

NOTICIAS**Nueve de cada diez profesionales desconocen o confunden normas legales en manipulación de alimentos**

Nueve de cada diez profesionales de la cocina "desconocen o confunden" las normas legales sanitarias obligatorias sobre la manipulación de los alimentos, así como el almacenamiento frigorífico, tanto de materias primas en crudo como de productos elaborados.

Así lo ha asegurado el profesor del Área de Ciencia y Tecnología y Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria del Basque Culinary Center, Miguel Ángel López, durante su intervención en la Jornada de Gastronomía y Salud que organiza el Colegio de Médicos de Cantabria, en la que también ha puesto de manifiesto que mientras las causas de muerte se han reducido "en muchas patologías, han aumentado en las enfermedades transmitidas por los alimentos".

Este experto lamentó además que "el 100% de los profesionales no han leído" el Real Decreto sobre comidas elaboradas, ni el Reglamento sobre higiene de los alimentos, según una encuesta realizada entre 285 profesionales de la cocina durante los años 2011 a 2016.

Novedades en el Control Oficial de la Cadena Alimentaria

El nuevo Reglamento sobre Controles Oficiales de la Cadena Alimentaria recientemente adoptado reforzará el sistema europeo actual, estableciendo normas para prevenir, eliminar o reducir el riesgo para las personas, los animales y las plantas a lo largo de toda la cadena agroalimentaria.

Las autoridades competentes de cada Estado miembro serán las garantes de la correcta implantación de estas normas.

Los objetivos de este nuevo Reglamento son la simplificación y armonización del sistema de controles y la mejora de la transparencia y la eficacia, a la vez que dota de flexibilidad al sistema legislativo.

Para los próximos tres años será necesario desarrollar 34 actos delegados y 51 actos de ejecución, por lo que la coordinación va a ser una cuestión clave para poder abordar todo este trabajo y poder cumplir los plazos establecidos.

[Enlace al documento de preguntas y respuestas sobre el Reglamento \(UE\) nº 2017/625](#)

Claves para entender la transformación del sector agroalimentario

Los productos en general, y en concreto en el sector agroalimentario, deben responder mejor a las necesidades de los consumidores y ser elaborados de la manera más eficiente posible. En este sentido, los retos de futuro para el sector son muchos, y muy ambiciosos, en un mundo cada vez más poblado, más globalizado, más urbano y con recursos más limitados.

El sector agroalimentario genera riqueza alrededor de una actividad que no sólo produce bienes para el consumo, sino que mantiene una estrecha relación con la sociedad, sobre la que la alimentación ejerce un papel fundamental en la vida y la salud de las personas, por no hablar de la importancia que el sector tiene en el mundo rural, el patrimonio natural, el paisaje y la gastronomía.

Los retos de futuro para el sector son muchos y muy ambiciosos en un mundo cada vez más poblado, más globalizado, más urbano y con recursos más limitados. La innovación y la sostenibilidad juegan un papel fundamental para lograr alimentar a los 9.700 millones de personas que se estima habitarán la tierra en 2050.

Cae una gran red que comerciaba con carne de caballo no apta para el consumo humano

La Guardia Civil ha asestado un duro golpe al comercio con carne de caballo no apta para el consumo humano que se vendía en Bélgica, Italia, Rumanía, Holanda y Francia. El entramado hacía pasar carne de caballos de recreo, que no pasan los controles veterinarios, por equinos de abasto, los destinados para consumo humano que sí están sujetos a revisiones. 25 personas han sido detenidas en 16 provincias. En el centro de la operación está un ciudadano holandés que ya estuvo implicado en otro gran fraude europeo de carne de equino en 2013.

