

Tema 8.º Volumetrías físico-químicas. Conductimetría. Fundamento y material empleado. Potenciometría. Fundamento y estudio práctico. Polarografía. Cromatografía.

Tema 9.º Colorimetría. Fundamento, división y estudio práctico. Colorímetros y fotómetros. Espectrofotometría. Nefelometría.

Tema 10. Análisis elemental orgánico. Determinación de los distintos elementos. Microanálisis elemental orgánico. Fijación de la composición y de la fórmula. Cálculos.

Tema 11. Análisis de aguas. Ensayos preliminares. Principales determinaciones físicas y químicas. Aguas potables. Hidrotimetría. Aguas minerales.

Tema 12. Análisis de azúcares. Métodos de análisis de los mismos. Líquido de Fehling y modificaciones. Sacarimetría. Análisis de mezclas de azúcares.

Tema 13. Análisis de las materias grasas. Reacciones cualitativas de las grasas. Extracción. Índices físicos. Índices químicos. Insaponificable.

Tema 14. Análisis de materias proteicas. Determinación de proteínas. Aminoácidos. su determinación. Nitrógeno elemental. Método de Kjeldahl. Micrométodos para la determinación del nitrógeno.

Tema 15. Análisis de la leche. Determinaciones más importantes. Adulteraciones de la leche. Leches condensadas, análisis. Quesos. principales determinaciones. Falsificaciones y alteraciones.

Tema 16. Bebidas alcohólicas. Vinos, principales determinaciones, interpretación de los resultados. Cerveza. Aguardientes y licores. Vinagre, principales determinaciones.

Tema 17. Alimentos feculentos. Harinas. Examen organoléptico y microscópico. Ensayo físico. Determinaciones químicas. Parásitos. Falsificaciones.

Tema 18. Pan, su composición y análisis. Falsificaciones y alteraciones. Pastas alimenticias. Determinaciones fundamentales. Harinas lacteadas.

Tema 19. Alimentos estimulantes. Café. Determinación de la materia grasa. extracto acuoso, barnizado, cafeína. Investigación de sucedáneos. Chocolate. Examen preliminar. Principales determinaciones. Falsificaciones.

Tema 20. Carnes y derivados. Pruebas químicas de alteración. Pruebas físico-químicas. Examen microscópico. Antisépticos. Colorantes. Embutidos. Extractos de carne.

Tema 21. Conservas alimenticias. Sistemas de conservación. Conservas de carnes, pescados, huevos y vegetales. Principales determinaciones.

Tema 22. Edulcorantes usados en la alimentación. Su determinación. Antisépticos y colorantes. Investigación \*de los no autorizados. Condimentos y especias. Estudio general.

Tema 23. Análisis toxicológico. Métodos generales. Venenos volátiles. Venenos metálicos. Su determinación. Aparato de Marsh. Ptomainas.

Tema 24. Análisis de vitaminas. Métodos químicos, físico-químicos y biológicos para la determinación de las mismas en los preparados vitamínicos y en los alimentos.

Tema 25. Métodos generales de análisis de gases. Gases de guerra. Investigación y detección de los principales agresivos químicos.

### TERCER EJERCICIO

#### SÍNTESIS

- Tema 1.º Preparación del cloruro de calcio cristalizado.
- Tema 2.º Preparación del benzoato sódico.
- Tema 3.º Preparación del yoduro potásico.
- Tema 4.º Preparación del yodobismutato de quinina.
- Tema 5.º Preparación del lactato cálcico.
- Tema 6.º Preparación de la anilina.
- Tema 7.º Preparación de la aspirina.
- Tema 8.º Preparación del yodoformo.
- Tema 9.º Preparación de la fluoresceína.
- Tema 10. Preparación del salicilato de metilo.
- Tema 11. Preparación del yoduro de etilo.
- Tema 12. Preparación del fenol.
- Tema 13. Preparación del ácido barbitúrico.
- Tema 14. Preparación de la acetanilida.
- Tema 15. Preparación de la acetamida.
- Tema 16. Preparación del ácido picrico.
- Tema 17. Preparación del xeroformo.
- Tema 18. Preparación de la urotropina.
- Tema 19. Preparación del sulfato de cobre.
- Tema 20. Preparación del benzonaftol.

