



## EVALUACION DE LAS ACTIVIDADES DE SANIDAD ESCOLAR. CURSO 1980-81

Juan-Ramón ALARCON COLLADO

Inspector Médico Escolar

Consejería de Sanidad y Consumo

Tratando de poner en vigor el Decreto-Ley de 25 de agosto de 1978, sobre Sanidad Escolar, se vienen organizando en Dirección de Salud campañas de exámenes médicos escolares en alumnos de E.G.B. Estas campañas abarcan a alumnos de 1.º y 8.º de E.G.B. de todos los Colegios Nacionales Estatales, y a los alumnos de los Colegios no Estatales que disfruten de subvención total. La campaña se extiende a todos los municipios de la región.

Estos exámenes médico-escolares se vienen realizando en dos modalidades: en una, los escolares son vistos en la Dirección de Salud; la otra modalidad es realizada por los médicos de A.P.D. en sus respectivos colegios de su municipio o distrito.

Veamos algunos datos estadísticos de los exámenes médico-escolares realizados durante el curso 1980-81 en esta Dirección de Salud.

Se han examinado en total 1.606 alumnos de ambos sexos pertenecientes a los cursos 1.º y 8.º de E.G.B. de Colegios Nacionales del municipio de Murcia. Para dicho examen se trasladaron los

niños a esta Dirección de Salud en grupos de 20 cada día, y fueron sometidos a los siguientes reconocimientos:

- 1.º Examen médico general.
- 2.º Examen de visión con optotipos a fin de detectar posibles defectos de la visión.
- 3.º Determinación de peso, talla y perímetros torácicos en inspiración y expiración.
- 4.º Examen de boca por un odontólogo.
- 5.º Examen de Pulmón y Corazón en el Dispensario Central de Enfermedades del Tórax. Se realizó a todos ellos la prueba tuberculínica, haciendo quimio-profilaxis con hidracidas en aquellos casos que resultaron con positividad igual o superior a 16 mm.
- 6.º Análisis de orina, investigando albúmina y glucosa.

Los procesos patológicos más frecuentes hallados vienen reflejados en la tabla 1 expresados en porcentajes de frecuencia.

**TABLA 1.—PRINCIPALES HALLAZGOS PATOLOGICOS DEL ESCOLAR.  
EXAMINADOS CONSEJERIA**

	VARONES				MUJERES			
	1.º E.G.B.		8.º E.G.B.		1.º E.G.B.		8.º E.G.B.	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%	N.º	%
Caries .....	196	48,9	195	47,7	171	42,6	205	52,16
Ojos .....	58	14,4	92	22,5	75	18,7	119	30,27
Corazón .....	2	0,5	3	0,7	2	0,24		
Fimosis .....			35	8,55				
Albúmina .....			1	0,24			2	0,51
<b>TOTALES .....</b>	<b>401</b>		<b>409</b>		<b>401</b>		<b>393</b>	

La distribución de frecuencias de peso y tallas vienen reseñadas en las tablas 2, 3, 4 y 5 en las gráficas 1, 2, 3 y 4, para 6 a 14 años y en ambos sexos. Siguen como es habitual el fenómeno biológico de la distribución de Gauss.

Comparando los valores medios de peso y talla entre varones y mujeres se observa: en 1.º de E.G.B., o sea, a los 6 años, que el peso medio es discretamente mayor en varones ( $\bar{x} = 25,66$  Kg.) que en mujeres ( $\bar{x} = 24,88$  Kg.). En cuanto a la talla, la media coincide en ambos sexos ( $\bar{x} = 1,20$  metros).

En 8.º de E.G.,B., o sea, a los 14 años, el peso medio es casi igual en ambos sexos, (54,48 Kg. en el varón y 53,83 en la mujer). En cuanto a la talla, la media del varón supera en 3 cm. a la de la mujer (varón  $\bar{x} = 1,20$  metros y mujer  $\bar{x} = 1,17$  metros).

Si observamos las gráficas 1 y 3 del peso de 1.º y 8.º, tanto en varones como mujeres, vemos que se encuentran desplazadas hacia la derecha, lo cual nos indica tendencia a la obesidad.

### CARIES

Aparecen con bastante frecuencia, tanto en 1.º como en 8.º de E.G.B., oscilando la cifra de un 48, a un 52 %.

### DEFECTOS DE VISION

Aparecen con bastante frecuencia en 8.º de E.G.B. con un 22 y un 30 %, según se trate de varones, o de mujeres. En 1.º de E.G.B. bastante menos, 14 y 18 %, respectivamente.

### CARDIOPATÍAS

Han aparecido pocos casos.

### APARATO RESPIRATORIO

No ha aparecido ningún caso de Primonefritis, ni otro proceso respiratorio destacable.