El 16% del pescado analizado en las Islas tenía ciguatera

Canarias se convirtió este jueves en el epicentro europeo de la investigación científica sobre la ciguatera, una intoxicación producida por la ingesta de peces afectados por una biotoxina propia de mares tropicales. En las Islas, de los 500 análisis realizados en el último año en la ULPGC, un 16% dio positivo por este agente. Representantes de seis países europeos (Alemania, Chipre, España, Francia, Grecia y Portugal) se dieron cita este jueves en la capital gran Canaria, en el marco del proyecto de seguridad alimentaria Eurocigua, para poner en común los avances en la lucha contra la expansión de la intoxicación alimentaria ciguatera por el consumo de pescado.

Multan al Ayuntamiento de Mahora por hacer una matanza sin evitar el dolor al animal

El Ayuntamiento albaceteño de Mahora ha sido multado por llevar a cabo una matanza pública de un cerdo sin haber aturdido al animal para evitarle sufrimiento durante la muerte. La multa, que asciende a 3.600 euros ya ha sido abonada y ha sido interpuesta por la Dirección Provincial de Medio Ambiente de Albacete por la vulneración del Reglamento europeo 1099/2009, la Ley estatal 32/2007, el Real Decreto 37/2014 sobre protección de los animales en el momento de su matanza.

“Para hacer una matanza de este tipo, según la ley de Bienestar Animal hay que aturdirlo para evitarle sufrimiento. En este caso no se produjo ese aturdimiento y se ha sancionado”, narra Manuel Miranda, director provincial de Medio Ambiente.

Fue la Asociación Nacional para la Protección y el Bienestar de los Animales quien llevó este caso a Medio Ambiente, desde donde se demostró probado que no hubo aturdimiento del animal. Si bien es cierto que la multa impuesta al Ayuntamiento ascendía a 6.000 euros ha sufrido una rebaja por “pronto pago” de la misma.

[Aprobada la modificación del reglamento sobre uso, liberación y venta de OMGs](#)

El Consejo de Ministros ha aprobado el Real Decreto por el que se modifica el Reglamento general para el desarrollo y ejecución de la Ley que establece el régimen jurídico de la utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente. Su objetivo principal es regular la adopción de medidas para evitar la contaminación transfronteriza con nuestros países vecinos.

La normativa de la Unión Europea establece un marco legal global para la autorización de OMG que vayan a utilizarse con fines de cultivo en toda la Unión para, de esta manera, preservar el mercado interior. Así, los OMG para cultivo deben ser sometidos a una exigente evaluación individual antes de autorizar su comercialización en el mercado de la Unión, teniendo en cuenta cualquier efecto directo, indirecto, inmediato, diferido o acumulado a largo plazo en la salud humana y el medio ambiente.

Una vez que se ha autorizado un OMG para cultivo, la UE ha optado por dotar a los Estados miembros de una cierta flexibilidad para decidir si desean o no cultivar OMG en todo o en parte de su territorio.

En consecuencia los Estados miembros deberán adoptar medidas adecuadas en las zonas fronterizas de su territorio, con el fin de evitar una posible contaminación transfronteriza a los Estados miembros vecinos, en los que pueda estar prohibido el cultivo de OMG, a cuyo efecto se ha aprobado esta norma para prever el marco aplicable.

[El proyecto ECSafeSeafood presenta unas directrices para dar a conocer los beneficios y los riesgos del consumo de pescado y marisco](#)

El proyecto ECSafeSEAFOOD, financiado por la Unión Europea, ha publicado tres guías que tienen como objetivo dar a conocer a los consumidores, a la administración y a las empresas del sector los beneficios y los riesgos de productos del mar, provenientes de la pesca y de la acuicultura. Cada una de ellas lo hace desde la perspectiva de cada uno de los públicos.

El pescado y el marisco tienen un rol destacado en una dieta equilibrada. Son un alimento rico en nutrientes y una fuente importante de proteínas, vitaminas, minerales y omega 3. Pero también pueden contener componentes contaminantes perjudiciales para la salud. No obstante, para la mayoría de la gente, los beneficios del consumo de productos del mar son mayores que el riesgo potencial que supone.

