

NOTICIAS

Francia levanta el velo sobre el maltrato animal en los mataderos

Las autoridades portuguesas han detectado en la región del Algarve, en el sur del país, un caso de gripe aviar en una garza real, por lo que se ha aumentado el nivel de alerta y reforzado las medidas de protección en la zona.

Según explicó la Dirección General de Alimentación y Veterinaria (DGAV) en un comunicado, hasta el momento ninguna persona está afectada por el virus, que en las últimas semanas ha experimentado una rápida propagación en brotes alrededor del mundo. Ante la aparición del "caso aislado" del Algarve, las autoridades lusas han prohibido el comercio de aves en mercados rurales, la suelta de palomas y de especies cinegéticas criadas en cautiverio y la caza con señuelos vivos.

Sanidad vegetal y bienestar animal, una prioridad en la UE con la ciencia como aliada

La guardia civil investiga a dos personas por presuntas irregularidades en el etiquetado de 15.000 corderos de origen francés que vendían como si fueran españoles a lo largo del 2016 en una empresa cárnica de Riaza (Segovia), en una estafa que podría sumar 160.000 euros, ha informado la Subdelegación del Gobierno en un comunicado.

La investigación se inició en diciembre de 2016, tras realizar varias inspecciones en establecimientos dedicados a la venta, almacenamiento, comercio y distribución de alimentos. La sección del Seprona inició la "Operación lechazo", al detectar irregularidades en la trazabilidad de los corderos de otros países después de examinar los lotes de salida del matadero a la sala de despiece y compararlos con las entradas registradas.

Nuevo caso de mordedura por parte de un perro con rabia en Melilla

La Comisión Europea (CE) ha asegurado que la importación de panga está "controlada de manera periódica" en los puntos de entrada de la Unión Europea (UE) y ha avanzado que realizará este año otra auditoría a productos pesqueros procedentes de Vietnam, primer exportador de esta variedad.

El portavoz comunitario recalcó que la CE supervisa las condiciones de higiene a lo largo de toda la cadena alimentaria así como el uso de aditivos en el producto, su trazabilidad y su certificación. También se efectúan controles de residuos de medicamentos veterinarios.

Food safety: simpler rules proposed for small retailers

La organización recopila desde 2005 los datos del sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF, de sus siglas en inglés) y señala que este año se han presentado notificaciones que afectan a "todo tipo de alimentos". En total, en 2016 se notificaron 148

incidencias por metales pesados en alimentos, un 7% más que el año anterior y alcanzó a un mayor número de alimentos. De estas, 53 notificaciones fueron de alerta. La presencia de mercurio en el pescado y otros productos pesqueros son la primera causa de notificación, en la mayor parte de los casos con origen español.

WHO publishes list of bacteria for which new antibiotics are urgently needed

La Organización Mundial de la Salud (OMS) publicó una lista de patógenos resistentes a los antibióticos para los cuales se necesitan urgentemente nuevos y eficaces antibióticos. La lista tiene como objetivo orientar la priorización de la financiación y los incentivos, y promover y alinear las iniciativas de investigación y desarrollo con las necesidades existentes de salud pública.

Los patógenos se han dividido en tres categorías prioritarias dependiendo de sus respectivas necesidades de nuevos antibióticos para tratarlos: críticos, altos y medianos. Los patógenos con una necesidad crítica de nuevos antibióticos incluyen las bacterias que se han vuelto resistentes a un gran número de antibióticos, incluyendo los carbapenems, un grupo de antibióticos de último recurso. Los patógenos del segundo y tercer grupo incluyen otras bacterias que se están volviendo cada vez más resistentes a los antibióticos y causan enfermedades más comunes como la gonorrea y la salmonelosis.

De acuerdo con los últimos datos de la Red Europea de Vigilancia de la Resistencia Antimicrobiana (EARS-Net), la resistencia a los antibióticos siguió aumentando para las bacterias como *Klebsiella pneumoniae* y *Escherichia coli*, entre otros, en la Unión Europea en 2015. Éste fue también el caso de *Salmonella* en seres humanos, como informó ECDC (European Centre for Disease Prevention and Control) y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria a principios de este mes.