En cuanto a la prueba tuberculínica, no se ha valorado el porcentaje de casos posibles porque muchos de los niños reconocidos, ya habían sido con anterioridad vacunados con B.C.G., circunstancia que nos desfigura el porcentaje de casos positivos.

\* \* \*

Por parte de los médicos de A.P.D. se han visto en toda la región un total de 29.132 niños de ambos sexos, repartidos de la siguiente forma:

— 1.º de E.G.B. .... 12.449  
 — 8.º de E.G.B. .... 9.376  
 — Otros cursos ..... 7.307

No se han realizado cálculos de frecuencias de procesos patológicos hallados porque debido a la diversidad de médicos reconocedores, los criterios son muy dispares y los porcentajes varían enormemente.

**TABLA 2.—Peso de varones y mujeres de 6 años**

KG.	VARONES		MUJERES	
	N.º	%	N.º	%
16	0	0	2	0,5
18	3	0,75	8	2,0
20	43	10,75	47	11,75
22	92	23,0	97	24,25
24	98	24,5	76	19,0
26	79	19,75	65	16,25
28	38	9,5	40	10,0
30	24	6,0	34	8,5
32	9	2,25	18	4,5
34	6	1,5	5	4,25
36	7	1,75	3	0,75
38	0	0	3	0,75
40	1	0,25	1	0,25
42	0	0	0	0
44	0	0	1	0,25
	400		400	

$$\bar{X} = 25,66 \text{ (varones)} - \bar{X} = 24,88 \text{ (mujeres)}$$

**TABLA 3.—Talla de varones y mujeres de 6 años**

m.	VARONES		MUJERES	
	N.º	%	N.º	%
1,00	0	0	0	0
1,05	4	1,0	2	0,5
1,10	16	4,0	28	7,0
1,15	100	25,0	102	25,5
1,20	139	34,75	145	36,25
1,25	101	25,25	85	21,25
1,30	30	7,5	30	7,5
1,35	8	2,0	7	1,75
1,40	0	0	1	0,25
1,45	0	0	0	0
	400		403	

$$\bar{X} = 1,20 \text{ (varones)} - \bar{X} = 1,20 \text{ (mujeres)}$$

**TABLA 4.—Peso de varones y mujeres de 14 años**

KG.	VARONES		MUJERES	
	N.º	%	N.º	%
30	1	0,28	0	0
35	4	1,11	1	0,27
40	21	5,83	12	3,24
45	50	13,9	56	15,13
50	65	18,0	85	22,97
55	85	23,6	84	22,70
60	62	17,2	53	14,32
65	37	10,28	37	10,0
70	21	5,83	10	2,70
75	6	1,66	11	2,97
80	2	0,55	6	1,62
85	4	1,11	5	1,35
90	1	0,28	0	0
95	1	0,28	0	0
	360		270	

$$\bar{X} = 54,48 \text{ (varones)} - \bar{X} = 53,83 \text{ (mujeres)}$$

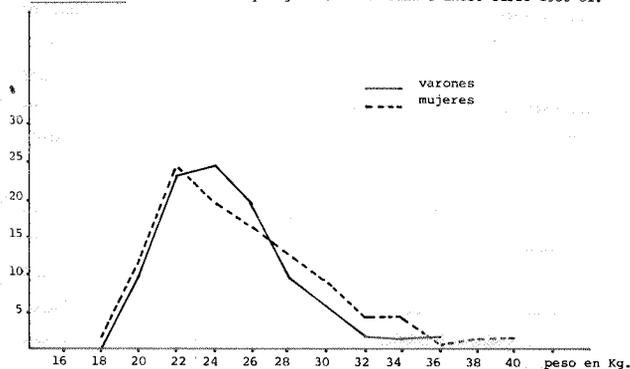
**TABLA 5.—Talla de varones y mujeres de 14 años**

m.	VARONES		MUJERES	
	N.º	%	N.º	%
1,40	3	0,83	1	0,27
1,45	12	3,33	9	2,43
1,50	40	11,11	34	9,19
1,55	56	15,55	99	26,75
1,60	78	21,66	135	36,48
1,65	91	25,28	72	19,46
1,70	50	13,89	16	4,32
1,75	25	6,94	4	1,08
1,80	5	1,39	0	0
1,85	0	0	0	0
	360		370	

$\bar{X} = 1,61$  (varones) -  $\bar{X} = 1,58$  (mujeres)

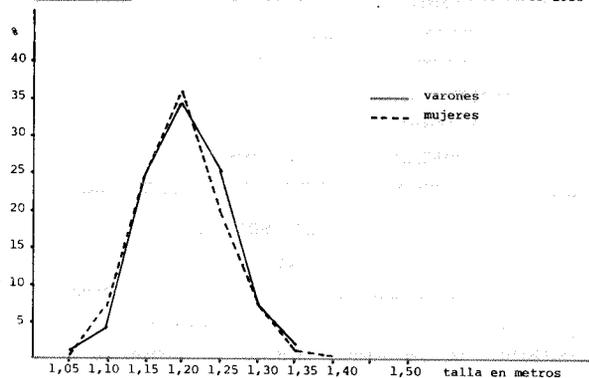
**GRAFICA N.º 1.—PESO. Varones y mujeres. Edad media 6 años. Curso 1980-81.**

GRAFICA n.º 1. PESO. Varones y Mujeres. Edad media 6 años. Curso 1980-81.



