmenes es abundante.

Sin embargo, esta alteración no se presenta actualmente en las aves congeladas, ya que en los modernos almacenes frigoríficos se conservan a temperaturas de



— 20° a — 22° C. y en esas condiciones el desarrollo de los hongos y levaduras es prácticamente nulo y por tanto las clásicas manchas de moho hoy día no existen en las carnes congeladas.

#### TIPIFICACIÓN DE LAS AVES

Hasta la fecha, la tipificación de las aves no ha tenido aplicación práctica en España, pese haberse publicado en las revistas profesionales, varios trabajos sobre este problema. Pero teniendo en cuenta que en los países donde la avicultura ha adquirido un gran desarrollo, se viene realizando desde hace varios años, hemos querido terminar esta conferencia, exponiendo las bases elementales para la tipificación de los volátiles, ya que dado el incremento que ha tomado la producción y consumo de aves en nuestra Patria en estos últimos años, su implantación tendrá lugar en un futuro más o menos inmediato y conviene despertar entre los veterinarios el interés por los problemas de la comercialización de las aves, ya que una de las finalidades que se persigue con la tipificación de las aves, es favorecer la presentación comercial de las mismas, a fin de que el público disponga de unos productos cada vez más cualificados, fácilmente identificables en sus múltiples valores, de rápida y cómoda

utilización, con las debidas garantías sanitarias y a precios en consonancia con su calidad.

Para que la calidad quede garantizada, es preciso disponer de una serie de técnicos, al ser posibles dependientes de la Administración, capaces de clasificar los productos avícolas, sobre bases precisas, los cuales deberán tener un conocimiento completo y concreto de la estructura de las aves, de su anatomía, fisiología, etcétera. para poder conocer la relación existente entre estructura y puntos de clasificación. Así como, un concepto claro sobre los términos calidad, standard de calidad y clasificación.

Entendiéndose por calidad, aquellas propiedades que determinan el grado de excelencia de un producto y por standard de calidad, aquellos factores sobre cuya base, colectivamente valorada, se determina después la clasificación de las aves, siendo siempre el factor de calidad más inferior, el que dará la clasificación definitiva del volátil. O dicho de otra forma, que una canal o una ave viva, que puede por ejemplo ser calificada en la Calidad 1.ª, por reunir todos los requisitos que se consideran necesarios para ello, no podrá serlo cuando en ella exista un solo defecto propio de la calidad inferior, en cuyo grado quedará clasificada definitivamente.



En la tipificación de las aves, hemos de tener en cuenta por otra parte, el género y la clase. El género se refiere a las diferentes especies de aves, pollos, pavos, patos, pintadas, etc., subdividiéndose a su vez en clases, dotadas de

diversas características físicas, asociadas a la edad y el sexo.

Los factores a tener en cuenta para la clasificación de las aves, difieren según se realice ésta sobre aves vivas o sacrificadas (canales) siendo para cada una de ellas los siguientes:

*Factores de calidad  
para aves vivas*

Estado de salud y vigor  
Plumaje  
Conformación  
Desarrollo de la masa muscular  
Grasa  
Ausencia de defectos.

*Factores de calidad  
para aves sacrificadas (canales)*

Conformación  
Desarrollo de la masa cárnica  
Grasa  
Ausencia de cañones  
Ausencia de cortes, erosiones, huesos rotos  
Ausencia de decoloración de la piel  
Defectos de congelación.

Examinados y estudiados sobre las aves vivas o las canales, todos y cada uno de estos factores, se procede a la clasificación de las aves, agrupándolas en tres calidades, que los americanos han designado con las letras A, B y C y en Europa como calidad 1.ª, 2.ª y 3.ª, en cada una de las cuales quedan encuadrados los diferentes volátiles, según las características que corresponden a cada una de ellas y cuya descripción omitimos por no distraer más vuestra

atención, ya que todos tenéis conocimientos más que suficientes para una correcta interpretación de estos términos y su aplicación en el terreno práctico, en el momento que la tipificación de las aves sea un hecho en España y se consiga su correcta comercialización, para defensa de los consumidores y de los intereses de los avicultores, al vender sus productos a precios en consonancia con su calidad.



## COLOQUIO

DR. CAMACHO. — No dudo en calificar de magistral la conferencia del doctor Lombardo. Hace mucho tiempo que no ocupaba esta cátedra un conferenciante que expusiese un problema tan candente, tan claro y terminante como acaba de hacerlo nuestro dilecto compañero, de tal manera que propondría a la Academia que esta lección fuere el inicio de otra forma de plantear las cuestiones científicas, distinta a la que hemos seguido hasta el presente momento. Problemas de este tipo, podrían ser objeto de un más profundo estudio, podrían ser objeto de Simposiums o reuniones; es decir, dejar un poco de lado la clásica conferencia con el conferenciante de más o menos categoría, para centrar nuestra labor en tres o cuatro temas nada más, durante el curso académico, espaciando las conferencias, pero tratando a fondo durante dos o tres días los problemas más específicos de nuestra profesión.

Efectivamente es de una importancia tan enorme el problema que acaba de plantear el conferenciante, que merece la pena nos preocupemos de las diversas facetas, de los distintos aspectos que ha planteado en su exposición, como el de la Patología y tantos otros. En realidad, una serie de problemas han sido expuestos en forma somera, pues es imposible sean tratados en el curso de una hora o poco más, lapso normal de una conferencia, pero que son importantísimos para el especialista en sus aspectos de comercialización e inspección, además del faenado con sus técnicas correctas y que a tantas polémicas han dado lugar.

La inspección ante y post-mortem tal como se realiza en la actualidad, tiene que evolucionar totalmente. Nos hallamos ante una industria pujante, centrada en la cría de aves, con técnicas de preparación cada día más avanzadas, pero con patente olvido de la parte principal, la inspección sanitaria. Creo que son cuestiones a meditar. No ahora, pero para más tarde, quizá sería cuestión de evolucionar en este sentido que he expuesto, de conferencias en mesa redonda y tratar durante el curso académico, cuatro o cinco temas de verdadera importancia y actualidad en cada una de las especialidades de la profesión, no olvidándose de que una de las más importantes es la inspección sanitaria de las aves de consumo y en general, la de los alimentos para consumo humano.