En los últimos años, la investigación se ha centrado en entender el origen de los posibles contaminantes de estos productos. El proyecto ECSafeSEAFOOD ha identificado los riesgos potenciales del consumo de pescado y marisco y las opciones para minimizarlos. Las tres guías editadas se basan en los resultados de la investigación de los socios del proyecto y de otros estudios relacionados con la seguridad alimentaria.

La guía dirigida a los consumidores informa de los beneficios y los riesgos en relación a la dieta. Destaca que, a pesar de que existe una preocupación sobre una posible intoxicación, los resultados muestran que la presencia de contaminantes productos del mar es baja, y que su consumo no supone un riesgo para los consumidores, siempre que se haga dentro de una dieta equilibrada.

Las directrices para la industria constan de recomendaciones para el sector –desde los mariscadores y pescadores hasta los productores o distribuidores– para asesorarlos en el aprovisionamiento de productos de la pesca y la acuicultura. Incluye un resumen sobre la percepción de beneficios y riesgos de su consumo por parte de los consumidores y métodos de detección de contaminantes desarrollados durante el proyecto. También hacen recomendaciones sobre cómo reducir el riesgo de contaminación del producto, desde aspectos biológicos en origen, pasando por los procesos industriales o técnicas para cocinarlo. Finalmente, el texto destinado a la administración, da a conocer a los organismos competentes los últimos resultados de la investigación en pesca y acuicultura marina, y tiene como objetivo contribuir a la creación de políticas europeas para mejorar la seguridad alimentaria a partir de datos científicos. Se centra sobre todo en la presencia de nuevos contaminantes químicos que aún no han sido regulados.

[Reunión anual del proyecto ZAPI: luchando por una sola salud](#)

Los pasados días 27 y 28 de marzo de 2017 tuvo lugar en Utrecht, Holanda, la reunión anual del Proyecto Europeo ZAPI (del inglés, Zoonoses Anticipation and Preparedness Initiative), el primer proyecto “Una Salud” de la iniciativa IMI (del inglés, Innovative Medicines Initiative), que une expertos en sanidad animal y salud pública.

El proyecto ZAPI tiene como objetivo principal permitir una respuesta rápida frente a las

amenazas de las enfermedades infecciosas emergentes en Europa y a todo el mundo mediante el diseño y desarrollo de nuevos procesos de fabricación de vacunas, anticuerpos y/o moléculas similares. El ZAPI es una asociación de 20 socios europeos, entre ellos, las principales instituciones humanas y veterinarias de investigación, organizaciones no gubernamentales, organismos reguladores, grupos académicos, y algunas compañías farmacéuticas. Uno de los socios del consorcio es el Centre de Recerca en Sanitat Animal (CRESA), centro del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), y el Dr. Joaquim Segalés, el Dr. Albert Bensaid y la Dra. Júlia Vergara-Alert, tres de los investigadores del proyecto, asistieron a la reunión. Durante la reunión, la Dra. Vergara-Alert presentó los últimos avances del grupo en referencia a los modelos animales para el estudio del virus MERS-CoV (del inglés, Middle East respiratory syndrome coronavirus), así como de los modelos ex vivo y otras técnicas que se están desarrollando en el CReSA.

Cuatro autonomías detectan garrapatas que causan fiebre hemorrágica

En septiembre de 2016 se confirmó el primer contagio por el virus de la fiebre hemorrágica Crimea-Congo (FHCC) no sólo en España, sino en toda la zona de la UE. Se trataba de un varón de 62 años de edad que fue picado por una garrapata mientras paseaba por el campo, en la provincia de Ávila. Falleció en el plazo de diez días tras sufrir una crisis hepática. Poco después, una enfermera del Hospital Infanta Leonor se contagió, presumiblemente por tener contacto con los fluidos de este paciente. Afortunadamente, se recuperó. Con todo, la situación llevó al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad a coordinar un estudio que comenzó el pasado octubre y que se ha cerrado recientemente en colaboración con cuatro Comunidades Autónomas en las que se piensa que las garrapatas del género *Hyalomma*, potenciales portadoras del virus, son más habituales: Castilla y León, Castilla-La Mancha, Extremadura y Madrid. De un total de 11 comarcas estudiadas, siete contaban con garrapatas infectadas por el Crimea-Congo. Se analizaron en torno a 9.500 de estos ácaros y unos 300 dieron resultados positivos.

