

NOTICIAS

Publicado el Informe Anual de Indicadores 2015

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha publicado en su página web el 'Informe Anual de Indicadores: Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente 2015', elaborado por la unidad encargada del análisis y prospectiva en base a datos propios, y otras fuentes oficiales europeas e internacionales.

Este informe se estructura en tres bloques en los que se describe el medio territorial y social en el que se desarrollan las actividades económicas; se analizan los indicadores medioambientales y los principales parámetros macroeconómicos, financieros y de cobertura de riesgos del sector agrario, pesquero y de la industria agroalimentaria, englobando también el análisis de los mercados, el consumo y la comercialización.

Nuevo test sanguíneo para detectar la tuberculosis bovina en seis horas

Según informa la web Science Daily, científicos de la Universidad de Nottingham han desarrollado* una prueba sanguínea para detectar micobacterias en tan solo seis horas. Han utilizado este nuevo método para demostrar que el ganado positivo a tuberculosis bovina (TBB) tiene niveles detectables de la bacteria *Mycobacterium bovis* en sangre. El doctor Cath Rees, experto en microbiología de la Escuela de Ciencias Biológicas, y el doctor Ben Swift, de la Escuela de Medicina Veterinaria y Ciencias, han coordinado la investigación.

Hasta ahora la tuberculosis se detectaba mediante pruebas cutáneas intradérmicas; al respecto, Rees explica en la noticia de Science Daily que "la frecuencia con la que se detectan las micobacterias viables en la sangre de animales positivos respecto a la prueba dérmica cambia el paradigma de esta enfermedad".

Esta nueva prueba, simple y barata, capaz de detectar niveles muy bajos de micobacterias en sangre utilizando una técnica basada en un bacteriófago.

La contaminación química llega a las aves marinas de la Antártida

La contaminación química también ha llegado a las colonias de aves marinas antárticas, según una investigación del Departamento de Biología Evolutiva, Ecología y Ciencias Ambientales y del Instituto de Investigación de la Biodiversidad de la Universidad de Barcelona (UB-IRBio).

El trabajo, que publica la revista 'Environmental Research', ha sido dirigido por expertos del Instituto de Química Orgánica General (IQOG-CSIC), y en él ha participado el profesor de la UB Jacob González Solís.

El estudio analiza el impacto de los contaminantes orgánicos persistentes -COP, compuestos

tóxicos y de alta permanencia en el medio ambiente que se bioacumulan en los organismos- en las aves oceánicas presentes en un gradiente de áreas de diferente latitud en el océano Sur.

Confirmados en Lora del Río dos casos de fiebre 'Q', transmitida por animales

El alcalde de Lora del Río, Antonio Miguel Enamorado (PP), acompañado por el concejal delegado de Salud, Raúl García, y el técnico del Área de Agricultura, Gerardo Luque, han anunciado la puesta en marcha de un protocolo de actuaciones para prevenir la extensión de la infección, tras confirmar la existencia de dos personas afectadas por fiebre 'Q', provocada por la bacteria '*Coxiella burnetii*'.

Así, según confirma el centro de salud loreño, las personas infectadas, atendiendo a la encuesta epidemiológica, pasean habitualmente por el muro de contención de la localidad, una zona por la que también transitan tres cabreros con su ganado. "Todo parece indicar que el foco de infección está en una ganadería caprina que transita por el muro de contención de Lora", añade el alcalde, que agrega que se trata de una enfermedad que se transmite de animales a personas y que está marcada por fiebres altas que no remiten a pesar del uso de antitérmicos, además de vómitos y diarrea.

La Comisión Europea financiará el desarrollo de un sensor de Salmonella en carne de pollo

La Comisión Europea financiará la fase final del desarrollo de Heatsens_S, un nanobiosensor para la detección de Salmonella en carne de pollo diseñado por la empresa Nanoimmunotech. Este será capaz de detectar Salmonella en el mismo día de trabajo en el que se realiza el análisis frente a otras alternativas que tengan los resultados de hasta una semana, con una pérdida derivada que esto conlleva.

La innovación clave en la tecnología del bionosensor Heatsens_S es el uso de nanoprismas de oro como detectores en el análisis. Estas pequeñas partículas, un nanómetro es una mil millonésima parte de un metro, están integrados en un dispositivo biosensor que está compuesto también por un par de anticuerpos que son capaces de detectar el analito.