Calendario 2017 de auditorías de la Comisión europea dentro del PNCOCA

Dentro del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2016-2020, la AECOSAN ha publicado el listado de auditorías de control a realizar por la unidad de "Auditorías y análisis de salud y alimentarios" (HFAA), de la Comisión Europea para este año 2017. Destacamos estos 3 de entre los 9 controles programados:

1. **Alimentos de origen animal** (Pescados): Etiquetado de productos de la pesca, Fact-Finding Mission FECHAS: 23/01/2017-03/02/2017
2. **Intersectorial**: Flexibilidad y excepciones en pequeños establecimientos FECHAS: 18-29/09/2017
3. **Salud Animal**: Influenza Aviar, Fact-Finding Mission FECHAS: 27-31/03/2017

Incautan 1.880 kilos de carpas no aptas para el consumo procedentes de Extremadura

La Guardia Civil ha intervenido en la A-2 a la altura de El Frasno (Zaragoza) un vehículo cargado con 1.880 kilos de carpas, no aptas para el consumo humano, procedentes de Extremadura y que iban a ser transportadas a Rumanía.

La detección de esta mercancía se produjo el pasado día 22 de febrero, cuando una patrulla de la Agrupación de Tráfico de la Guardia Civil de Zaragoza, que prestaba servicio, observó una furgoneta estacionada fuera de la vía, en la A-2, y se acercó ante la posibilidad de que pudiera necesitar algún tipo de asistencia. Los agentes observaron que el vehículo presentaba evidencias claras de sobrepeso, por lo que se requirió al conductor que mostrara el interior de la furgoneta y la documentación que amparase la carga. Tras visualizar la carga, los agentes comprobaron que el vehículo portaba gran cantidad de carpas, por lo que solicitaron la presencia de los agentes del Seprona para determinar si el transporte se realizaba correctamente.

La mercancía no tenía un origen definido; en la documentación existente no figuraba la fecha del transporte, mientras que los datos eran incompletos. Tras levantar acta y proceder a la inmovilización cautelar de la carga, se le dio al conductor un plazo de un día para que acreditase el origen, procedencia y trazabilidad de la mercancía. De la investigación llevada a cabo por los agentes, la Guardia Civil logró determinar que el detenido se había trasladado a España para realizar el transporte de la mercancía intervenida, cuya procedencia era Extremadura y su destino final Rumanía tras hacer escala en Italia.

El caso de encefalopatía detectado en Salamanca y que ha provocado sacrificar 4 vacas no afectará al estatus de CyL

La Junta de Castilla y León ha descartado riesgo para la salud humana y una implicación negativa en las exportaciones en Castilla y León tras detectarse un caso de encefalopatía en una vaca de una explotación ganadera de Galinduste (Salamanca), que ha obligado a sacrificar a la res y otras tres más en Salamanca y Ávila. El motivo se debe, según las mismas fuentes, a que se trata de un caso de encefalopatía atípica, que es diferente a la encefalopatía espongiforme bovina, conocida como la enfermedad de las vacas locas.

De la granja a la mesa: reforzar los controles alimentarios en Europa

Los consumidores en Europa deben estar seguros de que los alimentos que consumen son seguros. Los casos de fraude alimentario, como el escándalo de la carne de caballo en 2013, han demostrado que hay que hacer más para proteger mejor a los consumidores. El pleno respaldó el 15 de marzo medidas para reforzar las inspecciones. La responsable de

esta negociación en el Parlamento Europeo, la socialdemócrata austríaca Karin Kadenbach, explica en nuestra entrevista los beneficios de la nueva legislación.

La nueva legislación tiene por objeto mejorar la trazabilidad de los alimentos, combatir el fraude alimentario y restaurar la confianza de los consumidores en la integridad de la cadena alimentaria. Proporciona un sistema de control integral y eficaz a lo largo de toda la cadena agroalimentaria (controles de alimentos, piensos, fitosanitarios, plaguicidas, bienestar de los animales, producción ecológica, indicaciones geográficas protegidas).

Los controles, que son realizados por las autoridades nacionales, permiten reaccionar más rápidamente en situaciones de crisis.