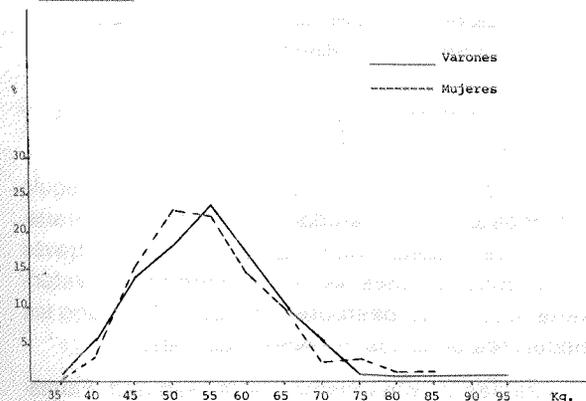
**GRAFICA N.º 2.—TALLA. Varones y mujeres. Edad media 6 años. Curso 1980-81.**

GRAFICA N.º 2. TALLA. Varones y Mujeres. Edad media 6 años. Curso 1980-81.



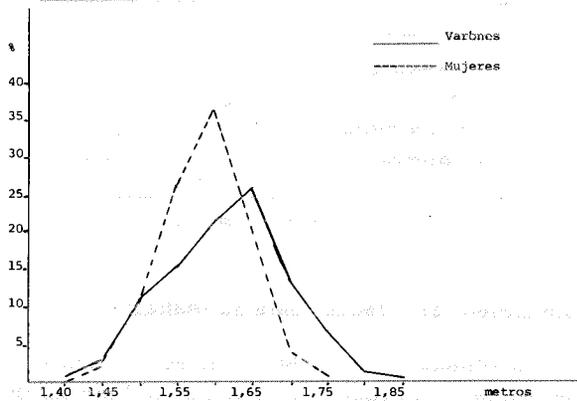
**GRAFICA N.º 3.—PESO. Varones y mujeres. Edad media 14 años.**

GRAFICA N.º 3. PESO. Varones y mujeres. Edad Media 14 años



**GRAFICA N.º 4.—TALLA. Varones y mujeres. Edad media 14 años.**

GRAFICA N.º 4. TALLA. Varones y mujeres. Edad Media 14 años.



# INSPECCION FARMACEUTICA DE ALIMENTOS, AGUAS Y BEBIDAS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, DE ORIGEN NO ANIMAL

D.<sup>a</sup> Amelia CORBALAN BELMONTE  
Inspectora Farmacéutica de la Consejería de  
Sanidad y Consumo

## Competencias sobre Materia Alimentaria de la Dirección General de Sanidad

Real Decreto 797/75, de 21-3-75. BOE 18-4-75  
y Real Decreto 211/78, de 10-2-78. BOE 23-2-78.

Desde el 30 de agosto de 1976, está vigente la Resolución de la Dirección General de Sanidad, por la que se delegan competencias en la Subdirección General de Farmacia en relación con la Autorización, Registro y Control de Aguas y Alimentos (de competencia Farmacéutica), y de las empresas que los producen, envasen o comercialicen.

Es necesario reparar en la gran responsabilidad que sobre la estructura Oficial Farmacéutica ha recaído; por ello, creamos esta Sección de Farmacéuticos Titulares, en su personal y oficial misión de gestores públicos de funciones relacionadas con la Higiene de los Alimentos, será una alta tarea de responsabilidad y alta rentabilidad.

Pese al trabajo y responsabilidad que representa esta Sección en la Consejería de Sanidad de competencias delegadas, el equipo de sanitarios que la servimos y los jefes de las secciones que integramos la Sanidad Pública, tenemos la íntima satisfacción de ver que, en un contexto de máxima armonía y cooperación con las otras ramas sanitarias, Veterinaria y Medicina, se ha otorgado a la Subdirección General de Farmacia, Central y Periférica, de las Delegaciones Territoriales. Por motivo de las Transferencias Pre-Autonómicas, pasa a las Consejerías de Sanidad, y automáticamente, en los Inspectores Adscritos a la Inspección Provincial de Farmacia, que según Decreto 15 de septiembre de 1978, núm. 2.218/78, afecta a Funcionarios Públicos, BOE 225 y 226.

Una vez realizadas las Transferencias al Entepreautonómico, entre esas muchas, afectan las de Control Bromatológico de Alimentos, Bebidas y Productos Alimentarios de origen no animal, así como la autorización, control, envasado y comercialización de las industrias relativas a estos alimentos.