La Guardia Civil detiene a 14 personas en Zaragoza, Huesca y Lleida por engorde ilegal de ganado vacuno

En el marco de la Operación Pakito's, la Guardia Civil ha detenido a 14 personas (10 hombres y 4 mujeres) de entre 73 y 43 años, vecinos de las provincias de Zaragoza, Huesca y Lérida como supuestos autores de un delito continuado contra la salud pública, falsedad documental y pertenencia a grupo criminal organizado.

A finales de 2014 el Seprona de la Guardia Civil comenzó a investigar presuntas prácticas de engorde ilegal de ganado vacuno en las comar-

cas de Litera y el Bajo Cinca. Las diligencias llevadas a cabo fueron entregadas en el Juzgado de Instrucción nº 1 de Monzón (Huesca), ya que se constataban informaciones que apuntaban a que presuntamente se estaban suministrando productos promotores ilegales de crecimiento y sustancias prohibidas beta-antagonistas para el engorde ilegal, en diferentes explotaciones de ganado bovino en granjas de Huesca y Zaragoza y su posterior sacrificio en mataderos de Aragón y Cataluña, existiendo para ello un grupo criminal organizado de distribución de las sustancias prohibidas y posterior comercialización de las carnes. Se realizaron inspecciones en más de 30 instalaciones y se tomaron muestras de pienso, agua, orina y pelo en explotaciones ganaderas, así como de carne en mataderos.

Halladas sustancias cancerígenas en varias marcas de chocolate

Investigadores de la agencia independiente de seguridad alimentaria alemana Foodwatch aseguran que chocolates de las marcas Kinder, Lindt y Rübezahl contienen sustancias nocivas que "pueden provocar cáncer" y mutaciones en el genoma, tal como ha publicado en un comunicado la propia agencia y recogen medios germanos como el portal 'The Local'.

El organismo asegura que dulces de estas marcas contienen hidrocarburos aromáticos de aceites minerales (los MOAH, por sus siglas en inglés), un subproducto del proceso de refinamiento del petróleo, considerado un posible agente cancerígeno.

Supuestamente, estas sustancias perniciosas penetran en el chocolate a través de los envoltorios, cuya pintura puede contener estos aceites perniciosos.

El mercurio en el país de las maravillas

La toxicidad de este elemento químico varía según la forma en la que se presente. El consumo de pescado en condiciones normales no debe ser causa de alarma, ya que contiene selenio que impide su absorción y existen programas de control.

Verde malaquita en los alimentos

El verde malaquita es un colorante que es a la vez carcinógeno y genotóxico (es decir perjudicial para el ADN). Se ha utilizado a nivel mundial para el tratamiento terapéutico en la acuicultura, pero no está autorizado para su uso en animales productores de alimentos en la UE.

El Panel de la EFSA sobre Contaminantes de la Cadena Alimentaria evaluó los riesgos para los consumidores de verde malaquita en los alimentos, sobre todo en el pescado, productos de pescado y crustáceos. En concreto, la Comisión Europea pidió a la EFSA que evaluase si un valor de referencia de 2 microgramos (mg) de verde malaquita por kilogramo de alimento sería adecuado para proteger la salud pública. Los

expertos de la EFSA llegaron a la conclusión de que es poco probable que la exposición a alimentos contaminados con verde malaquita hasta 2µg / kg represente un problema de salud.

El Gobierno abre el proceso de selección de profesionales sanitarios que quieran integrarse en el equipo español de intervención en emergencias humanitarias

Los profesionales del Sistema Nacional de Salud ya pueden solicitar a través de la sede electrónica del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad formar parte del Equipo Técnico Español de Ayuda y Respuesta en Emergencias (START), cuya creación lidera la Agencia Española de Cooperación (AECID).

Así, el equipo START, ya bautizado como "chalecos rojos" por ser la indumentaria oficial del personal de la AECID, contará con un equipo sanitario de élite. Además de médicos y enfermeros del Sistema Nacional de Salud, START estará formado por ingenieros expertos en agua y saneamiento, logistas o expertos en electricidad y electrónica, entre otros. Los despliegues estarán liderados por personal de la AECID y apoyados por el personal de las Oficinas Técnicas de la Cooperación Española adscritas a sus respectivas Embajadas.