*Hemos de darnos cuenta de que hemos de evolucionar en este último aspecto; la clásica inspección no resuelve ningún problema, como decía con razón el compañero doctor Lombardo. Sirva de ejemplo lo que ocurre con la industria de embutidos, que faena con grandes cantidades de carne congelada. Aparte los actuales problemas, de orden sanitario, como son las posibles contaminaciones por salmonelas y estafilos, está la absorción de agua en exceso para la elaboración del embutido, la utilización de grasas en demasia y de baja calidad. Todo ello no es posible ponerlo de manifiesto con la simple inspección ocular. Hoy nos hemos salido del clásico campo anatómico para adentrarnos en el de la bioquímica; no hay más remedio que ponernos al día en la técnica bromatológica de la inspección.*

DR. RUBIO. — *Totalmente de acuerdo con lo manifestado por el doctor Camacho de que la exposición del conferenciante ha sido magnífica, aunque la considero insuficiente, porque los que desempeñamos nuestras funciones en los mercados y principalmente en Barcelona, nos hallamos ante una serie de anomalías, si se quiere cuestiones de calidad y categoría que no afectan a la sanidad, poco menos que intolerables. Por ejemplo, en cuestiones de tipificación, nos hallamos con pollos de mes o mes y medio, a los que se califica de pollo tomatero, cuando en realidad son aves magras, de escaso desarrollo fisiológico por hallarse afectadas por alguna enfermedad inaparente. También se da el caso de poner a la venta aves deshuesadas para preparar el embutido, estas modernas ruladas que a tantos fraudes se prestan, canales simplemente con el hueso y a lo sumo las alas y que con su aspecto esquelético son repugnantes a la vista. Y como estos ejemplos, muchos más, problemas que a falta de legislación oportuna, tenemos que resolver según nuestro leal saber y entender.*

DR. LOMBARDO. — *En cuanto a la humedad de las canales, diré que inmediatamente después del sacrificio y preparación de la canal, se pasa al oreo. Este oreo se puede efectuar con aire a temperaturas de 3 ó 4°, frío de producción industrial, que es lo más correcto, o bien se hace una refrigeración previa, por inmersión de las aves en agua, sistema más generalizado entre los americanos. Sin embargo, este último tiene el inconveniente de que si las aves permanecen demasiado tiempo en inmersión con agua o hielo, aparecen muy húmedas, hasta tal punto que las legislaciones de algunos países, Francia y Alemania entre ellos, prohíben las aves cuyo porcentaje de agua sea superior al 7 %. Por eso aconsejo el oreo por refrigeración con aire.*



DR. CAMACHO. — *Si me permiten voy a hacer una aclaración sobre diferenciación de carnes congeladas y refrigeradas. En un Congreso internacional que sobre esta materia hubo en París hace dos años, el doctor Rabán, Catedrático de Inspección de alimentos de la Universidad de Israel, expuso un método de diferenciación basado en la reacción que producía la hemoglobina libre por rotura de los glóbulos rojos al proceder a la congelación de las canales, puesta en contacto con una solución de verde malaquita, y caracterizada por un color característico. La reacción da un resultado francamente favorable en el sentido de poder discriminar si se trata de una carne refrigerada o congelada; ahora bien, lo hemos intentado en aves sin haber conseguido éxito alguno, quizá por ser menor la riqueza de hemoglobina en los hematíes de las aves o tal vez por la fragilidad capilar que va acompañada de rotura y salida del eritrocito de su lecho vascular, determinada por las bajas temperaturas de la congelación.*

PREGUNTA. — *A lo largo de la exposición hecha con claridad meridiana, ha hablado de la inspección de las canales y del tiempo sumamente corto que para ella se dispone en las explotaciones en cadena. Tanto en el método francés en el que las vísceras quedan adheridas a la canal, como en el americano que separadas en cinta transportadora van sincronizadas con la cadena de trabajo de canales, el tiempo de que se dispone es muy breve, de modo que el mismo doctor Lombardo lo reconoce así. ¿Qué soluciones se pueden apuntar para corregir este defecto? Téngase en cuenta que actualmente hay tendencia a consumir el pollo poco cocinado en el sentido de poca actuación del calor; ¿cabe por lo tanto alguna solución para que la inspección sea mucho más efectiva que en la actualidad?*

DR. LOMBARDO. — *Como ya he dicho anteriormente, la mecanización de la cadena ha sacrificado la función del Inspector. No siendo posible lentificar la marcha de la cadena que debe rendir un mínimo de canales · hora, sólo veo la solución de que la Sub-Dirección General de Sanidad Veterinaria, organismo que lleva la función rectora de la inspección, fije en lugar de un veterinario algunos más, todo depende de que determine el tiempo mínimo para practicar una inspección un poco detallada y resolver en consecuencia.*

DR. SÉCULI. — *Las ideas expuestas han sido tan claras, tan convincentes, que hemos llegado al convencimiento de que es lástima de que a un tema tan capital, no se le dé la importancia que merece.*

*En concreto, hace años montamos la inspección de carnes a base*



del examen físico, caracteres organolépticos y el examen triquinoscópico, en franca decadencia. La inspección moderna de las carnes se ha enriquecido con nuevas técnicas en el campo de la bioquímica y de la bacteriología, interviene en precisar calidades y categorías en los productos preparados y sin preparar y en prevenir intoxicaciones.

Me place la forma como el doctor Lombardo ha resaltado la importancia de las salmonelas; creo sería conveniente que por la Inspección Provincial, organizara el servicio que diera en este terreno una total eficacia a la inspección.

Cierto que no existe reglamentación sobre el particular. Nuestro Reglamento de Mataderos de comienzos del siglo actual, no cita a la salmonelosis, ya que era considerada enfermedad sin importancia. Es por lo tanto necesario una reglamentación específica, referible al matadero de aves, para que el inspector tenga una base legal de actuación. Me figuro la reacción del dueño de una expedición con peste ante el decomiso total, o el proceder del Inspector ante las lesiones de la enfermedad respiratoria crónica, cuando hay abundancia en colis patógenos, de inutilización total en Norteamérica.

DR. LOMBARDO. — El proceder ante este último caso debe ser según manifestaciones; si son de carácter general, acompañadas de desnutrición, procede el decomiso, ahora que por el simple hecho de que aparezcan mucosidades en el aparato respiratorio, si el estado general es bueno, no procede la inutilización.

DR. RIERA. — Hablan ustedes de salmonelosis y me permito preguntarles: ¿Cómo harán un diagnóstico de salmonelas?, si en vivo que es donde hay los trastornos de la enfermedad, llegan las aves acompañadas de una guía inoperante y no se practica la inspección en vivo, y en muerto hay que practicar el examen con tanta rapidez que es prácticamente imposible.

DR. CAMACHO. — La industria chacinera elabora una serie de productos semicocidos, con carne de ave, productos que como todos los de tal tipo, no son estériles. Aun cuando son sometidos a temperaturas de 80° en el exterior, en el interior de la masa no se sobrepasa los 40°; existe pues, la posibilidad de infección del consumidor, en el caso de que en la elaboración se utilicen carnes de animales enfermos de salmonelosis.

¿Que cómo se averigua? No hay otra posibilidad que la recogida de muestras y las siembras, identificando el germen que fructifique, lo cual implica dar una vuelta de 180° a la actual inspección.