## Competencias directas para su realización

Recordando que la Administración Sanitaria, tiene una organización de personal al Servicio de la Sanidad Nacional, en esta rama de Control, están el Cuerpo de Titulares Farmacéuticos, repartidas, por todo el ámbito nacional, en los municipios

y con carácter fijo, adquiriendo la plaza por Oposición Oficial Reglamentaria, de carácter libre o restringida. Se denominan también Sanitarios Farmacéuticos locales. Tienen obligación todos de estar al frente de su Oficina de Farmacia, además de controlar los alimentos referidos; también les obliga la vigilancia y control de las aguas y fuentes públicas, para uso alimenticio y alimentario; asistir o atender los Análisis clínicos de la Beneficiencia así como control de excretas, aguas de vertido industrial, materiales cerámicos y utensilios para la alimentación. Fábricas de juguetes, detergentes, lejías, sus colorantes y aditivos, sal gema y otros; siempre, bajo el comprobante de actuaciones de los Ayuntamientos que integren el municipio, y siempre que no interfiera, con alimentos que entren en su composición componentes de origen animal; somos protagonistas en unos temas, a los que sin duda, por preparación y trabajo, nos hemos hecho merecedores.

Frente a sólo una platónica declaración de competencias en los anteriores decretos organizativos de Sanidad, se pasó a la constitución de una Unidad Administrativa pero autónoma y significativa, aunque puede que aun insuficiente: Sección de Alimentos y Bebidas como se contempla en la Orden de 26-9-74, BOE 4-10-74.

Posteriormente, Orden 20-3-75, BOE 18-4-75, se perfila y define esa Sección que se configura con funciones y negociados «Funciones correspondientes a la Inspección Bromatológica Farmacéutica de los Productos Alimenticios de origen no animal», así como de las aguas y demás bebidas humanas dentro de su especial competencia:

- Aceites y alimentos hidrocarbonados.
- Conservas vegetales.
- Aguas y bebidas.
- Alimentos estimulantes, condimentos y aditivos, etc.

La orden del 18 de agosto de 1975, que regula la competencia de Sanidad en materia alimentaria, establece la canalización de expedientes a través de las Inspecciones Técnicas: Farmacia y Veterinaria, quedando bastante explícito y aclarado los ejecutores de estos Servicios Sanitarios.

Gracias al dinamismo de la Sanidad Farmacéutica Bromatológica y su presencia en Congresos Nacionales e Internacionales, de aguas, alimentos y medio ambiente; al diseño de campañas

y realización de publicaciones en orden al control de las aguas, harinas y derivados, vinos, licores, aceites, pan, panes especiales, en una palabra —todo lo que integran los capítulos en vigor del Código Alimentario y que concuerda en su denominación: clave = artículo del código—, sólo gracias al esfuerzo de los titulares, Inspectores Jefes de Sección, tanto de servicios Centrales como Periféricos y Locales, gracias a esa coordinación, es atribuible la cristalización en la resolución deseada de una aspiración de trabajo y responsabilidad largamente sentida por la Sanidad Farmacéutica.

Es necesario, justo, el informar nuevamente, recordando nuestro alto cometido y obligaciones adquiridas como Titulares Farmacéuticos y a la vez reiterar la petición de esa ayuda profesional, colegial y de los ayuntamientos, para el mejor rendimiento del trabajo de los Farmacéuticos Titulares, en bien de la Salud Pública.

Dentro del C.A.E., es de competencia de farmacia las claves o artículos siguientes:

- Clave 17, Subclave 1 y 2: Cereales.
- Clave 18, Subclave 1, 2 y 3: Legumbres.
- Clave 19, Subclave 1, 2, 3 y 4: Tubérculos y derivados.
- Clave 20, Subclave 1-11: Harinas y derivados.
- Clave 21, Subclave 4-10: Conservas vegetales.
- Clave 23, Subclave 1, 3, 4, 5, 6 y 7: Edulcorantes naturales y derivados.
- Clave 24, Subclave 1-5: Condimentos y especias.
- Clave 25, Subclave 1-11: A. Estimulantes y derivados.

Clave 27, Subclave 1-5: Aguas de bebida e hielo.

Clave 29, Subclave 1-4: Bebidas no alcohólicas.

Clave 30, Subclave 1-18: Bebidas alcohólicas.

Clave 31, Subclave 1-14: Aditivos.

Clave 37, Subclave 1-5: Detergentes, desinfectantes y desinsectantes.

Clave 39, Subclave 1-9: Envases y embalajes, utensilios, aparatos para uso alimentario.

Clave 40, Subclave 1-5: Almacenistas y envasadores polivalentes.

Las claves que llevan la letra F ya se interpreta que son las relativas a Farmacéuticos.

