

NOTICIAS**Nuevos métodos para producir cacahuets libres de aflatoxinas**

Un grupo de investigadores de diferentes institutos y universidades de Estados Unidos y la India, ha desarrollado dos métodos genéticos con los que se puede producir cacahuets libres de aflatoxinas. Los expertos consideran que se trata de un paso importante que contribuirá a mejorar la seguridad alimentaria y el desperdicio de alimentos en las próximas décadas. Se trata de eliminar los hongos que las producen a través la introducción en el ADN de unas proteínas denominadas defensinas en las plantas de los cacahuets.

Nuevo Reglamento de Controles Oficiales: Un nuevo horizonte para la salud pública

Teresa Robledo, Directora Ejecutiva de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) inauguró esta Jornada celebrada en Madrid, en el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (MSSSI), que ha sido organizada junto con el Foro Interalimentario, con la presencia de su Director General, Víctor Yuste.

Teresa Robledo, resaltó “el grado de interés por los aspectos relacionados con el control oficial, de todos los asistentes a la vista de la gran expectación que se ha creado, con más de 300 inscritos”.

Durante su intervención, manifestó que “garantizar la seguridad de los alimentos en los niveles exigidos por los consumidores, requiere el compromiso absoluto de todos los sectores”.

Presentación oficial de la Guía de Buenas Prácticas de Higiene para queserías artesanales

La Guía que se presenta oficialmente el 22 de noviembre en Bruselas, es específica para queserías artesanales y fue oficialmente validada por la Comisión Europea y los Estados Miembros en 2016. Es el documento de referencia que pueden desde ya utilizar las queserías de toda Europa, como sistema de control de peligros.

En el enlace se puede consultar la versión inglesa de la guía.

Mercadona compra 4.200 toneladas de picotas y cerezas extremeñas

La cadena de supermercados Mercadona ha comprado en esta campaña un total de 4.200 toneladas de picotas y cerezas a proveedores de Extremadura, lo que supone el 11 por ciento de la producción total de la zona, y un 30 por ciento más de lo adquirido en 2016.

Durante toda la campaña, la cereza y la picota extremeñas se han vendido en la gran mayoría de los supermercados de Mercadona en el país, incluidos los de la propia comunidad, lo que reafirma la «apuesta» de la cadena «por los productos frescos, y concretamente, por la fruta y verdura de proximidad».

Los veterinarios reivindican su papel ante los casos de maltrato animal

El presidente del Colegio de Veterinarios de Ciudad Real, José Ramón Caballero, reivindicó la gestión veterinaria como referente del bienestar animal, sobre todo ante los “cada vez más casos de maltrato” en los que estos profesionales intervienen al ser reclamados por la justicia.

Caballero aseguró que los principales especialistas en la materia darán respuesta en las jornadas de conferencias ‘Veterinaria y Bienestar Animal’ a la “demanda” de una sociedad “ávida” en conocer pautas sobre el tratamiento y convivencia con animales, bien con los destinados a producción, como en el caso de los salvajes en cautividad, o los del ámbito doméstico.

Un grupo extremeño idea un sistema para detectar los alérgenos de los alimentos

Un pequeño dispositivo que con solo acercarlo a una comida es capaz de detectar a tiempo real los alérgenos que contienen esos alimentos. Así funciona el sistema ideado por tres empresas extremeñas del Parque Científico y Tecnológico y una investigadora de la Universidad de Extremadura (UEX), con el que se busca mejorar la calidad de vida y la salud de las personas que padecen alergias a determinados alimentos. Pero además también podría ser de utilidad para los controles de calidad en las industrias alimentarias e incluso para el sector de la hostelería y la restauración.

«Será un pequeño dispositivo electrónico basado en la microelectrónica, que va a ser capaz de distinguir la presencia o no de alérgenos en los alimentos», señala Javier Ramos, responsable de BioBee Technologies.