Las nuevas normas se aplicarán previsiblemente desde finales de 2019.

La CE consulta en torno a la nueva legislación para el control de *Campylobacter* en la carne de pollo

Según la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo de Prevención y Control de Enfermedades (ECDC), la campylobacteriosis es la zoonosis más reportada pese a la reducción registrada durante 2014. Pese a esto, en 2015 se notificaron 230.000 casos y la principal fuente de toxiinfecciones se encuentra en la carne de pollo.

Ante esto, la Comisión Europea está preparando un proyecto de reglamento que vendrá a modificar la normativa actual. Dicho texto ha sido ya enviado a diversas organizaciones de consumidores y productores para que ofrezcan su opinión al respecto.

Inmovilizadas 18 toneladas de alimentos y 6.000 litros de bebidas en Melilla

La Guardia Civil junto a los inspectores de la Dirección General de Sanidad y Consumo de la Ciudad Autónoma de Melilla, han inmovilizado más de 18 toneladas de alimentos y más de 6.000 litros de bebidas en el transcurso de la campaña conjunta que han desarrollado con los objetivos de proteger la salud pública, luchar contra los grupos organizados que puedan dedicarse al comercio ilegal de productos alimenticios falsificados, caducados o que presenten irregularidades; y la potenciación de la cooperación entre las Fuerzas de Seguridad y las Agencias reguladoras de productos alimenticios.

En la ciudad de Melilla se han llevado a cabo 5 inspecciones en comercios y naves industriales donde se dispensan o almacenan productos alimenticios, en las que se han intervenido más de 8.000 kilos de alimentos y cerca de 6.000 litros de bebidas. La mayoría de los productos intervenidos y las irregularidades más comunes detectadas han sido por infracciones y pérdida de la rotura de la cadena de frío, también de productos caducados, productos sin etiquetar o el hallazgo de alimentos y bebidas en idiomas

no correspondientes a alguna lengua oficial en España.

En este contexto, los alimentos más usuales intervenidos son quesos, ciruelas pasas, aceites y refrescos y han sido puestos a disposición de la Dirección General de Sanidad y Consumo de la Ciudad Autónoma.

Ninguna profesión sanitaria tiene la exclusiva de la nutrición

En los últimos tiempos, la sensibilidad de las profesiones sanitarias está a flor de piel en lo que a sus competencias se refiere. El cruce de advertencias veladas en sus declaraciones es constante, aunque hay determinados terrenos en los que esto no se debería producir, debido a la multidisciplinariedad de la que son objeto.

Este es el caso de la nutrición. “Ninguna profesión tiene la exclusiva de la nutrición. Pueden trabajar respecto a ella los veterinarios, lo endocrinos, los farmacéuticos...”, ha informado Aquilino García, vocal de Alimentación del Consejo General de Farmacéuticos.

Asimismo, García ha defendido que, en el caso de los farmacéuticos, “tenemos una función otorgada por la legislación. Científicamente y legalmente estamos avalados para hacer prevención de la salud en nutrición”. Además, ha añadido: “Sabemos dónde está nuestro límite, pero también tenemos que reivindicar nuestro protagonismo”.

PUBLICACIONES

Reported Foodborne Outbreaks Due to Fresh Produce in the United States and European Union: Trends and Causes

Callejón Raquel M., Rodríguez-Naranjo M. Isabel, Úbeda Cristina, Hornedo-Ortega Ruth, García-Parrilla M. Carmen, and Troncoso Ana M. Foodborne Pathogens and Disease. January 2015, 12(1): 32-38 doi:10.1089/fpd.2014.1821 Científicos de las Universidades de Sevilla y de Santiago de Chile han analizado los brotes de infecciones relacionadas con el consumo de frutas y hortalizas frescas en Estados Unidos y la Unión Europea durante el período 2004-2012, extrayendo los datos de las fuentes de CDC y de EFSA, respectivamente. El estudio se centra en identificar los patógenos responsables de estos brotes, los mecanismos de contaminación y los alimentos frescos involucrados.