Las que van iniciadas con una V, para inspección veterinaria, y cuando llevan las dos, F y V, depende en su composición, lo que denomina del Reino Animal o del Reino Vegetal, así será para una u otra Sección de Inspección.

Se adjunta un anexo con las referidas claves clasificadoras de alimentos, quedando bien claras las competencias propias de cada sección, tanto de Veterinaria como Farmacéutica.

Como marcha inmediata a seguir en los cometidos marcados, es requerir en las inspecciones: a) el Número de Registro Sanitario si lo tienen; caso negativo, indicarles la necesidad de que lo soliciten, dándoles un plazo para ello. Igualmente requerirles: b) los Carnets de Manipuladores, que completan las mínimas condiciones sanitarias que debe tener la industria visitada. c) Anotar si hacen graneles, que deben ir envasados convenientemente para al fraccionar la venta, siempre que reúnan condiciones protectoras de cara al consumidor y por ello, para la Salud Pública.

## ANEXO

### CLAVES Y SUBCLAVES PARA IDENTIFICACION Y CLAFISICACION DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

#### CLAVE 10.—CARNES Y DERIVADOS, AVES Y CAZA.

##### Subclave

- |    |   |   |                                                                                                                   |
|----|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | V | — | Mataderos.                                                                                                        |
| 2  | V | — | Mataderos Municipales.                                                                                            |
| 3  | V | — | Mataderos de aves y conejos.                                                                                      |
| 4  | V | — | Salas de Despiece.                                                                                                |
| 5  | V | — | Salas de Despiece de aves y conejos y/o plantas de industrialización de estas carnes.                             |
| 6  | V | — | Plantas fundidoras de grasa.                                                                                      |
| 7  | V | — | Fábricas de Embutidos.                                                                                            |
| 8  | V | — | Fábricas de conservas cárnicas y de proteínas animales.                                                           |
| 9  | V | — | Preparación de tripas.                                                                                            |
| 10 | V | — | Almacenes frigoríficos de carnes, almacenamiento de productos cárnicos y depósitos de distribución de carnes.     |
| 11 | V | — | Depósitos distribuidores de aves y caza.                                                                          |
| 12 | V | — | Secaderos de jamones.                                                                                             |
| 13 | V | — | Almacenes frigoríficos de aves y/o conejos.                                                                       |
| 14 | V | — | Salas de despiece de carnes de caza y/o depósitos distribuidores de caza y/o industrialización de carnes de caza. |
| 15 | V | — | Envasadores, importadores y exportadores.                                                                         |

## CLAVE 12.—PESCADOS, CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y DERIVADOS.

### Subclave

- 1 V — Establecimientos de cría y manipulación de pescado fresco (establecimientos de acuicultura, parques de cultivo, centros de puesta inducida), lonjas y mercados centrales.
- 2 V — Preparación de congelados. Buques factoría y de congelación a bordo. Importadores, exportadores, envasadores, almacenistas y distribuidores de pescado.
- 3 V — Preparación de salazones, ahumados y desecados.
- 4 V — Cocederos.
- 5 V — Fábricas de conservas, semiconservas.
- 6 V — Estaciones depuradoras.
- 7 V — Cetáreas.

## CLAVE 14.—HUEVOS Y DERIVADOS.

### Subclave

- 1 V — Importadores, exportadores, distribuidores, envasadores y almacenes (Mayoristas y/o frigoríficos) de huevos.
- 2 V — Industrias de ovoproductos.
- 3 V — Centros de clasificación de huevos.

## CLAVE 15.—LECHES Y DERIVADOS.

### Subclave

- 1 V — Centrales lecheras (leche líquida como actividad fundamental).
- 2 V — Industrias lácteas sin categoría de Centrales lecheras (leche líquida como actividad fundamental).
- 3 V — Fábricas de nata y mantequilla.
- 4 V — Fábricas de yogurt y derivados.
- 5 V — Fábricas de queso.
- 6 V — Fábricas de leche en polvo.
- 7 V — Industriales de elaboración de sueros de quesería y otros derivados (los cuajos se incluirán en las industrias que correspondan en la Clave 31).
- 8 V — Bebidas con base láctea.
- 9 V — Almacenistas, distribuidores, envasadores, importadores y exportadores.

## CLAVE 16.—GRASAS COMESTIBLES.

### Subclave

- 1 F — Extracción de aceite de oliva.
- 2 F — Extracción de aceites y grasa de semillas oleaginosas.
- 3 F — Refinación de aceites y grasas vegetales.
- 4 F — Envasadores de aceites, grasas vegetales y otras grasas.
- 5 V — Fábricas de grasas transformadas.
- 6 V — Obtención de aceites y grasas de pescados y otros animales marinos.
- 7 F — Almacenistas, importadores, exportadores y distribuidores.

## CLAVE 17.—CEREALES.

### Subclave

- 1 F — Almacenistas, envasadores, distribuidores, importadores y exportadores.
- 2 F — Descascarillado, limpieza y satinado de arroz.