Alimentos con declaraciones nutricionales o de salud: su calidad nutricional

Se ha realizado un estudio en Alemania, Países Bajos, España, Eslovenia y Reino Unido con el objetivo de comparar la calidad nutricional de alimentos envasados con declaraciones nutricionales o de propiedades saludables, con alimentos envasados sin ningún tipo de declaración.

Se realizó un estudio de alimentos envasados disponibles en estos 5 países durante el 2013. Se muestrearon un total de 2034 alimentos al azar de tres tipos de tiendas de alimentos (supermercado, tienda de barrio y local con descuentos). Se recopiló la información nutricional presente en las etiquetas de los alimentos y se evaluó a través de una comparativa y la aplicación de un modelo para la determinación de un perfil nutricional que se utiliza para regular las declaraciones de propiedades saludables en Australia y Nueva Zelanda.

Los alimentos que llevan declaraciones nutricionales o de propiedades saludables tienen marginalmente mejores perfiles nutricionales que aquellos que no llevan declaraciones. A pesar de ello, no está claro si estas diferencias relativamente pequeñas tienen un impacto significativo en la salud..

PUBLICACIONES

Aflatoxin B1 and Deoxynivalenol contamination of dairy feeds and presence of Aflatoxin M1 contamination in milk from smallholder dairy systems in Nakuru, Kenya

Makau et al. International Journal of Food Contamination (2016) 3:6 DOI 10.1186/s40550-016-0033-7

Las micotoxinas son metabolitos producidos por los hongos fitopatógenos y de descomposición en piensos para animales como resultado de un mal almacenamiento. Las micotoxinas también pueden originarse en el campo y se excretan en la leche cuando los animales productores de leche consumen tales piensos, lo que plantea una preocupación de salud pública.

El objetivo de este estudio fue realizar una evaluación de riesgos en las zonas rurales y periurbanas productoras de leche en el condado de Nakuru, mediante la determinación de la prevalencia y la cantidad de micotoxinas en los piensos para animales y en la leche.

Un total de 74 muestras de piensos para animales y 120 muestras de leche se recogieron simultáneamente de vacas individuales y de otras partes de la cadena de producción láctea. Las muestras de pienso se analizaron para la aflatoxina B1 (AFB1) y deoxinivalenol (DON), mientras que las muestras de leche se analizaron para la aflatoxina M1 (AFM1) utilizando un método enzimático comercial (ELISA).

Los niveles de contaminación de aflatoxina B1 en el 56% (41/74) de los piensos para animales excedieron los límites de la Unión Europea (UE) de 5 mg/kg, obteniéndose unos valores que oscilan entre 0 y 147.86 g/kg. El deoxinivalenol (DON) fue identificado en el 63% (27/43) de todos los piensos para el ganado con unos valores que oscilan entre 0 y 179.89 mg/kg. En el sistema lechero peri-urbano, el 48,5% (33/68) de las muestras de leche estaban contaminadas con un nivel de AFM1 por encima de la regulación de la UE de 0,05 mg/l., con unos valores que oscilan entre 0,017 y 0,083 g/l.

Todas las muestras de leche del sector lácteo rural tenían los niveles de contaminación de AFM1 por debajo de los límites de la UE de 0,05 mg/l., con valores entre 0 y 0,041 mg/l. El modelo de regresión lineal demostró asociación significativa de los factores abióticos; pH, actividad de agua y contenido de humedad de los piensos para animales con aflatoxina B1 y la contaminación por DON de los piensos para el ganado.

Los resultados obtenidos en este estudio indican que las granjas lecheras peri-urbanas, donde la producción intensiva predomina, afrontan un reto de seguridad alimentaria de los piensos y que un factor que contribuye es la producción y manipulación de los piensos para animales en las explotaciones agrícolas.

Designing a Healthy Food Partnership: lessons from the Australian Food and Health Dialogue

Jones et al. BMC Public Health (2016) 16:651 DOI 10.1186/s12889-016-3302-8

Una dieta deficiente es una de las causas que lideran la carga de enfermedad en todo el mundo. En Australia, el Gobierno Federal estableció el Diálogo sobre alimentos y salud (Diálogo) en 2009 para hacer frente a este problema, principalmente a través de la reformulación de los alimentos. Se evaluaron las actividades del Diálogo sobre sus 6 años de trabajo y utilizamos estos resultados para el desarrollo de recomendaciones que permitieran alcanzar con éxito los objetivos de la nueva Asociación Alimentos Saludables.