*En cuanto al Reglamento de Mataderos, con todos sus defectos y vaguedades, es preferible, introduciendo las modificaciones oportunas, en el sentido de ampliación de las zoonosis transmisibles, que esperar uno nuevo que jamás llega.*

**DR. SÉCULI.** — *Para mí, con todos los respetos que me merece lo actualmente legislado en este particular, creo que debe irse, más que a añadidos, a la promulgación de uno moderno, señalando no sólo su régimen interior, si que también las normas de inspección puestas al día y lo más amplias posibles, en evitación de intromisiones de otros profesionales que alegan su superior capacitación en ciertos matices de la inspección bromatológica.*

**SR. ASISTENTE.** — *Desde el año 1918, el articulado correspondiente a la tuberculosis en los Reglamentos alemanes, ha sufrido seis o siete modificaciones, al compás del avance científico en la materia, mientras nosotros nos hemos quedado con el criterio antañón y rigorista de comienzos de siglo. Es necesario recoger problemas laborales que antes no existían, así como las nuevas enfermedades que en el precitado Reglamento no figuran.*

**DR. RIERA.** — *Que la inspección tal como se efectúa es anacrónica y no puede continuar, es una realidad que nadie puede discutir. Lo interesante es poner remedio a esta situación, sentando el criterio de que la inspección macroscópica debe complementarse con la química y bacteriológica y todo ello respaldado por una reglamentación eficiente. Por otra parte, también hemos de poner nuestro granito de arena para que esto suceda; en la práctica, muchas veces hay fallos solamente imputables a nuestro proceder.*

*Me permitirán que dé las gracias más expresivas en nombre de la Academia y en el mío propio al doctor Lombardo por la exposición tan clara del problema, que ha suscitado esta viva discusión, gracias extensivas a todos ustedes por su asistencia.*

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



**COMPLEXUS TURA 3-B**  
(elixir)

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

**LUBRICANTE QUIRURGICO TURA**

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

**MERCUROCROMO TURA** (solución)

Cicatrizante y antiséptico.

**MICROTURA** (cápsulas)

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

**POLVO OCULAR TURA** (micropolvo)

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

**SULFATURA "A"**  
(polvo)

Expectorante béquico y antiséptico para el ganado.

**SULFATURA "B"**  
(polvo)

Fórmula especial para perros y gatos.

**TURA PROTECTOR DERMICO**

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

**TURABAT "C"** (tópico)

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

**TURACOLIN** (cápsulas)

Tenífugo específico del perro que no produce vómito.

**TURADIN "C"** (gotas)

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

**Laboratorio TURA**  
Tel. 224 62 74



**Av República Argentina, 55**  
**BARCELONA-6**



## SECCION INFORMATIVA

### **Academia de Ciencias Veterinarias de Barcelona**

#### **Clausura del Curso Académico 1968-69**

El día 19 de junio tuvo lugar la solemne clausura del curso 1968-1969 de la Academia de Ciencias Veterinarias, pronunciando la lección magistral el Ilre. Catedrático de Tecnología de los alimentos, de la Facultad de Ceterinaria de León, doctor don Justino Burgos, que versó sobre «Miopatía exudativa depigmentaria. Aspectos bioquímicos. Prevención y control».

Después de definir esta alteración «postmortum» de la carne de cerdo, fijar sus características (color, exudación, temperatura, blandura) y referirse a las pérdidas económicas que produce, el doctor Burgos hizo un resumen del metabolismo energético del músculo en el animal vivo y muerto, para un mejor conocimiento de la posible génesis del problema.

Hizo un detallado estudio de la relación existente entre el pH, que desciende rápidamente en los músculos afectados y el color y retención de agua, así como de la producción de una desnaturalización de las proteínas del sarcoplasma y su depósito en las de las miofibrillas con la consiguiente exudación.

En relación con el color blanco de las canales enumeró los factores que influyen en su origen, relacionadas con la estructura muscular, mioglobina y precipitación de las proteínas sarcoplásticas a causa del pH y elevación de la temperatura.

Resaltó el papel de los sistemas enzimáticos sobre la actividad glicolítica y sus activadores en el origen de la miopatía, resaltando la importancia de la ATPasa así como la intervención de un desequilibrio en el metabolismo cálcico de las vesículas reticulares, que conduciría a las modificaciones citadas de pH y temperatura.

Señaló la acción de los agentes «stress» que se verificaría a través del hipotálamo con producción de anoxia muscular y acúmulo de ácido láctico y la influencia de factors raciales (alta incidencia en Pietrain y Landrace y baja en Large White), hereditarios (rela-



cionados con los factores más seleccionados), hormonales (degeneración de la glándula adrenal), climáticos (mayor frecuencia en primavera y verano), etc.

La profilaxis a través de la alimentación no parece importante si bien las dietas ricas en hidratos de carbono son predisponentes. Señaló el alojamiento y manejo, ejercicio, humedad alta, buenas condiciones de transporte, enfriamiento antes del sacrificio, empleo de tranquilizantes (reserpina) y selección genética como medios prácticos de prevención.

Seguidamente se desarrolló un animado coloquio con intervención de los doctores Puchal, Royo, Llinás y Riera.

Finalmente el doctor Riera Planagumá declaró clausurado el curso académico 1968 - 69.

### **Ha quedado constituida la Sección de Estudios Veterinarios en el seno del Instituto de Estudios Ilerdenses**

El Consejo Permanente del Instituto de Estudios Ilerdenses, perteneciente al Patronato de Estudios Locales «José M.<sup>a</sup> Cuadrado» del Consejo Superior de Investigaciones científicas, ha acordado la creación en su seno de una sección de Estudios Veterinarios en su sesión del día 6 del pasado mes de mayo, y aprobado el nombramiento de veintiún veterinarios de la provincia de Lérida, como Consejeros Adjuntos del mismo.

Ha sido esta una merecida conquista de los veterinarios leridanos que después de casi 14 años de trabajos de los cuales los 5 últimos han sido sin solución de continuidad en sus reuniones mensuales, han conseguido dar consistencia y estabilidad a sus afanes de mejoramiento profesional.

El esfuerzo arranca ya del año 1947 en que el Colegio de Veterinarios de Lérida inició unas reuniones con el nombre de Academia Veterinaria Leridana para intercambiar información científica entre los colegiados y para la edición de su revista titulada *Lérida Ganadera*.

En 1955 se sacaron de los locales del Colegio estas reuniones, con el fin de darles menos obligatoriedad y con ello hacer una selección de los verdaderamente interesados en las reuniones, a las que se llamaron Tertulias Veterinarias y que se celebraron ya dentro



de los locales del Instituto de Estudios Ilerdenses. Por varias razones fueron decayendo y entonces se pensó en encuadrarse en un organismo como el I. E. I. que obligara más y pudiera apoyar.

Bajo el nombre de Sección de Estudios Veterinarios, empezó a funcionar esta nueva forma en octubre de 1963, y hasta la fecha no ha dejado de celebrarse ningún mes su reunión ordinaria.

Entre una fase y otra se han celebrado más de 85 conferencias, muchas de ellas trabajos originales en las que han participado, además de los veterinarios de Lérida, 3 personalidades francesas, 17 personalidades nacionales, entre ellas Decanos, Catedráticos, Miembros de la Dirección General de Ganadería, etc., habiendo celebrado una Sesión Conjunta con la Academia de Ciencias Veterinarias de Barcelona y otras muchas actividades, siempre en íntima colaboración y contacto con el Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia.