El consumo de frutas y verduras tiende al alza tanto en EEUU como en la UE de acuerdo a las recomendaciones de una alimentación saludable. En contrapartida, se ha visto que los brotes de enfermedades transmitidas por dichos alimentos frescos siguen siendo frecuentes, de acuerdo al número de brotes notificados anualmente, sin una clara tendencia a disminuir.

1. **Norovirus** (NoV)

Norovirus es el responsable de la mayoría de los brotes por consumo de frutas y verduras frescas (59% en EEUU y 53% en UE) y se relaciona principalmente con las ensaladas en

EEUU y con las bayas en la UE. Respecto al lugar de contaminación, la mayoría de los brotes de NoV ocurrieron en establecimientos donde se sirven comidas, y especialmente, en lugares de trabajo.

2. **Salmonella**

Salmonella es el segundo patógeno responsable de los brotes (16% en EEUU y 20% en UE), siendo el consumo de ensalada fresca la principal causa en ambas regiones. No obstante, los serotipos difieren, en EEUU *S. Typhimurium* es la más implicada, seguida de *S. Newport*, mientras que en la UE, *S. Enteritidis* es el serotipo más común, seguido de *S. Newport*. Respecto al origen de la contaminación, en EEUU los brotes de *Salmonella* sucedieron en su mayoría en establecimientos donde se sirven comidas, especialmente en restaurantes, mientras que en la UE la prevalencia fue mayor en los hogares. Un dato importante a destacar es que el número de brotes de *Salmonella* ha disminuido en la UE, mientras que en EEUU a lo largo de los últimos años ha ido aumentando.

3. **E.coli y Campylobacter**

Los brotes causados por estas 2 bacterias son mucho más altos en EEUU (12, 2% y 2,4%, respectivamente) que en la UE (3,8% y 1,6%). *E.coli* se asocia con el consumo de lechuga y zumos de manzana no pasteurizados, mientras que *Campylobacter* se asocia al consumo de ensaladas, lechuga, tomate y melón.

An examination of the growing US undergraduate public health movement

Resnick et al. Public Health Reviews (2017) 38:4 DOI 10.1186/s40985-016-0048-x

Objetivos: Con más de 10.900 licenciados en salud pública aprobados en 2015, la educación universitaria de salud pública en los EE.UU. se ha convertido en corriente principal.

Sin embargo, con la reciente implantación de la mayoría de los programas de estudios, el impacto los programas universitarios sigue siendo en gran parte desconocido. Este estudio examina una muestra de los programas universitarios en salud pública para aclarar aún más la situación actual.

Métodos: Entrevistas semiestructuradas y una revisión de los programas incluidos en las páginas web de una muestra formada por 39 instituciones de todo Estados Unidos con graduados en salud pública; se llevó a cabo en 2015 con el objetivo de examinar el contenido del programa y la metodología utilizada.

Resultados: Los resultados de los 39 programas examinados mostraron un crecimiento y una amplia diversidad de los programas universitarios de salud pública que, asimismo, muestran una rápida evolución. Mientras que las matrículas de los programas, la infraestructura y el currículo variaron de unos programas a otros, de forma colectiva, los resultados muestran un incremento de los estudiantes universitarios que están adquiriendo conocimientos y experiencia

en temas relacionados con la salud de la sociedad a nivel local, nacional y global. Conclusiones: Los hallazgos de este estudio sugieren que es el tiempo oportuno para ofrecer guía, soporte y visión a estos programas de salud pública en crecimiento. Tal compromiso ofrece oportunidades para la mejora de estos programas a la vez que aumenta el número de alumnos en sintonía con las necesidades en salud de la sociedad en cualquiera de los campos en los que vayan a trabajar.

Menu labeling implementation in dine-in restaurants: the Public's knowledge, attitude and practices

Radwan et al. Archives of Public Health (2017) 75:8 DOI 10.1186/s13690-017-0177-9

Antecedentes: La práctica del etiquetado nutricional de menús está ganando popularidad en todo el mundo como una política potencial para reducir las calorías ingeridas en nuestra dieta y además puede servir como un medio para disminuir la prevalencia de la obesidad. Así pues, el propósito del presente estudio es identificar los conocimientos, actitudes y prácticas de los adultos en cuanto a la implementación del etiquetado nutricional de menús en restaurantes.