Se utilizó la información de la página web del Diálogo, comunicados de prensa, otros comunicados, boletines electrónicos, materiales publicado bajo la libertad de prensa, y las actas oficiales de los debates parlamentarios (Hansard); para evaluar los logros del Diálogo de Octubre 2013 a noviembre 2015, mediante el marco de referencia RE-AIM (alcance, eficacia, adopción, implementación y mantenimiento). También se trabajó en estrecha colaboración con dos ex miembros del Diálogo. Nuestros resultados actualizan una evaluación previa realizada en octubre de 2013.

Disponemos de pocos datos para poder evaluar los logros recientes del Diálogo, sin información sobre el progreso alcanzado desde que se publicaran los resultados de la evaluación llevada a cabo en octubre de 2013. En los últimos 2 años, sólo se ha logrado una reducción adicional del contenido de sodio en algunos alimentos (queso) y se añadieron al ámbito de actuación los establecimientos de comida rápida. Sólo se detectó algo de actividad en 12 de las 137 áreas (9%) de actuación incluidas en el ámbito del Diálogo. Una evaluación independiente encontró objetivos que se alcanzarán sólo parcialmente en algunas categorías de alimentos, con diferencias significativas entre las distintas empresas. No se observaron efectos sobre los conocimientos, comportamientos o ingestión de nutrientes en la población australiana ni se identificaron evidencias de algún impacto sobre las enfermedades vinculadas con la dieta.

Conclusiones: La nueva Asociación de Alimentos Saludables tiene unos objetivos similares a los del Diálogo. Si bien es muy loable y reconocido mundialmente como rentable, la implementación del mismo en Australia ha sido lamentablemente inadecuada.

Si queremos que la nueva Asociación de Alimentos saludables alcance sus objetivos urgentes de salud pública se requerirá: un liderazgo fuerte por parte del gobierno, una financiación adecuada, unos objetivos claros al igual que un calendario que establezca plazos para conse-

guirlos, un adecuado manejo de los conflictos de intereses, una evaluación y monitorización exhaustivas y un plan de respuesta en caso de no alcanzar los objetivos.

Prevalence of pale, soft, and exudative (PSE) condition in chicken meat used for commercial meat processing and its effect on roasted chicken breast

Karunanayaka et al. Journal of Animal Science and Technology (2016) 58:27

DOI 10.1186/s40781-016-0110-8

Los estudios sobre la prevalencia de la carne pálida, blanda y exudativa (PSE) en la industria avícola de Sri Lanka son mínimos.

Por lo tanto, el objetivo del presente estudio fue determinar la incidencia de la carne de pollo PSE en una planta de procesamiento comercial y averiguar sus consecuencias en la calidad de la carne de pechuga de pollo asado.

Un total de 60 filetes de pechuga fueron seleccionados al azar, evaluada en base al valor de color L*, y en base a este valor se dividieron en dos categorías; PSE ($L^* > 58$) o carne normal ($L^* \leq 58$). Se analizaron a continuación, un total de 20 filetes de pechuga (10 PSE y 10 normales) para los siguientes parámetros: color, pH, y capacidad de retención de agua (WHC). Después de procesar los filetes en pechuga de pollo asada, se evaluaron las pérdidas por la cocción, el color, pH, WHC y textura. Una evaluación sensorial se llevó a cabo por 30 panelistas no entrenados.

La incidencia de carne PSE fue del 70% en el estudio. Los filetes PSE fueron significativamente menos pesados y tenían valores de pH más bajos que los filetes normales. La correlación entre el poco peso y el pH fue negativa ($P < 0,05$). Aunque no hubo diferencias significativa en el color, la textura, y los valores de la WHC entre los 2 grupos después de procesar en pechuga de pollo asado ($P > 0,05$), se observaron unas pérdidas por cocción aproximadamente un 3% mayores en el grupo del PSE frente a la carne normal ($P < 0,05$). Por otra parte, las pérdidas por cocción y los valores de luminosidad mostraron una correlación positiva significativa. Sin embargo, no hubo diferencias significativas en los parámetros sensoriales entre los 2 productos ($P > 0,05$).