## CLAVE 18.—LEGUMINOSAS.

### Subclave

- 1 F — Almacenistas, importadores, exportadores, distribuidores y envasadores de legumbres secas y derivados.
- 2 F — Fábricas de harinas, purés y otros preparados.
- 3 F — Industrias de proteínas vegetales.

**CLAVE 19.—TUBERCULOS Y DERIVADOS.****Subclave**

- 1 F — Almacenistas, envasadores, distribuidores, importadores y exportadores.
- 2 F — Elaboradores de patatas peladas.
- 3 F — Fábricas de derivados de patatas (conservadas, deshidratadas, congeladas, fritas, harina, fécula, gránulos, copos, etc.).
- 4 F — Elaboradores de boniatos, batatas y chufas.

**CLAVE 20.—HARINAS Y DERIVADOS.****Subclave**

- 1 F — Fábricas de harina y/o envasadores.
- 2 F — Fábricas de sémola y semolina.
- 3 F — Fábricas de harinas especiales.
- 4 F — Fabricación de productos amiláceos (féculas y almidones, no incluyendo las patatas).
- 5 F — Fábricas de granos mondados, pelados, inflados, machacados, grallones, copos de cereal, gofio, etc.
- 6 F — Fábricas de pan.
- 7 F — Fábricas de pastas alimenticias.
- 8 F — Elaboración de productos de bollería, pastelería y repostería.
- 9 F — Elaboración de masas fritas.
- 10 F — Fábricas de galletas.
- 11 F — Almacenistas, importadores, exportadores, distribuidores y envasadores.

**CLAVE 21.—HORTALIZAS, VERDURAS, FRUTAS Y DERIVADOS.****Subclave**

- 1 V — Centrales hortofrutícolas.
- 2 V — Almacenes frigoríficos.
- 3 F.V — Selección, conservación y distribución de setas.
- 4 F — Elaboración de encurtidos.
- 5 F — Elaboración de extractos.
- 6 F — Fábricas de conservas de hortalizas y verduras.
- 7 F — Fábricas de zumos de frutas y conservas de frutas.
- 8 F — Elaboradores de frutos secos, desecados y deshidratados.
- 9 F — Fábricas de aceitunas.
- 10 F — Importación, exportación, almacenamiento, envasados y distribución.

**CLAVE 23.—EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS.****Subclave**

- 1 F — Fábricas de azúcares.
- 2 V — Elaboradores de miel.
- 3 F — Fábricas de jarabes.
- 4 F — Fábricas de caramelos, chicles y golosinas líquidas para congelar.
- 5 F — Fábricas de goma de mascar. Clave 31. Rt.º Específico.
- 6 F — Fábricas de turrón y mazapán.
- 7 F — Importadores, exportadores, almacenistas, envasadores y distribuidores.

**\* CLAVE 24.—CONDIMENTOS Y ESPECIAS.****Subclave**

- 1 F — Elaboradores de sal.
- 2 F — Elaboradores de vinagre.
- 3 F — Elaboradores de especias y condimentos preparados (sin aditivos de acción final. En caso de llevar aditivos con esta acción se incluirán en la Clave 31 y en el grupo del aditivo que marque la acción fundamental).
- 4 F — Importadores, exportadores, almacenistas, envasadores y distribuidores.
- 5 F — Sucedáneos de condimentos y especias.

**CLAVE 25.—ALIMENTOS ESTIMULANTES Y DERIVADOS.****Subclave**

- 1 F — Torrefactores de café.
- 2 F — Envasadores de café.
- 3 F — Elaboradores de café soluble o liofilizado.
- 4 F — Elaboradores de sucedáneos de café.
- 5 F — Elaboradores de té y otras hierbas y/o envasadores.
- 6 F — Manipuladores de cacao.
- 7 F — Prensadores de cacao.
- 8 F — Fabricantes de cacao en polvo.
- 9 F — Fabricantes de chocolate y derivados.
- 10 F — Elaboradores de tabaco.
- 11 F — Importadores, exportadores, almacenistas, distribuidores y otros envasadores.

**CLAVE 26.—PLATOS PREPARADOS Y/O PRECOCINADOS, PREPARADOS ALIMENTICIOS BAJO FORMULAS ESPECIFICAS Y PARA REGIMENES ESPECIALES.****Subclave**

- 1 F.V — Fábricas de platos preparados y/o precocinados. Cocinas centrales para colectividades diversas.
- 2 V — Preparados alimenticios especiales (caldos, sopas, salsas, flanes, cremas, desayunos, polvos para helados, etc.). Aperitivos en general. Preparados para rebozar.
- 3 F — Preparados alimenticios para regímenes especiales (Dietéticos). Registro de producto.
- 4 F — Alimentos enriquecidos. Registro de producto.
- 5 F.V — Preparados alimenticios intermedios para uso industrial. Registro de producto.
- 6 F.V — Importadores, exportadores, almacenistas, envasadores y distribuidores.