La UE modifica el Reglamento sobre el transporte de canales sin refrigerar

El DOUE ha publicado el Reglamento (UE) 2017/1981 de la Comisión, de 31 de octubre de 2017, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004 en relación a las condiciones de temperatura para el transporte de la carne.

El transporte de carne puede tener lugar antes de que se alcancen los 7°C en la superficie de la canal y permanecer a dicha temperatura durante el transporte siempre que esta actividad se realice según los requisitos establecidos y que la carne salga directamente del matadero o sala de despiece localizada en el mismo lugar que las dependencias del matadero. Además el transporte no puede durar más de 2 horas y debe estar justificado por razones tecnológicas.

La seguridad alimentaria, un valor que entra en juego en la matanza del cerdo

Los veterinarios son la figura esencial para que la obtención de productos del cerdo en una matanza domiciliaria no se convierta en un problema para la salud de los consumidores.

La regla principal es llevar al veterinario una muestra cárnica de cada cerdo sacrificado para que la examine y determine, fundamentalmente, si contiene larvas del parásito "*Trichinella spiralis*" (triquina), aunque también se pueden realizar otras como la de la cisticercosis. Los matarifes tienen que extraer las muestras preferentemente del pilar del diafragma porque es la parte del animal donde más concentración parasitaria habrá en caso de que el cerdo esté infectado.

Mil días para que la mitad de los productos de máquinas vending sean frutas y verduras

El Gobierno vasco plantea 18 medidas concretas en distintos ámbitos de la sociedad para "enraizar unos hábitos de alimentación más saludables" y que están sustentadas en cinco líneas estratégicas.

Entre las actuaciones, el Departamento de Salud pretende lograr un vending "inteligente y saludable" que implica lograr que la mitad de los productos ofertados en este tipo de máquinas cumpla con los criterios de la Estrategia NAOS para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad. O, lo que es lo mismo, que uno de cada dos productos que se oferten en estas máquinas de snacks sean frutas, verduras y otros alimentos saludables.

Madrid mata 29.000 conejos para combatir la 'leishmaniasis': 677 personas infectadas

El brote está controlado, pero la amenaza sigue latente y no se descartan ciertos repuntes. La Comunidad de Madrid continúa con su labor de control y prevención y en los últimos tres años ha autorizado la caza de 29.000 conejos y liebres en el sur de la región para combatir la 'leishmaniasis', una enfermedad parasitaria de origen tropical que transmite un insecto, que se agrava cuando interactúa con estos lepidópteros, y que puede afectar al ser humano, provocándole incluso la muerte.

La OMS pide prohibir los antibióticos en animales de consumo humano

La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha pedido que los animales para consumo humano no reciban antibióticos -para estimular su crecimiento o prevenir enfermedades- ya que pueden provocar el desarrollo de bacterias resistentes que son transmitidas a las personas. Por primera vez, la OMS se pronuncia de manera clara y categórica, mediante la publicación de unas directrices, contra el uso de todo tipo de antibióticos para favorecer el crecimiento de los animales o para prevenir patologías que no han sido diagnosticadas.

Cae una banda que trucaba las fechas de caducidad y el etiquetado de conservas en Valencia

La Guardia Civil, en una operación llevada a cabo en las provincias de Navarra, Valencia, Murcia, La Rioja y Cantabria, ha desarticulado una organización que se dedicaba

presuntamente a modificar la fecha de caducidad y reetiquetado de conservas, prolongando las mismas hasta en 10 años. La investigación, realizada por la Guardia Civil de Navarra, comenzó en mayo de 2016 a raíz de una denuncia presentada a través de su portal en internet en la que se ponía de manifiesto la posible existencia de un fraude alimentario en una empresa, consistente en la modificación de fechas de caducidad y reetiquetado de conservas de pescado, como atún, sardinas o mejillones.