Por fin y a propuesta del Consejo de Número de la Institución don Ramón Anadón Pintó, Jefe Provincial de Ganadería, inspirador e impulsor de estas actividades veterinarias, se ha llegado a constituir oficialmente la Sección de Estudios Veterinarios del I. E. I. y a la imposición de las veneras de Consejeros Adjuntos a veintiún veterinarios leridanos.

El acto tuvo lugar en una solemne Sesión Académica presidida por el Excmo. Sr. Gobernador Civil doctor don José M.<sup>a</sup> Martínez Val, acompañado de otras autoridades y Consejeros de Números del I. E. I.

En esta Sesión actuó de conferenciante el doctor don José Antonio Romagosa Vilá, del Cuerpo Nacional, el cual con magistral forma de exponer los temas desarrolló el de «Posibilidades de incremento ganadero en la provincia de Lérida», que fue una verdadera lección zootécnica y económica que cautivó a todos los oyentes aún a los más alejados del tema, pertenecientes a las otras ramas del I. E. I., los cuales se unieron a las muchas felicitaciones que el doctor Romagosa Vilá obtuvo al final de su conferencia.

Durante el acto se dio lectura a la Memoria de las actividades de la Sección y prestaron juramento de sus cargos de Consejeros Adjuntos los veintiún veterinarios, en presencia de una gran asistencia de colegiados, la mayoría asistentes habituales a estas sesiones científicas que se celebran mensualmente.



## Sesión general ordinaria de la Academia de Ciencias Veterinarias del día 19 de junio

Siendo las cuatro y cuarto de la tarde se reúnen en el local social del Colegio Oficial de Veterinarios de Barcelona los miembros de la 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 del secretario general doctor Costa Batllori se abre la sesión, procediéndose por este último a la lectura del acta de la sesión anterior, que es aprobada.

A continuación es sometida a votación la única candidatura 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 General:* Dr. Alvarez Tijeras.

*Jefe Sección Zootecnia:* Dr. Oms Dalmau.

*Jefe Sección Alimentación:* Dr. Amich Galí.

*Jefe Sección Deontología:* Dr. Pascual Bertrán.

Emiten personalmente su voto los doctores Oms, Albiol, Carol, Cabús, Martínez Cobo, Luis Martínez, Flores, Royo, Riera Planagumá y Costa.

Emiten su voto por correo los doctores Séculi, Gómez Girón, Alvarez Morán, Gurri, Codina Ribó, Bueno, Serrat, Jaén, Riu Montsó, Camacho, Muñoz Garcés, Molina, Godía, González Pijoán, Aleu, Perelló, Alfonso, Acuña, Bachpol, Zapater, Brullet, Lucena, Roca Sicarts, Justel, Mascort, Domínguez Lozano, Gaya, Centrich, Espino, Pucurull, Méndez, Cuello, Riera Sanllehi, Marcé, De Gracia, Muñoz, Roca Torras, Morera, Llargués, Gómez Royo, Cabrera, Carbó, Martí Morera, Martí Pucurull, Gomá, Grané, Luera Carbó, Zamorano, Navarro y Peñarrocha.

Votan en total 61 académicos con el siguiente resultado:

*Tesorero:* Dr. Roca, 61 votos.

*Sección Epizootología:* Dr. Santos, 60 votos.

Dr. Agenjo, 1 voto.



*Sección Ginecología:* Dr. Carol, 61 votos.

*Sección Patología General:* Dr. Alvarez, 61 votos.

*Sección Zootecnia:* Dr. Oms, 61 votos.

*Sección Alimentacións:* Dr. Amich, 61 votos.

*Sección Deontología:* Dr. Pascual, 61 votos.

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

Se levanta la sesión a las 5'15 de la tarde.

### Congreso Nacional de Veterinarios Clínicos en Francia

En Nancy los días 1 y 2 de octubre va a tener lugar la Asamblea General del Sindicato Nacional de Veterinarios Clínicos Franceses, a la cual asistirá el Comité Director de la Unión Europea de Veterinarios Clínicos.

Después de darse a conocer los informes Administrativo, Financiero y Moral, los congresistas se distribuirán en cuatro grandes comisiones para discutir sobre: 1.º Relaciones con la Administración: Profilaxis e I. D. A. O. A. 2.º Farmacia Veterinaria. Agrupaciones Técnicas Veterinarias. 3.º La Protección Social del Veterinario Clínico. 4.º Problemas sindicales referidos en especial a los veterinarios de los pequeños animales.

Todas las resoluciones sobre cada punto se someterán a discusión y voto en sesión plenaria posterior.

La conferencia de clausura versará sobre «El papel de las profesiones liberales en la Sociedad Moderna».

### Congreso Mundial de Méjico

Superan ya el número de sesenta las inscripciones recibidas para el viaje colectivo a Méjico con motivo del Congreso Mundial de Veterinaria.

El 23 y 24 de mayo se han celebrado en París dos reuniones de la Asociación Mundial Veterinaria para estudiar el aspecto técnico del Congreso. La sesión plenaria inaugural tendrá lugar el domingo 19 de septiembre y la plenaria de clausura, el domingo 26.



## 394 ANALES DEL COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE LA PROVINCIA

En el curso de la semana habrá otras dos sesiones plenarias de trabajo dedicadas a «Cambio internacionales de animales» y a «La rabia». La inaugural a «Papel del veterinario en la alimentación humana».

Se han recibido unas 500 proposiciones que están siendo seleccionadas, por las Asociaciones internacionales de especialistas, para precisar los temas de las 80 sesiones que se prevén a celebrar en cinco salas con capacidad cada una para 500 personas con 5 equipos de traducción simultánea, uno en español. Las sesiones se celebrarán en forma de simposio con 2-3 conferenciantes, de 10-15 minutos cada uno, a exponer sobre el tema.

La lista definitiva de temas se hará público en septiembre y la de los conferenciantes de cada país en mayo de 1970. Las comunicaciones individuales serán presentadas en el curso del simposio respectivo. Los que no tengan relación con los temas se leerán en sesión especial.

Las sesiones serán simultáneas, tres por día, de 9 a 10'20; de 10'40 a 12 y de 12'30 a 2. Las tardes están reservadas a actividades sociales y culturales.

Se esperan unos 5.000 participantes, de ellos 1.500 europeos y el presupuesto de gastos previsto por la organización mejicana se eleva a 4.620.000 pesos, o sea similar al gasto del Congreso Mundial de París, de 1967 con sus 1.800.000 de francos.

### Cambio de teléfono

Comunica la Compañía Telefónica que por razones técnicas se ve obligada a cambiar el número del teléfono del Colegio.

A partir del día 14 de agosto el nuevo número será el siguiente:

**212 - 11 - 18**

lo que comunicamos para conocimiento general.