Métodos: Una encuesta transversal que incluyó a 2020 hombres y mujeres adultos (mayores de 18 años) fue llevada a cabo en dos ciudades de los Emiratos Árabes Unidos (EAU). Los participantes rellenaron un cuestionario en lugares públicos de las dos ciudades. Se realizó una prueba de chi-cuadrado para comparar las respuestas en busca de diferencias significativas.

Resultados: La mayoría de los participantes conocían los requerimientos energéticos de los hombres moderadamente activos (60%) y de las mujeres (59%), mientras que subestimaron las necesidades energéticas de los adultos inactivos (34%). La mayoría de los encuestados se mostraron de acuerdo con el requisito de publicar información sobre las calorías en los menús de los restaurantes en el punto de compra (76%).

Aproximadamente la mitad de los encuestados (48%) se mostraron más propensos a visitar restaurantes con menús etiquetados.

Conclusión: Los resultados de este estudio pueden constituir la base para futuras estrategias que deriven en la implantación obligatoria del etiquetado energético en los menús de los restaurantes en los Emiratos Árabes Unidos. El etiquetado de los menús puede ser una herramienta política útil para promover un consumo calórico apropiado.

Transmission of *Calicophoron daubneyi* and *Fasciola hepatica* in Galicia (Spain): Temporal follow-up in the intermediate and definitive hosts

Iglesias-Piñeiro et al. Parasites & Vectors (2016) 9:610 DOI 10.1186/s13071-016-1892-8

Antecedentes: La paramfistomosis causada por *Calicophoron daubneyi* y la fasciolosis causada por *Fasciola hepatica* son enfermedades parasitarias comunes del ganado. La transmisión de estas enfermedades depende de la presencia de hospedadores intermediarios, es decir gasterópodos de agua dulce de la familia *Lymnaeidae*. Se realizó un estudio de 2 años de duración de la dinámica de población de los caracoles que actúan como huéspedes intermediarios para estos parásitos, considerando la estructura de la población en términos de tamaño, edad y estado de infección. Además, se determinó la cinética de la excreción de huevos de trematodo en vacas de pastoreo.

Se utilizaron modelos de aditivos generalizados (GAMs-Generalized Additive Models) para analizar las asociaciones entre diferentes variables de respuesta y el tamaño de los caracoles, el mes de muestreo y las variables climatológicas.

Resultados: De las especies de moluscos examinadas, *Galba truncatula*, *Radix peregra*, *Anisus (Anisus) leucostoma* y *Pisidium casertanum* (n = 2802), sólo *G. truncatula* estaba infectado con *C. daubneyi* o *F. hepatica*, con unas prevalencias de 8,2% y 4,4% respectivamente. La probabilidad de infección con *C. daubneyi* o *F. hepatica* se relacionó linealmente con el tamaño del caracol, aunque de diferentes maneras (negativamente para *C. daubneyi* y positivamente para *F. hepatica*). La población total de caracoles aumentó en invierno, encontrándose en esta época ejemplares de todos los tamaños. Los caracoles infectados fueron más abundantes durante la primavera-otoño. Se encontraron cercarias maduras de ambos parásitos en la mayoría de las estaciones. En los modelos estadísticos, el mes de muestreo determina en un alto porcentaje (71,9-78,2%) la variabilidad observada en la abundancia de caracoles. La excreción de huevos de *C. daubneyi* en heces de vaca fue siempre superior a las de los huevos de *F. hepatica*.

Conclusiones: Debe tenerse especial cuidado para evitar que los pastos y el medio ambiente circundante estén contaminados con huevos de parásitos durante el invierno-primavera, cuando el número de caracoles susceptibles a las infecciones es más alto. Este es, por tanto, el momento óptimo para el tratamiento de animales de pastoreo. Sin embargo, el control de trematodosis basada sólo en la quimioterapia es difícil en un área como el área de estudio, donde los factores ambientales favorecen la aparición regular de poblaciones de caracoles que albergan cercarias maduras.