Castilla y León recibe 19 premios Porc d'Or Ibérico y Extremadura ocho

Castilla y León ha recibido 19 galardones Porc d'Or Ibérico a la excelencia en la producción porcina ibérica, que se han repartido en ocho granjas, mientras que Extremadura ha conseguido ocho premios (un oro, tres platas y cuatro bronce), que han ido a parar a seis explotaciones de Badajoz.

Para ello, el jurado analiza y valora los criterios e índices globales de las explotaciones, además del tamaño, equilibrio y estabilidad de la estructura demográfica de la explotación, así

como criterios relacionados con las medidas de bioseguridad, higiénico-sanitario y de manejo, entre otros, apunta la nota.

También se entregó el premio especial Porc d'Or Ibérico del MAPAMA a "Sanidad, Bienestar Animal y Medio Ambiente", que fue a parar a Granja Morante, de Ingafood, en La Roca de la Sierra (Badajoz).

PUBLICACIONES

[Anaplasma spp. in dogs and owners in north-western Morocco](#)

Elhamiani Khatat et al. Parasites & Vectors (2017) 10:202 DOI 10.1186/s13071-017-2148-y
Antecedentes: *Anaplasma phagocytophilum* es un patógeno zoonótico emergente transmitido por garrapatas de creciente interés a nivel mundial, que se ha detectado en el norte de África. *Anaplasma platys* también está presente en esta región y podría tener potencial zoonótico. Sin embargo, sólo un artículo reciente informa sobre la exposición humana a *A. phagocytophilum* en Marruecos y no hay datos disponibles sobre la exposición canina a ambas bacterias. Por lo tanto, se realizó un estudio epidemiológico transversal con el objetivo de evaluar tanto la exposición canina como la humana a *Anaplasma spp.* en Marruecos. Un total de 425 perros (95 urbanos, 160 rurales y 175 perros de trabajo) y 11 dueños de perros fueron muestreados en cuatro ciudades de Marruecos. Se analizaron muestras de sangre de perro para la detección de anticuerpos frente a *Anaplasma spp.* mediante un ensayo inmunoabsorbente ligado a enzima (ELISA) y para el ADN de *A. phagocytophilum* y *A. platys* mediante una reacción en cadena de la polimerasa en tiempo real (RT-PCR) dirigida al gen *Msp2*. Los sueros humanos se analizaron para determinar la inmunoglobulina G (IgG) específica de *A. phagocytophilum* utilizando un anticuerpo comercial mediante ensayo de inmunofluorescencia (IFA).

Resultados: Se detectaron anticuerpos frente a *Anaplasma spp.* y ADN de *A. platys* en el 21,9 y el 7,5% de los perros, respectivamente. El ADN de *Anaplasma phagocytophilum* no se amplificó. El ADN de *Anaplasma platys* fue significativamente más frecuente en perros de trabajo. No hubo diferencias estadísticamente significativas en la prevalencia de anticuerpos frente a *Anaplasma spp.* o *A. platys*. Se observaron detecciones de ADN entre sexos, clases de edad o en relación con la exposición a garrapatas. Un total de 34 garrapatas *Rhipicephalus sanguineus* (sensu lato) se obtuvieron de 35 perros urbanos y de trabajo. La mayoría de los propietarios de perros (7/10) fueron serorreactivos a *A. phagocytophilum* IgG (una muestra se excluyó debido a la hemólisis). Conclusiones: Este estudio demuestra la aparición de *Anaplasma spp.* y *A. platys* en perros, y *A. phagocytophilum* en humanos en Marruecos.