# LIOPEST AVIAR IVEN

Vacunas vivas contra la enfermedad de Newcastle (Peste aviar)



Elaboradas con  
cepa LA SOTA  
utilizando  
huevos **SPF**  
(libres de agentes  
patógenos  
específicos).

**Laboratorios IVEN**



Un disolvente biológico que, por si solo, produce unos efectos terapéuticos de gran interés.



Bravo Munillo, 38  
MADRID-3



## ELLAS ESCRIBEN

### Vendedor de ideas...

Por M.<sup>a</sup> LUISA MÁIQUEZ DE PÉREZ. - MOYÁ.

#### *Temas intrascendentes*

Parece ser que ahora se acostumbra a llamar así a los agentes de ventas, y con ello elevan bastante más su nivel «nominativo». (Ignoro si el económico también).

En principio no está mal este título, pero a la larga se ve con claridad que se trata, nada más y nada menos, de que estos agentes trabajen de manera delicada y con una esmerada educación —no en balde se requiere en muchos casos título académico— un determinado artículo, que no precisa sean productos caseros, pero sí que el cliente se «solidarice con ciertas Compañías».

Claro que para llegar a esto —a vendedor de ideas— han de examinar a los jóvenes y han tenido que realizar unos «tets», que entre otras cosas..., sirven para orientación de su personalidad y así resulta mucho más fácil seleccionar bien.

Es un dato curioso que ahora haya tanto interés por las ventas; el trabajo, ya sea intelectual o manual, no interesa demasiado, y además se paga mal. (Esto debe de entrar en ese plan que llamamos «desarrollo...»).

Esto de «vendedor de ideas...», me ha hecho mucha gracia. ¡Qué ingenio el de algunas personas para saber elegir ciertos títulos! Es muy importante esto. Yo leía en cierta ocasión que, un buen artículo dependía mucho de un buen título y de un regularcito final. Luego, lo del medio... no tiene tanta importancia, según esta teoría, de no sé qué autor.

Yo pienso que, «comprador de horas» y «vendedor de ideas», no es rigurosamente lo mismo, pero se le parece. Sí, podría ser que analizando llegásemos a esa conclusión. ¡Todo es cuestión de convencer! Y para ello sólo hay un medio. La palabra. Por eso precisa que sea elocuente y preparada. No me refiero al tema, sino a su cultura.



298 ANALES DEL COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE LA PROVINCIA

Con estas cosas, el que tenga buenas ideas que se dedique a venderlas; pero vamos que el que las tenga malas..., no sé qué va a poner a la venta. ¡Estos nuevos sistemas!

Antes, al que obraba con malicia, se le decía: «Que mala idea tienes». Ahora... ¡nada de eso! Sólo tiene que resignarse a no vender, porque todos sabemos que siempre tendrá más ventajas el «vendedor de ideas»... buenas. Esto es lógico. Lo que no lo es tanto, es que, el trabajo se cotice tan poco. Pero es así.

Escribiendo todo esto, recuerdo a una persona que, hablando me decía: «Palabras me sobran, lo que necesito son ideas...». ¡A ver si tengo que proporcionarle un vendedor...!

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



**ERYSIVEN**

VACUNA VIVA AVIRULENTE CONTRA EL MAL ROJO  
DOSIS: 2 ml. PARA UTILIZAR SIN SUERO.



## SECCION LEGISLATIVA

### Ministerio de Agricultura

*ORDEN de 11 de junio de 1969 por la que se autoriza la convocatoria de los cursos o cursillos que se citan para veterinarios.*

De acuerdo con la propuesta formulada por V. I. para la celebración de diversos cursos o cursillos de especialización profesional para veterinarios, este Ministerio tiene a bien disponer:

Que por esa Dirección General, bien directamente o a través de las colaboraciones que se establezcan con las Facultades de Veterinaria, se convoquen durante el presente año, y en las épocas más oportunas, cursos o cursillos sobre: Técnicas de diagnóstico laboratorio, Economía de la alimentación, control analítico de leche y productos lácteos, Parasitología y enfermedades parasitarias, Reproducción animal, Epizootología y control estadístico epizootológico, Saneamiento ganadero en campo, Control de rendimientos y pruebas de pro genie, Estadística y economía ganadera, Biometría y mejora animal. Todos ellos en la cuantía y número que permitan las partidas correspondientes del presupuesto vigente de gastos de este Ministerio.

En estos cursos o cursillos esa Dirección General podrá facilitar el personal técnico adecuado y el material preciso con cargo a sus dotaciones presupuestarias.

*(B. O. del E., del 21 de junio de 1969).*

*ORDEN de 24 de junio de 1969 por la que se prorroga el plazo para solicitar los beneficios de la acción concertada para la producción de ganado vacuno de carne durante la vigencia del II Plan de Desarrollo Económico y Social.*



La Ley 1/1969, de 11 de febrero, por la que se aprueba el II Plan de Desarrollo Económico y Social, con vigencia hasta el 31 de diciembre de 1971, establece en política agraria una vigorosa actuación en el sector ganadero y en especial en el ganado vacuno de carne, utilizando para ello el Régimen de Acción Concertada, orientada comarcalmente, de forma que contemple la reestructuración de ciclos completos de producción, industrialización y comercialización.

A pesar de la favorable acogida por parte de los ganaderos es-  
pañoles a este sistema de desarrollo pecuario, no se ha alcanzado aún plenamente el autoabastecimiento nacional de carne de vacuno, por lo que parece adecuado mantener durante la vigencia el II Plan de Desarrollo todos los beneficios financieros, fiscales y técnicos para la expansión de este sector, y en su virtud, en uso de las atribuciones que concede a este Departamento la Orden de la Presidencia del Gobierno de 18 de noviembre de 1964, he tenido a bien disponer:

**ARTÍCULO ÚNICO.** Se prorroga durante la vigencia del II Plan de Desarrollo Económico y Social, esto es, hasta el 31 de diciembre de 1971, el plazo concedido para que los empresarios ganaderos puedan solicitar los beneficios establecidos para la Acción Concertada de ganado vacuno de carne, de acuerdo con los preceptos de la Orden de este Ministerio de 29 de enero de 1965 y demás disposiciones vigentes.

(B. O. del E., del 2 de julio de 1969).

## Jefatura del Estado

**LEY 56/1969, de 30 de junio, de reestructuración de los Cuerpos Especiales de Funcionarios Técnicos del Estado al servicio de la Sanidad Local.**

Los trabajos actualmente en marcha para el debido cumplimiento de la disposición final cuarta, párrafo uno, de la Ley ciento dieciséis/mil novecientos sesenta y seis, de veintiocho de diciembre, y la ejecución del Decreto de la Presidencia del Gobierno ciento ochenta y ocho/mil novecientos sesenta y siete, de dos de febrero, sobre reestructuración de los Cuerpos Sanitarios Locales, han revelado la



favorable repercusión inicial de ambas disposiciones y la conveniencia de avanzar decididamente en la orientación señalada por las mismas.