Estos resultados nos indican que se pueden esperar unas mayores pérdidas económicas debidas a las pérdidas durante el cocinado en la pechuga de pollo asada que se elabora a partir de carne PSE.

Co-distribution and co-infection of chikungunya and dengue viruses

Furuya-Kanamori et al. BMC Infectious Diseases (2016) 16:84 DOI 10.1186/s12879-016-1417-2

Las infecciones por chikungunya y dengue están relacionadas espacio-temporalmente. El objetivo de esta revisión es determinar los límites geo-

gráficos del chikungunya, dengue y de los principales mosquitos vectores para ambos virus y sintetizar los conocimientos epidemiológicos actuales de su co-distribución.

Se realizaron búsquedas en tres bases de datos biomédicas (PubMed, Scopus y Web of Science), desde que fueron creadas hasta mayo de 2015. Se buscaron estudios que informaban sobre la detección concurrente de los virus del dengue y chikungunya en el mismo paciente. Además, los datos de alerta de la OMS, CDC y Healthmap se procesaron para crear un mapa mundial de distribución actualizado, tanto para el dengue como para chikungunya.

Se ha encontrado evidencias de coinfección chikungunya dengue en Angola, Gabón, India, Madagascar, Malasia, Myanmar, Nigeria, San Martín, Singapur, Sri Lanka, Tanzania, Tailandia y Yemen; éstos sólo constituyen 13 de los 98 países /territorios en los que tanto el chikungunya como el dengue son endémicos.

La comprensión del verdadero alcance de la coinfección chikungunya dengue se ve obstaculizada por el método actual de diagnóstico, basado en gran medida en sus similares síntomas. Una mayor concienciación sobre el chikungunya entre el público y entre

profesionales de la salud podría aportar un mayor rigor al diagnóstico. Los mapas generados a partir de los datos recién recopilados sobre la distribución geográfica de ambos patógenos y sobre los vectores representan los límites geográficos actuales de chikungunya y el dengue, así como los países / territorios en riesgo de una futura incursión de ambos virus. En estos mapas se visualizan regiones de co-endemicidad donde un diagnóstico de laboratorio de los casos sospechosos es de alta prioridad.

Taenia ovis: an emerging threat to the Chinese sheep industry?

Zheng Parasites & Vectors (2016) 9:415

DOI 10.1186/s13071-016-1700-5

The insect-specific Palm Creek virus modulates West Nile virus infection in and transmission by Australian mosquitoes

Hall-Mendelin et al. Parasites & Vectors (2016) 9:414 DOI 10.1186/s13071-016-1683-2

NOVEDADES LEGISLATIVAS

Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias

Real Decreto 314/2016, de 29 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, el Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, y el Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.

Reglamento (UE) 2016/1244 de la Comisión de 28 de julio de 2016 por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) n° 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a determinadas sustancias aromatizantes de un grupo relacionado con una estructura de insaturación alfa-beta

Recomendación (UE) 2016/1111 de la Comisión de 6 de julio de 2016 sobre el control del níquel en los alimentos

Reglamento (UE) 2016/1396 de la Comisión de 18 de agosto de 2016 que modifica algunos anexos del Reglamento (CE) n° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiiformes transmisibles

Decisión de ejecución (UE) 2016/1100 de la Comisión de 5 de julio de 2016 por la que se modifica el anexo de la Decisión 2007/453/CE en lo que concierne a la situación de Alemania, Costa Rica, España, Lituania y Namibia con respecto a la EEB

Reglamento (UE) 2016/1416 de la Comisión de 24 de agosto de 2016 que modifica y corrige el Reglamento (UE) n° 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

Reglamento (UE) 2016/1355 de la Comisión de 9 de agosto de 2016 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo con respecto al tiacloprid

Reglamento (UE) 2016/1016 de la Comisión de 17 de junio de 2016 por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de etofumesato, etoxazol, fenamidona, fluoxastrobina y flurtamona en determinados productos

Reglamento (UE) 2016/1003 de la Comisión de 17 de junio de 2016 por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo

por lo que respecta a los límites máximos de residuos de abamectina, acequinocilo, acetamiprid, benzovindiflupir, bromoxinil, fludioxonil, fluopicolide, fosetil, mepicuat, prohexadiona, propamocarb, proquinazid y tebuconazol en o sobre determinados productos