Biosecurity survey in relation to the risk of HPAI outbreaks in backyard poultry holdings in Thimphu city area, Bhutan

Tenzin et al. BMC Veterinary Research (2017) 13:113 DOI 10.1186/s12917-017-1033-4

Antecedentes: Se realizó un cuestionario para evaluar la bioseguridad y otras prácticas en las explotaciones de aves de corral; y los conocimientos y prácticas de los criadores de aves después de un brote de influenza aviar altamente patógena (H5N1) en aves de corral en el área de la ciudad de Thimphu, Bhután. Resultados: El estudio identificó 62 explotaciones avícolas en 12 áreas de asentamiento, y los propietarios fueron posteriormente entrevistados. Las aves se mantienen en un sistema de bajos insumos y bajos beneficios, se alimentan a una base de alimentación de barrido localmente disponible y son suplementadas con restos de comida y un poco de grano. Aunque las aves se alojan por la noche en una pequeña cooperativa para protegerlos de robos y depredadores, se sueltan durante el día para limpiar en el entorno de la granja. Invariablemente esto resulta en la mezcla con otras aves de corral dentro del asentamiento y con aves silvestres, creando condiciones favorables para la propagación de la enfermedad dentro y entre bandadas. Además, los criadores de aves de corral tienen un bajo nivel de conocimientos y no están concienciados de la importancia de las medidas de bioseguridad, así como del cuidado veterinario de las aves y los sistemas de notificación. De particular preocupación es que las aves enfermas dentro de las explotaciones pueden no ser detectadas rápidamente, lo que determina una diseminación silenciosa de la enfermedad y un aumento del riesgo de que los seres humanos se pongan en contacto con el virus (por ejemplo HPAI) de aves de corral infectadas. Sin embargo, todos los encuestados han indicado que conocen y practican el lavado de manos con jabón y agua después de manipular aves de corral y productos derivados de las aves de corral, pero rara vez usan mascarillas y guantes durante el manejo de aves de corral o la limpieza de los corrales. Conclusiones: Este estudio destaca la importancia de educar a los avicultores para que mejoren la sistemas de gestión de la avicultura en las explotaciones de la zona de Thimphu para prevenir futuros brotes de enfermedades.

Understanding *Phlebotomus perniciosus* abundance in south-east Spain: assessing the role of environmental and anthropic factors

Risueño et al. Parasites & Vectors (2017) 10:189 DOI 10.1186/s13071-017-2135-3

Antecedentes: La leishmaniosis se asocia con la presencia de cierta densidad de vectores de flebotomos (mosca de la arena), pero nuestro conocimiento del marco ambiental que regula la distribución de abundancia de estos vectores altamente dispersos es limitado. Usamos un

procedimiento de muestreo estandarizado en la Región de Murcia, que presenta una estructura bioclimáticamente diversa en España y procesamos los datos mediante regresión multinivel para estimar la abundancia de *P. perniciosus* en relación con factores ambientales y antrópicos.

Métodos: Veinticinco instalaciones destinadas a albergar perros y ovejas fueron muestreadas para atrapar los vectores (moscas de arena) utilizando adhesivo y atracción de luz, de mayo a principios de octubre de 2015. La temperatura, la humedad relativa y otros datos relacionados con los animales y las instalaciones fueron registrados in situ, mientras que otros datos ambientales se extrajeron de bases de datos digitales. La relación entre la abundancia de moscas de arena y las variables explicativas se analizó utilizando modelos de regresión binomial.

Resultados: El número total de moscas de arena capturadas, en su mayoría con trampas de atracción de luz, fue de 3.644 ejemplares, incluyendo un 80% *P. perniciosus*, el vector principal de *L. infantum* en España. La abundancia varió entre y dentro de las zonas y se observó una asociación positiva con la altitud creciente de 0 a 900 m sobre el nivel del mar, excepto entre 500 y 700 m. Las poblaciones alcanzaron su punto máximo en julio y especialmente durante una ola de calor de 3 días cuando la humedad relativa y la velocidad del viento se desplomaron. Los modelos de regresión indicaron que el clima y no el uso de la tierra o las características del suelo, ejerce la mayor influencia en la densidad de estos vectores a gran escala geográfica. Por el contrario, los factores microambientales como las características constructivas de las instalaciones de los animales y las prácticas de cría afectan el tamaño de la población de moscas de arena en menor escala.