Sin embargo, para ello constituye obstáculo formal la existencia de antiguos preceptos que, en su día, fueron promulgados con rango de Ley y que no se hallan expresamente derogados. Unos, como el artículo primero de la Ley ciento veintiuno/mil novecientos sesenta, de veintidós de diciembre, regulan específicamente la existencia de dos Escalas diferentes, A) y B), para un mismo ámbito de puestos de trabajo: los puestos de Médicos titulares. Otros, como los restantes artículos de la propia Ley, y algunas de las normas contenidas en la base XXIV de la Ley de Sanidad Nacional, de veinticinco de noviembre de mil novecientos cuarenta y cuatro, afectan a materias que deben ser consideradas de carácter puramente reglamentario, sobre todo después de la promulgación de la Ley articulada de Funcionarios Civiles del Estado, aprobada por Decreto trescientos quince/mil novecientos sesenta y cuatro, de siete de febrero. La coexistencia de dos Escalas diferentes para un mismo ámbito de puestos de trabajo debe ser corregida, si bien ello sólo puede efectuarse gradualmente declarando ahora a extinguir la Escala B), respetando los derechos adquiridos de quienes ya pertenecen a ella y las expectativas de los interinos que actualmente reúnen las condiciones necesarias para solicitar su inclusión en la misma. Los otros preceptos aludidos deben ser objeto de derogación expresa.

Por otra parte, la acomodación del régimen de estos Cuerpos a las situaciones reguladas por la Ley de Funcionarios Civiles del Estado ha de ser conjugada con la preferencia que, para la provisión definitiva de puestos de trabajo, conservan los funcionarios de la Escala A) del Cuerpo de Médicos Titulares sobre los de la Escala B) que se declara a extinguir, lo que exige prever, respecto a estos últimos, la procedencia y efectos de su cese en el servicio activo en los casos en que queden desplazados como resultado de tal preferencia.

En su virtud, y de conformidad con la Ley aprobada por las Cortes Españolas, vengo en sancionar:

**ARTÍCULO PRIMERO.** Uno. Se declara a extinguir la Escala B) del Cuerpo de Médicos Titulares, formado en virtud de lo dispuesto por las Leyes de veintiséis de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho y veintidós de diciembre de mil novecientos sesenta.



Dos. Quedan respetados todos los derechos adquiridos por los Médicos pertenecientes a la Escla que se declara a extinguir, así como las expectativas de quie nes en la fecha de entrada en vigor de la presente Ley sumen ya los dos años de servicios interinos, sin nota desfavorable, exigidos para ingresar en aquélla.

ART. 2.º Uno. En lo sucesivo el ingreso en la Escala A) del Cuerpo de Médicos Titulares se verificará en un cincuneta por ciento como mínimo por oposición, y el porcentaje restante en cada convocatoria, por concurso-oposición, al que tendrán acceso, indistintamente, quienes perfenezcan a la Escala B) y quienes acrediten más de cinco años de servicios interinos en plazas del Cuerpo. El procedimiento de ingreso será completado con un cursillo de formación sanitaria.

Dos. La provisión de puestos de trabajo vacantes, correspondientes a la plantilla de Médicos titulares, se efectuará en la forma que reglamentariamente se determine, pudiendo establecerse al efecto un sistema de oposición restringida para proveer, entre los Médicos de la Escala A), aquellas plazas que se consideren cualificadas según clasificación ajustada a las normas que sean de aplicación al efecto. Para la provisión de plazas no cualificadas se mantendrá, en todo caso, la preferencia de los Médicos de la Escala A) sobre los de la Escala B) declarada a extinguir.

Tres. Los sistemas de ingreso y provisión de puestos de trabajo, previstos en los dos párrafos anteriores, serán aplicables asimismo, con las adaptaciones procedentes, a los demás Cuerpos Sanitarios Locales, aun cuando en ellos exista solamente una Escala.

Cuatro. También tendrán acceso al sistema de ingreso por concurso-oposición, a que se refiere el primer párrafo de este artículo, los Veterinarios que, sin ser funcionarios de carrera, estuvieren prestando funciones que pueden ser desarrolladas por el Cuerpo de Veterinarios Titulares en servicios dependientes de la Dirección General de Sanidad o de la de Ganadería, mediante una reclación de derecho administrativo, en la fecha en que entró en vigor la Ley ciento dieciséis/mil novecientos sesenta y seis, de Retribuciones para los Cuerpos Sanitarios Locales, y continuaren desempeñándolos en la fecha de entrada en vigor de esta Ley.

Cinco. Asimismo tendrán acceso al sistema de ingreso por concurso-oposición al Cuerpo de Veterinarios Titulares, los Veterinarios que, reuniendo las mismas condiciones señaladas en el párrafo ante-



rior, estuviesen prestando idénticas funciones en el Patrimonio Forestal del Estado, Instituto Nacional de Colonización y Subdirección General de Industrias Abrarias, del Ministerio de Agricultura.

ART. 3.º Uno. Los Médicos titulares de la Escala B), declarada a extinguir por el artículo primero, que hubieren de cesar en la plaza que ocupen provisionalmente sin obtener otra, por efecto de la preferencia que para la provisión definitiva de puestos de trabajo ha de ser respetada, a tenor del párrafo dos del artículo segundo, quedarán en situación especial de expectativa de destino, sin derecho a la percepción de haberes, pero con cómputo del tiempo que permanezcan en esa situación a efectos de trienios.

Dos. El Médico que, hallándose en expectativa de destino, a tenor del párrafo anterior, no se incorpore a la vacante que le sea provisionalmente adjudicada, pasará a la situación de excedencia voluntaria.

ART. 4.º Uno. Los Ministerios de la Gobernación y Agricultura realizarán conjuntamente la adscripción a sus respectivos Servicios del número necesario de puestos de trabajo correspondientes al Cuerpo de Veterinarios titulares, conforme a lo prevenido en las disposiciones finales cuarta y quinta de la Ley ciento dieciséis/mil novecientos sesenta y seis.

Dos. Serán dados de baja automáticamente en los Ministerios respectivos los créditos que queden disponibles como consecuencia de la aplicación de los párrafos cuarto y quinto del artículo segundo.

Tres. El Ministerio de la Gobernación podrá proponer al de Hacienda la transferencia del importe del setenta y cinco por ciento de las bajas resultantes de la aplicación del párrafo anterior, al crédito destinado a cubrir el régimen de complementos y otras remuneraciones de los funcionarios comprendidos en la Ley ciento dieciséis/mil novecientos sesenta y seis, de veintiocho de diciembre.

ART. 5.º La presente Ley entrará en vigor el mismo día de su publicación, quedando derogada la Ley de veintidós de diciembre de mil novecientos sesenta, los preceptos contenidos en la base veinticuatro de la Ley de Sanidad Nacional de veinticinco de noviembre de mil novecientos cuarenta y cuatro, en cuanto se refieren a los Cuerpos Sanitarios Locales, y cualesquiera otras disposiciones que se opongan a lo dispuesto en esta Ley.