Temporal distribution of gastroenteritis viruses in Ouagadougou, Burkina Faso: seasonality of rotavirus

Ouedraogo et al. BMC Public Health (2017) 17:274 DOI 10.1186/s12889-017-4161-7

Prevalence of tuberculous lesion in cattle slaughtered in Mubende district, Uganda

Nalapa et al. BMC Veterinary Research (2017) 13:73 DOI 10.1186/s12917-017-0991-x

First clinical case report of Cytauxzoon sp. infection in a domestic cat in France

Legroux et al. BMC Veterinary Research (2017) 13:81 DOI 10.1186/s12917-017-1009-4

NOVEDADES LEGISLATIVAS

El MAPAMA publica los [programas de erradicación y vigilancia](#) de enfermedades de animales en 2017.

[Real Decreto 267/2017](#), de 17 de marzo, por el que se desarrolla la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, y por el que se desarrolla la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

[Real Decreto 198/2017](#), de 3 de marzo, por el que se modifican el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche, el Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra, el Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y el Real Decreto 476/2014, de 13 de junio, por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.

[Orden APM/233/2017](#), de 7 de marzo, por la que se modifican los anexos de la Orden APA/2442/2006, de 27 de julio, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la influenza aviar.

[Decisión de Ejecución \(UE\) 2017/450](#) de la Comisión de 13 de marzo de 2017 por la que se autoriza la comercialización del lactitol como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

[Reglamento \(UE\) 2017/378](#) de la Comisión de 3 de marzo de 2017 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.

CURSOS Y FORMACIÓN

2ª Edición Workshop de Introducción a la Imagen Molecular Preclínica y su Aplicación en la Investigación Biomédica

El curso organizado por la Universidad Carlos III de Madrid y el Instituto en Investigación Sanitaria del Hospital Gregorio Marañón, tendrá lugar del 24 al 26 de mayo en Madrid y está dirigido a jóvenes investigadores, médicos, veterinarios, técnicos y científicos interesados en la aplicación de la imagen molecular in vivo. El curso se compone de sesiones teóricas donde se dará una breve introducción a los fundamentos físicos de cada una de las modalidades de imagen para poder entender mejor las aplicaciones de dichas modalidades a la investigación biomédica preclínica. Además se realizarán demostraciones prácticas de las técnicas de imagen presentadas en las sesiones teóricas en grupos reducidos. El plazo de inscripción finaliza el 15 de marzo.

V Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria de ACOFESAL

Tendrá lugar los días 14, 15 y 16 de junio en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid. Se ha elegido un modelo tipo Congreso, que se realizará mediante mesas de debate, con un tema central, y ponentes expertos en el tema a tratar. Contamos, además, con una serie de sesiones monográficas para laboratorio, consultoría-certificación, higiene, e I+D+i, y sesiones plenarias de Producción Primaria, y, en esta ocasión, también de Alérgenos Alimentarios y Comercio Online de Alimentos. Por otra parte, aquellas personas que lo deseen pueden presentar trabajos y estudios científicos derivados de sus investigaciones, que serán expuestos en formato póster en una zona habilitada a tal fin.

Curso on line: Formación Superior en Legislación Alimentaria. 14ª Edición

Del 01/06/2017 al 15/12/2017

El objetivo general del curso es el conocimiento del marco normativo aplicable al sector agroalimentario, permitiendo que los alumnos conozcan las disposiciones reguladoras y su incidencia en la actividad agroalimentaria.

OPOSICIONES

15 plazas del Cuerpo Superior de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Escala Superior de Sanitarios Locales, Especialidad Veterinaria

[DOCM nº 52 15-03-2017](#). Plazo de presentación de solicitudes: hasta el 12/04/2017. Temario en [DOCM nº 165 24-08-2016](#)

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.

Sindicato Independiente de Veterinarios de Extremadura
Avenida Virgen de Guadalupe, 20 Despachos Profesionales
10001 CÁCERES - Tfno./Fax 927 211 244

Avda. de Colón, 21, 8º D, . Tfno/Fax:924 248321; 06.005-BADAJOS

Apartado de correos nº 534; 10.600-PLASENCIA
Email: contacto@sivex.org