Conclusiones: Un procedimiento de muestreo estandarizado y un análisis estadístico para distribuciones altamente dispersas permiten una estimación fiable de la abundancia de *P. perniciosus* y la identificación de los factores ambientales que la condicionan. Mientras que las variables climáticas tienen un mayor impacto a escala macroambiental, los factores antrópicos pueden ser determinantes a nivel microgeográfico. Estos hallazgos pueden ser utilizados para elaborar mapas de distribución predictiva útiles para la elaboración de programas de control tanto de vectores como de patógenos.

Prevalence of *Escherichia coli* O157:H7 in beef cattle at slaughter and beef carcasses at retail shops in Etiopía

Abdissa et al. BMC Infectious Diseases (2017) 17:277 DOI 10.1186/s12879-017-2372-2

Antecedentes: Existe escasez de información sobre la epidemiología de *Escherichia coli* O157: H7 en los países en vías de desarrollo. En este estudio, se investigó la ocurrencia de *E.*

coli O157: H7 asociado con el ganado de carne en plantas de procesamiento y en tiendas minoristas en Etiopía.

Métodos: Se recogieron varias muestras de ganado de carne en las plantas de sacrificio / procesamiento, canales en tiendas minoristas y muestras de seres humanos en los centros de salud. Se aisló, identificó y caracterizó *E. coli* O157: H7 y la posible existencia de resistencia antimicrobiana, utilizando métodos microbiológicos estándar.

Resultados: En las plantas de procesamiento se detectó *E. coli* O157: H7 en 1.89% de las muestras fecales, en 0.81% de muestras tomadas mediante hisopos de mucosa intestinal, 0.54% de hisopos de piel y 0.54% de muestras de hisopo interno de la canal. En tiendas minoristas se detectó en el 0.8% de las canales y en el 0.8% de las muestras de esponja de las tablas de cortar, mientras que todas las muestras de utensilios, manos de los trabajadores y fecales fueron negativas. Todos los aislamientos eran resistentes a la amoxicilina, moderadamente resistente a cefoxitina y nitrofuranos pero susceptibles a otros antimicrobianos probados.

Conclusiones: *E. coli* O157: H7 se presenta con baja prevalencia en el ganado vacuno, y los actuales procedimientos sanitarios en las plantas de procesamiento y las condiciones de almacenamiento en las tiendas minoristas son eficaces contra *E. coli* O157: H7.

[Migration of aluminum from food contact materials to food—a health risk for consumers? Part I of III: exposure to aluminum, release of aluminum, tolerable weekly intake \(TWI\), toxicological effects of aluminum, study design, and methods](#)

Stahl et al. Environ Sci Eur (2017) 29:19
DOI 10.1186/s12302-017-0116-y

[A human health risk assessment of lead \(Pb\) ingestion among adult wine consumers](#)

Towle et al. International Journal of Food Contamination (2017) 4:7 DOI 10.1186/s40550-017-0052-z

[Point of sampling detection of Zika virus within a multiplexed kit capable of detecting dengue and chikungunya](#)

Yaren et al. BMC Infectious Diseases (2017) 17:293 DOI 10.1186/s12879-017-2382-0

NOVEDADES LEGISLATIVAS

[Reglamento \(UE\) 2017/644](#) de la Comisión de 5 de abril de 2017 por el que se establecen métodos de muestreo y de análisis para el control de los niveles de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en determinados productos alimenticios y por el que se deroga el Reglamento (UE) n° 589/2014

[Corrección de errores](#) a las Enmiendas al Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en esos transportes (ATP), adoptadas en Ginebra el 10 de octubre de 2014

[Decreto 36/2017](#), de 28 de marzo, por el que se establecen y regulan en la Comunidad Autónoma de Extremadura las ayudas destinadas a mejorar las condiciones de producción y comercialización de los productos de la apicultura

[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

[Orden PRA/321/2017](#), de 7 de abril, por la que se regulan los procedimientos de determinación de las emisiones de los contaminantes atmosféricos SO₂, NO_x, partículas y CO procedentes de las grandes instalaciones de combustión, el control de los instrumentos de medida y el tratamiento y remisión de la información relativa a dichas emisiones

[Orden APM/320/2017](#), de 11 de abril, por la que se modifica la Orden AAA/1424/2015, de 14 de julio, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la lengua azul.