#### ANÁLISIS

- Tema 1.º Dictamen analítico sobre un agua.
- Tema 2.º Dictamen analítico sobre una leche.
- Tema 3.º Dictamen analítico sobre una harina.
- Tema 4.º Dictamen analítico sobre un aceite de oliva.
- Tema 5.º Dictamen analítico sobre un queso.
- Tema 6.º Dictamen analítico sobre un chocolate.
- Tema 7.º Dictamen analítico sobre un café.
- Tema 8.º Dictamen analítico sobre un vino.
- Tema 9.º Dictamen analítico sobre una manteca de cerdo.
- Tema 10. Determinación de un problema de aniones.

Tema 11. Determinación de un problema de cationes.

Tema 12. Preparación y titulación de dos soluciones valoradas.

Tema 13. Reconocimiento y valoración de unos comprimidos de antipirina.

Tema 14. Reconocimiento y valoración de unos comprimidos de ácido acetil-salicílico.

Tema 15. Reconocimiento y valoración de la hidracida del ácido isonicotínico.

Tema 16. Reconocimiento y valoración del P. A. S.

Tema 17. Reconocimiento y valoración de unos comprimidos de sulfametoxipiridacina.

Tema 18. Reconocimiento y valoración de la vitamina C.

Tema 19. Reconocimiento y valoración de unos comprimidos de meprobamato.

Tema 20. Reconocimiento y poder proteolítico de una pepsina.

### CUARTO EJERCICIO ESCRITO

Tema 1.º Medicamentos antibióticos. Idea de su fabricación industrial.

Tema 2.º Vitaminas.

Tema 3.º Inmunidad. Sueros y vacunas.

Tema 4.º Fermentos.

Tema 5.º Estudio general de los sistemas dispersos.

Tema 6.º Gravimetría.

Tema 7.º Volumetría.

Tema 8.º Colorimetría y otros métodos físico-químicos de análisis.

Tema 9.º Análisis orgánico.

Tema 10. Constitución del átomo.

Tema 11. Alotropía e isomería.

Tema 12. Concepto de pH. Su importancia en Biología y Farmacia.

Tema 13. Insecticidas y raticidas.

Tema 14. Macromoléculas.

Tema 15. Valoraciones biológicas.

Tema 16. Aguas potables. Depuración. Potabilización del agua del mar.

Tema 17. Esterilización.

Tema 18. Comprimidos. Estudio general. Aspectos de su fabricación industrial.

Tema 19. Inyectables. Estudio general. Preparación, conservación y control de las soluciones inyectables.

Tema 20. Material de cura. Sus características y determinaciones a efectuar en él. Estudio de los hilos de sutura de fibras naturales y sintéticas.

## MINISTERIO DE LA GOBERNACION

*RESOLUCION de la Dirección General de Correos y Tele-  
comunicación por la que se hace pública la relación de  
concurstantes admitidos a examen para una plaza de  
Cajista-Minervista de los Talleres Gráficos de esta Di-  
rección General.*

En cumplimiento de lo dispuesto en la norma quinta de la Orden de esta Dirección General fecha 19 de noviembre último, se hace pública la lista de concursantes admitidos a examen para ocupar una plaza de Cajista-Minervista en los Talleres Gráficos de la Dirección General de Correos y Telecomunicación. No existe ningún concursante excluido.

Don Alberto García Hernández.

Don Benito Rayo Sánchez.

Madrid, 21 de enero de 1965.—El Director general, M. González.

*RESOLUCION de la Dirección General de Correos y Tele-  
comunicación por la que se convoca concurso-oposición  
restringido para cubrir 82 vacantes de Celadores  
de entrada en la Escala de Vigilancia de Telecomu-  
nicación.*

Existiendo 96 vacantes en la Escala de Vigilancia de Telecomunicación, cubiertas con carácter interino, se hace preciso convocar el correspondiente concurso-oposición en la forma dispuesta por el Decreto de la Presidencia del Gobierno, fecha 10 de mayo de 1957, («Boletín Oficial del Estado» número 127, del 13), sobre régimen general de oposiciones y concursos, y Orden ministerial de 17 de octubre de 1954.

Deducido el 15 por 100 de aquellas vacantes que corresponde a la Junta Calificadora de Aspirantes a Destinos Ci-