CURSOS Y FORMACIÓN

Diplomado en Salud Pública

On-line

De 07 de septiembre de 2016 a febrero de 2017
Organizado por Escuela de Servicios Sanitarios Sociales de Canarias en colaboración con la Escuela Nacional de Sanidad- Instituto Carlos III
Precio 1500 €

XV Curso internacional en tecnología de productos cárnicos

Monells (Girona)

del 19 de septiembre al 7 de octubre de 2016

El curso abordará de manera teórica, práctica y participativa, los principales aspectos de la industria cárnica, contando con la amplia experiencia de tecnólogos de este sector alimentario.

Jornada de presentación del Cuerpo Nacional Veterinario

En fechas próximas se va a publicar la convocatoria de oposiciones al Cuerpo Nacional Veterinario correspondiente a la Oferta de Empleo Público de 2016 y con el fin de dar a conocer a los futuros opositores cuál es el cometido y las actividades de los veterinarios de este Cuerpo, la ACNV organiza una Jornada de Presentación del Cuerpo Nacional Veterinario

8ª Feria Internacional de Biotecnología BloSpain 2016

La Plataforma Tecnológica Española de Sanidad Animal (Vet+i), colabora con ASEBIO, Asociación Española de Bioempresas, como Supporter en la octava edición del evento bienal BioSpain 2016, que tendrá lugar los próximos días 28, 29 y 30 de septiembre de 2016, en el Bilbao Exhibition Centre (BEC), de Barakaldo, Bilbao.

I Jornada de Actualización en Zoonosis

Los días 22 y 23 de septiembre tendrá lugar la "I Jornada de Actualización en Zoonosis" con un intenso e interesante programa.

El lugar de celebración será la sede del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Badajoz.

Esta jornada ya ha sido declarada de INTERÉS SANITARIO por la Consejería de Sanidad y Políticas Sociales e Igualdad y solicitada la acreditación ante la Comisión de Formación Continuada del Sistema Nacional de Salud.

A continuación, os dejamos el enlace del tríptico con toda la información referente al programa e inscripción. Las plazas son limitadas.

OPOSICIONES

Oferta de Empleo Público: 1 plaza de Veterinario Diputación Provincial de León. Diario Oficial de la Provincia de León nº 135.

ANUNCIOS

Acuerdo SIVEX y el centro formación AL-QÁZERES para que los afiliados tenga una TARIFA ESPECIAL: 20 % DESCUENTO EN PAGOS MENSUALES.

"PREPARACIÓN ESPECÍFICA DE OPOSICIONES PARA VETERINARIOS "AL-QÁZERES" en Cáceres. GRUPOS DE PREPARACIÓN EN MARCHA DESDE FEBRERO DE 2016 PARA JUNTA DE EXTREMADURA (Titulados Superiores y Escala Facultativa Sanitaria) y SES.

Los interesados pueden ponerse en contacto en los teléfonos/e-mails que aparecen, donde les podrán informar gustosamente y sin compromiso "DE SUS EXCELENTES RESULTADOS Y METODOLOGÍA":

TFNOS: 605155616 y 615897124.

Mail: alqazeres@oposicionesparaveterinarios.com
santopos@gmail.com

Para cualquier sugerencia, colaboración, duda o corrección póngase en contacto con nosotros a través del correo electrónico:

boletinveterinario@sivex.org



Si es usted miembro de SIVEX y desea recibir el boletín, envíe un mensaje a la cuenta boletinveterinario@sivex.org especificando en el asunto "**ALTA BOLETÍN**".

Si desea dejar de recibir el resumen de en su correo , envíe un mensaje a la cuenta boletinveterinario@sivex.org especificando en el asunto "**BAJA BOLETÍN**".

Sus datos personales aportados en la solicitud serán tratados por SIVEX, con sede en Avda. Virgen de Guadalupe, 20 Despachos Profesionales 10001 Cáceres, con la finalidad de gestionar su suscripción y enviarle periódicamente por medios electrónicos la información solicitada. Puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición ante la Secretaría General de SIVEX en la dirección anteriormente indicada mediante solicitud escrita acompañada de copia del DNI. De todo lo cual se informa en cumplimiento del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.