**CLAVE 27.—AGUAS DE BEBIDA Y HIELO.****Subclave**

- 1 F — Envasadores de agua minero-medicinal. Registro de producto.
- 2 F — Envasadores de agua potable de manantial. Registro de producto.
- 3 F — Fabricantes de hielo.
- 4 F — Distribuidores de agua potable de consumo público.
- 5 F — Importadores, exportadores y almacenistas.

**CLAVE 28.—HELADOS.****Subclave**

- 1 F.V — Fabricantes y elaboradores de *helados, sorbetes y horchatas*.
- 2 V — Fabricantes de tartas heladas.
- 3 V — Importadores, exportadores, almacenistas, envasadores y distribuidores.

**CLAVE 29.—BEBIDAS NO ALCOHOLICAS.****Subclave**

- 1 F — Elaboradores de bebidas refrescantes, polvos para bebidas.
- 2 F — Elaboradores de aguas preparadas. Registro de producto.
- 3 F — Fabricantes de preparados básicos para bebidas refrescantes. Registro de producto.
- 4 F — Importadores, exportadores, almacenistas, envasadores y distribuidores.

V (1) **Competencia Veterinaria:** llevando productos de origen ANIMAL.

F **Competencia Farmacéutica:** llevando productos de origen VEGETAL.

### CLAVE 30.—BEBIDAS ALCOHOLICAS.

#### Subclave

- 1 F — Elaboradores de vino.
- 2 F — Envasadores de vino.
- 3 F — Elaboradores de aguardientes.
- 4 F — Fabricantes de arrak.
- 5 F — Fabricantes de brandy.
- 6 F — Fabricantes de ginebra y anís.
- 7 F — Fabricantes de ron.
- 8 F — Fabricantes de vodka.
- 9 F — Fabricantes de whisky.
- 10 F — Fabricantes de licores.
- 11 F — Fabricantes de aperitivos y amargos vínicos.
- 12 F — Fabricantes de sidras y peradas.
- 13 F — Fabricantes de cerveza.
- 14 F — Fabricantes de derivados del vino (sangría, etc.).
- 15 F — Fabricantes de alcohol etílico para uso alimentario.
- 16 F — Fabricantes de aperitivos y amargos no vínicos.
- 17 F — Fabricantes de otras bebidas alcohólicas.
- 18 F — Importadores, exportadores, almacenistas, envasadores y distribuidores.

### CLAVE 31.—ADITIVOS.

Elaboradores o fabricantes de:

#### \*\* Subclave

- 1 F.V.M. — Colorantes, fijadores de color y decolorantes. Registro de producto.
- 2 F.V.M. — Agentes aromáticos.
- 3 F.V.M. — Edulcorantes artificiales y modificadores del sabor. Registro de producto.
- 4 F.V.M. — Emulgentes, espesantes, antiendurecedores, aglutinantes, estabilizadores, gelificantes, etc. Registro de producto.
- 5 F.V.M. — Antioxidantes. Registro de producto.
- 6 F.V.M. — Conservadores. Registro de producto.
- 7 F.V.M. — Coadyuvantes tecnológicos (antiespumantes, disolventes, clarificantes, desmoldadores, secuestrantes, agentes de pelado y lavado, endurecedores, antiapelmazantes). Registro de producto.
- 8 F.V.M. — Levaduras, polvos gasificantes, enzimas y cultivos microbianos. Registro de producto.
- 9 F.V.M. — Goma base para gomas de mascar. Registro de producto.
- 10 F.V.M. — Productos para tratamientos de aguas. Registro de producto.
- 11 F.V.M. — Reguladores del pH. Registro de producto.
- 12 F.V.M. — Preparadores aromáticos complejos. Registro de producto.
- 13 F.V.M. — Otros aditivos no incluidos en los grupos anteriores. Registro de producto.
- 14 F.V.M. — Importadores, exportadores con o sin depósito de distribución, almacenistas, envasadores y distribuidores.

### CLAVE 37.—DETERGENTES, DESINFECTANTES, DESINSECTANTES Y OTROS PRODUCTOS DE USO ALIMENTARIO.

#### Subclave

- 1 F — Fabricantes de detergentes de uso alimentario. Registro de producto.
- 2 F — Fabricantes de desinfectantes de uso alimentario. Registro de producto.
- 3 F — Fabricantes de desinsectantes de uso alimentario. Registro de producto.
- 4 F — Fabricantes de otros productos de uso alimentario (desincrustantes, abrillantadores, limpiametales, lubricantes y engrasadores de materiales, etc.). Registro de producto.
- 5 V.F — Importadores, exportadores, almacenistas, envasadores y distribuidores.