### DISPOSICIÓN FINAL

El ingreso y la provisión de puestos de trabajo a que hace referencia el artículo segundo se convocarán, como mínimo, una vez al año.

### DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Mientras no entren en vigor los preceptos reglamentarios que desarrollen lo previsto en esta Ley respecto al ingreso en los respectivos Cuerpos y a la provisión de puestos de trabajo, serán aplicables, en la medida que exijan las necesidades del servicio, las actuales normas reglamentarias.

(*B. O. del E.*, del 1 de julio de 1969).

### Real Academia de Medicina Sevilla, 1969

La Real Academia de Medicina de Sevilla ha dado a conocer la convocatoria de Premios para 1969 entre los que destaca el Premio de la Excm. Diputación Provincial y Real Academia de Medicina, 15.000 pesetas y título de Académico Corresponsal, al autor del mejor trabajo sobre el tema:

«Estudio crítico de las técnicas aplicables a la diferenciación entre carnes y pescado fresco y los que han sido sometidos a congelación. Su valor práctico en la inspección bromatológica».

El mismo premio 1968 sobre el tema «Polución Atmosférica en Sevilla», fue concedido al trabajo «Estos miasmas sutiles», de los farmacéuticos doctores don Felipe González-Alorda, don Rafael Royo Martínez y don José Fombuena Beser.



## VIDA COLEGIAL

**Vacaciones.** — Recordamos a nuestros compañeros que las oficinas administrativas permanecerán cerradas durante los días 4 a 30 de agosto. Continuará abierta la venta de impresos por la mañana de 10 a 1 y por la tarde de 4 a 7, excepto los sábados y festivos que permanecerá el Colegio cerrado mañana y tarde.

**Premios de estímulo al estudio.** — Recordamos que el próximo día 10 de septiembre expira el plazo para la presentación de los expedientes escolares tal como anunciábamos en el número anterior.

**Nuevo número de teléfono.** — A partir del 14 de agosto, el nuevo número de teléfono del Colegio será el 212-11-18, según nos comunica la Compañía Telefónica, por conveniencias técnicas.

## Reunión de la Junta de Gobierno

Acta de la sesión celebrada el día 20 de mayo de 1969.

En el local social, a las 6 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, actúa de Secretario don Félix Bernal García.

Abierta la sesión, se da lectura al acta de la reunión anterior, siendo aprobada.

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

Dar de alta como colegiados a los siguientes compañeros:

✓ Don Jorge Montsalvatge Cid, de Barcelona, procedente del Colegio de Lérida.

✓ Don Salvador Mota Martínez, de Barcelona, procedente del Colegio de Alicante.

✓ Don Juan Manuel Vicaría Fábregas, de Barcelona, incorporado.

Don Manuel Ardoy Sánchez, de Barcelona, procedente del Colegio de Madrid.

La Junta acuerda conste en acta el sentimiento de la misma por



el fallecimiento de los colegiados don José Parellada Giribet y don Teodoro Insa Hernández.

Acuse de recibo del escrito de la Jefatura Provincial de Sanidad participando la acumulación transitoria de los servicios veterinarios de la 2.ª plaza del Partido Veterinario de Igualada al veterinario titular del partido de La Llacuna.

Escrito del Consejo General de Colegios dando cuenta de la edición de nuevos modelos de impresos con destino al Registro de Nacimiento de Reses de Lidia.

Saluda del Secretario del Consejo General de Colegios adjuntando dos ejemplares del Dictamen relativo a devengos complementarios de veterinarios titulares, por plena dedicación y Servicios especiales, emitido por el Letrado jurídico en cumplimiento del acuerdo del Pleno del Consejo, y para conocimiento de los Colegios. Se acuerda pase a estudio del Jefe de la Sección Social.

Saluda del Jefe de la Sección de Previsión del Consejo General de Colegios Veterinarios, adjuntando relación de los diferentes beneficios que se conceden con cargo a las Entidades de Previsión.

Circular núm. 1.007, de la Secretaría del Consejo General de Colegios, dando normas relativas a la documentación precisa para la próxima Campaña Antirrábica.

Circular núm. 189, de la Presidencia del Consejo, trasladando escrito del Ilmo. señor Subsecretario de Agricultura, referente a acuerdos adoptados en la reunión del Consejo de Ministros del 21 de marzo de 1969, en relación con las obligaciones y deberes de los funcionarios de los diferentes Departamentos.

Por Secretaría se da cuenta de diferentes trámites de la sección, referentes a consultas y peticiones de revistas del Colegio.

Se acuerda hacer efectiva la cantidad de 50.000 pesetas con cargo al Fondo Mutual de Ayuda, a doña Antonia Parellada Martí, hija del colegiado don Antonio Parellada, beneficiaria designada por el fallecido compañero en carta debidamente depositada en este Colegio en 1951.

Igualmente se acuerda asignar el subsidio de defunción de 100.000 pesetas, a la viuda del colegiado don Teodoro Insa.

Se acuerda abonar al Consejo General de Colegios, la cantidad de 189.608 pesetas en concepto de sellos y efectos varios, correspondientes al tercer trimestre de 1968.

No habiendo más asuntos que tratar se levanta la sesión siendo las nueve de la tarde.