[Corrección de errores](#) de la Resolución de 8 de marzo de 2017, de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España

[Decreto 35/2017](#), de 28 de marzo, por el que se modifica el Decreto 187/2010, de 24 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento de Festejos Taurinos Populares de Extremadura

[Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n° 1/2005 y (CE) n° 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n° 854/2004 y (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas

89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales)

Resolución de 23 de marzo de 2017, de la Dirección General de Agricultura y Ganadería, por la que se somete a trámite de audiencia e información pública el proyecto de Orden por la que se modifica la Orden de 17 de diciembre de 2002 por la que se establecen normas de ordenación de las explotaciones apícolas en la Comunidad Autónoma de Extremadura

Decreto 37/2017, de 28 de marzo, por el que se modifica el Decreto 107/2016, de 19 de julio, por el que se establecen las bases reguladoras de las ayudas a la repoblación en explotaciones de ganado bovino, ovino y caprino de la Comunidad Autónoma de Extremadura, objeto de vaciado sanitario

Reglamento de Ejecución (UE) 2017/731 de la Comisión de 25 de abril de 2017 que modifica los modelos de certificado veterinario BOV-X, BOV-Y, BOV y OVI que figuran en los anexos I y II del Reglamento (UE) nº 206/2010, los modelos de certificado GEL, COL, RCG y TCG que figuran en el anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 y el modelo de certificado para productos compuestos que figura en el anexo I del Reglamento (UE) nº 28/2012 en relación con las normas para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles

Alimentación y salud. Avances en la evidencia científica.

Curso de verano de la Universidad Complutense de Madrid. Del 17 al 19 de julio.

Los objetivos planteados con este curso pretenden analizar evidencias científicas recientes en torno al impacto del modelo alimentario y la actividad física sobre la salud; presentar y discutir algunas controversias actuales; revisar las pautas dietéticas en algunas enfermedades crónicas prevalentes y describir la situación actual y posibles soluciones planteadas en relación a los factores de riesgo más relevantes vinculados a la dieta: sal, azúcares añadidos y ácidos grasos saturados.

CURSOS Y FORMACIÓN

Master seguridad alimentaria abierto el plazo de preinscripción

El curso master lo organiza el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid en colaboración con la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid, la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, el Consejo General de Colegios Veterinarios de España y empresas líderes del sector alimentario.

6º Congreso mundial sobre Leishmaniasis

del 16 al 20 de mayo en Toledo

La mayor conferencia sobre leishmaniasis, que tiene lugar cada cuatro años

-1.000 asistentes de más de 60 países

-1.400 resúmenes recibidos

Un ambicioso programa científico de amplio alcance que abarca:

-Ciencia básica

-Temas claves y diagnósticos

-Epidemiología, programas de control y salud pública

En esta ocasión, se ha elaborado una colección PLOS especial sobre leishmaniasis

OPOSICIONES

Resolución de 10 de abril de 2017, de la Viceconsejería de Administraciones Públicas, por la que se convocan pruebas selectivas para el ingreso en el cuerpo de Técnicos/as Superiores, Escala de Veterinarios/as de la Administración del Principado de Asturias. **10 plazas**. Plazo de presentación de solicitudes hasta el **17/05/2017**

Resolución de 17 de abril de 2017, de la Subsecretaría, por la que se convoca proceso selectivo para ingreso, por el sistema general de acceso libre, en el Cuerpo de Veterinarios Titulares. **6 plazas**. Plazo de presentación de solicitudes hasta el **24/05/2017**

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