\*\* Comité Majadahonda, Farmacia, Veterinaria y Medicina.

**CLAVE 39.—MATERIALES DE ENVASES Y EMBALAJE, UTENSILIOS Y APARATOS DE USO ALIMENTARIO.**

Fabricantes de:

Subclave

- 1 F — Metales y sus aleaciones.
- 2 F — Vidrio, cerámica, mármol y cemento.
- 3 F — Compuestos celulósicos.
- 4 F — Maderas, corchos y fibras naturales.
- 5 F — Compuestos macromoleculares, plásticos, revestimientos, coberturas y barnices. Registro de producto.
- 6 F — Adhesivos, colas y pastas. Registro de producto.
- 7 F — Sustancias para uso en la elaboración de materiales de envase y embalaje.
- 8 F — Utensilios y aparatos de uso alimentario. Máquinas automáticas expendedoras de productos alimenticios.
- 9 F — Importadores, exportadores con o sin depósito de distribución, almacenistas, envasadores y distribuidores.

**CLAVE 40.—ALMACENES FRIGORIFICOS, DISTRIBUIDORES Y/O ENVASADORES POLIVALENTES.**

Subclave

- 1 V.F. — Almacenes frigoríficos polivalentes.
- 2 V.F. — Almacenistas y distribuidores polivalentes.
- 3 V.F. — Envasadores polivalentes.
- 4 V.F. — Importadores, exportadores con o sin depósitos de distribución.
- 5 V.F. — Hipermercados.

---

---

## RESEÑA DE PUBLICACIONES SANITARIAS DE LA REGION MURCIANA

**GOMEZ PEREZ, Salvador**

*Estudio Clínico-patológico de los melanomas primarios cutáneos diagnosticados en las instituciones hospitalarias públicas de la Región Murciana (1971-1980).* Tesina de Licenciatura, Murcia, 1982.

Tesina dirigida por el Profesor Dr. D. Vicente VICENTE ORTEGA y realizada en el Departamento de Anatomía Patológica (Jefe Profesor Dr. D. Guzmán Ortuño). En ella se analiza de forma exhaustiva clínica y microscópicamente todos los casos de melanomas primarios de la Región Mur-

ciana, siguiendo la línea de investigación del Dr. Vicente Vicente, y añade un estudio epidemiológico y estadístico de la casuística.

**FUSTER QUIÑONERO, Diego**

*Aspectos sanitarios de Aguilas, 1965-1980.* Tesina de Licenciatura, 1981.

Esta tesina está dirigida por el profesor Dr. D. Pedro MARSET CAMPOS (Cátedra de Historia de la Medicina) y ofrece un estudio detallado de la infraestructura y estructura sanitarias del municipio de Aguilas en los últimos 15 años.

# ACTOS, CURSOS, SIMPOSIA

## CURSOS DE EDUCACION SANITARIA PARA ESTUDIANTES DE TERCER CURSO DE MAGISTERIO

Se están impartiendo en Murcia y Cartagena, a lo largo del segundo y tercer trimestre del curso escolar sendos cursos de una asignatura optativa de Educación Sanitaria para alumnos de tercer curso de Magisterio.

El programa que se está desarrollando es el siguiente:

1. *La Salud y la Enfermedad. Conocimientos sanitarios básicos. Enfermedad y medio ambiente. Génesis de la enfermedad en la colectividad según la estructura socioeconómica. Demografía y problemas sanitarios.*
2. *Enfermedades producidas por una alimentación incorrecta: enfermedades carenciales (anemia, avitaminosis).*
3. *Enfermedades producidas por alimentación incorrecta: obesidad, etc.*
4. *Higiene personal y colectiva. Papel de la Educación Física y el Deporte en el Escolar.*
5. *Salud mental I.*
6. *Salud mental II.*
7. *Alcoholismo y Drogas.*
8. *Educación Sexual en el medio escolar.*
9. *Enfermedades infecciosas y su control I.*
10. *Enfermedades infecciosas y su control II.*
11. *Enfermedades crónicas y su prevención: cardiovasculares, cáncer.*
12. *Enfermedades crónicas y su control: diabetes.*
13. *Accidentes domésticos y de tráfico en el escolar.*
14. *Alteraciones de la visión en el escolar.*
15. *Alteraciones otorrinolaringológicas en el escolar.*
16. *Alteraciones y problemas de los dientes en el escolar.*
17. *Higiene en el medio escolar.*
18. *Exámenes de Salud en el escolar.*
19. *Organización de la Sanidad Escolar. Papel del maestro en la higiene escolar.*

El curso de Murcia lo están impartiendo D.<sup>a</sup> Elvira Ramos García, D. Pedro Saturno Hernández y D.<sup>a</sup> Concepción Gómez-Ferrer Górriz.

El de Cartagena, D. José-Manuel Sebastián Raz y D. Casimiro Bonmatí Limorte.