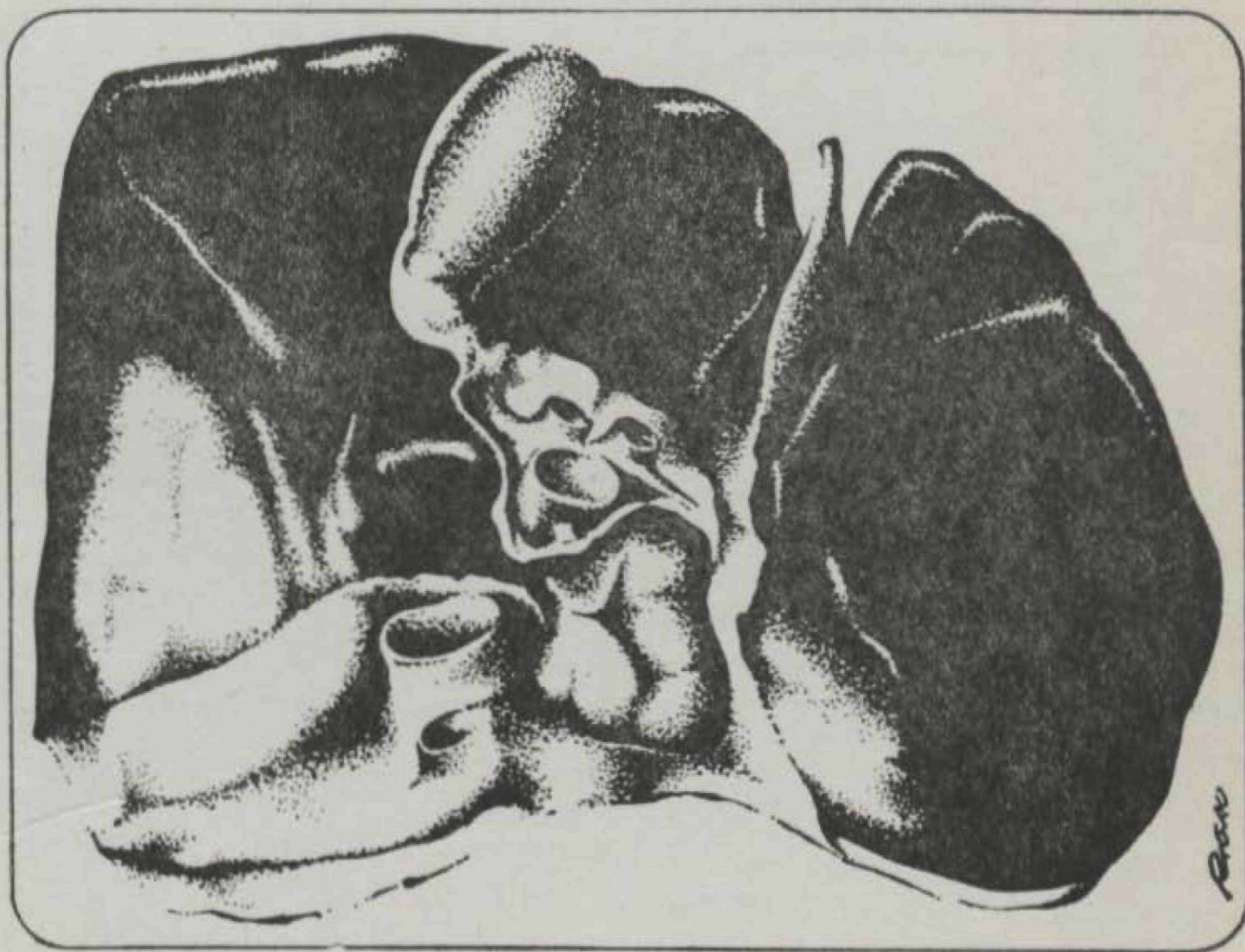
**Nuevas bases farmacodinámicas para una terapéutica  
hepatoprotectora, lipotrópica y desintoxicante**

Vía intravenosa, inyectables de 10 cc  
Vía intramuscular, inyectables de 2 cc

Muy amplia documentación científica a disposición de los señores médicos  
Síntesis original de Rotta & C. de Milán, preparada en España por Laboratorios Leti



# nořepar



DISTRIBUCION Y VENTA:

**Comercial LETI-UQUIFA**

ROSELLON, 285 - Tels. \*257 48 04

**Barcelona-9**



**CAMPEON EN LA LUCHA  
ANTIINFECCIOSA**

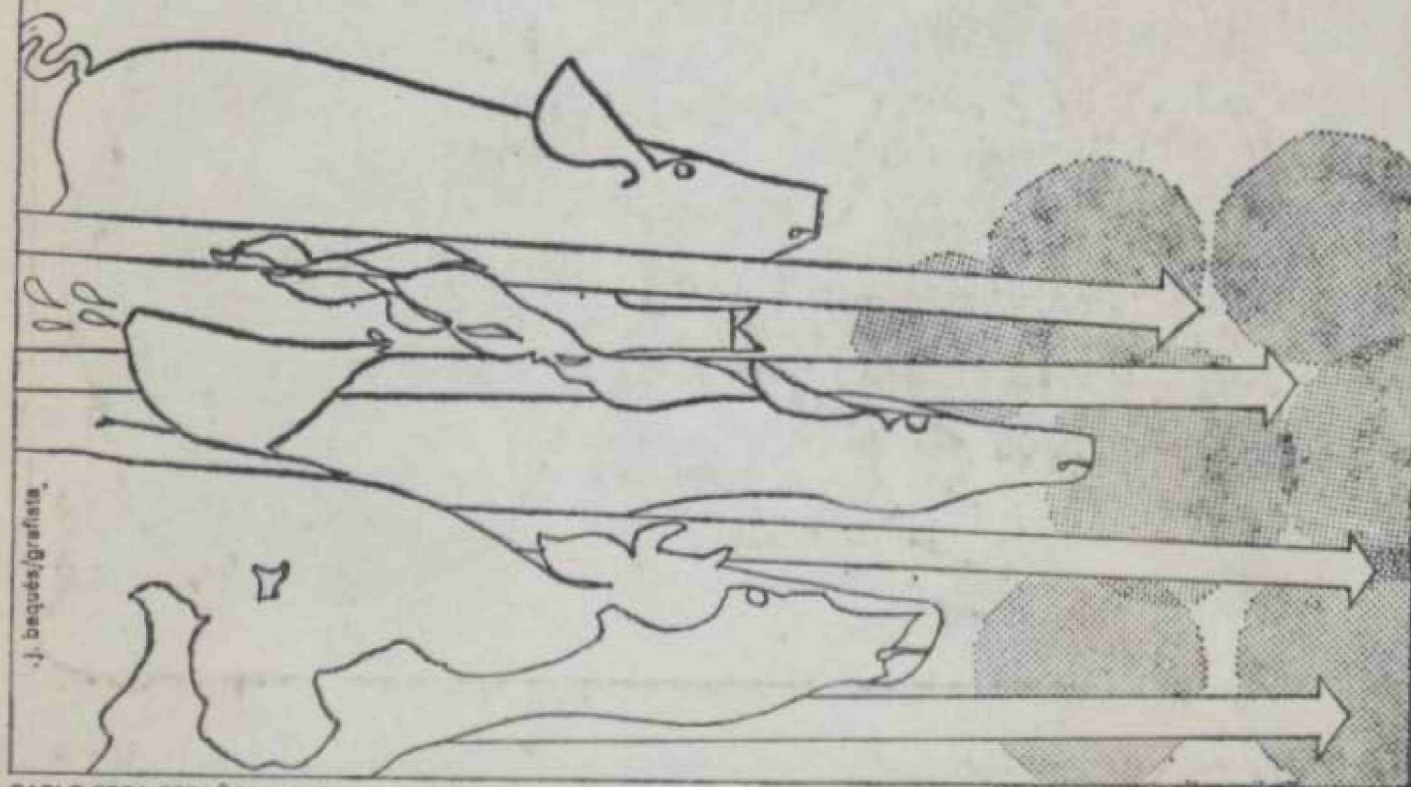
# **GANADIL**



# **CHEMICICLINA**

Chemicetina — clorh. de tetraciclina

**INYECTABLE-ORAL** en vial de 10 y 100 cc.



CARLO ERBA ESPAÑOLA, S. A.

Distribuidora: INDUSTRIAL FARMACEUTICA ESPAÑOLA, S. A. Rosellón, 196, Barcelona-8 • Rey Francisco, 15, Madrid-4