El 'semáforo' de la discordia: cómo es la etiqueta que divide al gran consumo

Bronca en la industria de la alimentación. Seis grandes multinacionales se han puesto a una parte del sector en contra tras diseñar un polémico sistema de etiquetado: se trata de una especie de 'semáforo nutricional' que utiliza los colores verde, ámbar y rojo para indicar si el consumo de un determinado producto es más o menos adecuado para la salud.

Hasta aquí todo bien, si no fuera porque la nueva etiqueta hace alusión a la proporción más adecuada para consumir -y no a la composición nutricional en sí-. Es decir, un paquete de galletas elevado en calorías puede usar el color verde si en la letra pequeña especifica que la cantidad idónea para ingerir es de cuatro galletas por día, por ejemplo.

¿Qué es el día nacional de la seguridad alimentaria?

Basándonos en la definición de Seguridad Alimentaria, el Día Nacional de la Seguridad Alimentaria (DNSA) pretende ser un evento multidisciplinar de carácter anual en todo el territorio español que permita hacer llegar al consumidor final información accesible, de fácil entendimiento y veraz acerca de aspectos básicos y aplicables a su día a día sobre la SA (Seguridad de los Alimentos – Food Safety) en el ámbito de la obtención de alimentos inocuos, de los procesos que deben llevarse a cabo para garantizar la calidad del alimento y de los aspectos reglamentarios aplicables a la SA que están en constante renovación y mejora y que, por desconocimiento o falta de información, no llegan a conocerse cuando se adquieren alimentos.

Ceciliano Franco asegura que la inversión más rentable en salud es la que se hace en educación para adquirir hábitos saludables

"El noventa por ciento del gasto sanitario actual se emplea en la atención a personas con problemas de salud complejos, y ese gasto podría reducirse sustancialmente y destinarse a otros fines si los ciudadanos tuvieran hábitos de vida saludables", ha añadido el gerente del SES. Ceciliano Franco ha hecho estas manifestaciones en el acto de inauguración de la Jornada sobre Obesidad Infantil y Juvenil para personal docente y no docente de centros educativos, que se ha desarrollado durante toda

la mañana en el Hospital de Mérida, en la que han participado también la delegada provincial de Educación en Badajoz, Piedad Álvarez, y la directora general de Salud Pública, Pilar Guijarro.

Detectan un caso de 'vaca loca' en una explotación a 14 kilómetros de Robledillo de Gata

Los responsables de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE, por sus siglas en inglés) han detectado un caso de 'vaca loca' en la provincia de Salamanca muy próximo a la frontera con Extremadura. Según los expertos, la res con encefalopatía espongiforme bovina (EEB) atípica tipo H fue localizada en una explotación ganadera de la localidad de El Sahugo, a poco más de 14 kilómetros de Robledillo de Gata.

El 10 de noviembre el Laboratorio Central de Veterinaria de Algete (Madrid) recibió una muestra de tejido nervioso sospechosa de EEB desde el laboratorio regional de Sanidad animal de Villaquilambre (León). La muestra procedía de una vaca nacida en junio de 1999, de raza mestiza, que había dado un resultado positivo a un test rápido.

La higiene, ¿un nuevo argumento para elegir restaurante?

Nueva York publicó en 2010 un código de puntuación para calificar a los numerosos restaurantes que hay en sus calles. Mediante las letras A, B o C, se califica, de mejor a peor, la higiene de los locales, tanto bares como restaurantes. Y estos deben poner de forma bien visible la nota que les otorga el Departamento de Salud, o bien en la entrada o en el escaparate. Este Departamento realiza inspecciones sanitarias sin previo aviso a todos los restaurantes al menos una vez al año; en un año puede llegar a inspeccionar hasta 24.000 restaurantes.

Piden celeridad y transparencia en las bolsas de empleo del SES

La comisión de seguimiento del pacto que regula las bolsas de empleo del SES se reunió ayer para analizar la gestión del sistema de contratación temporal. La reunión se celebró con representantes de los cuatro sindicatos que firmaron el pacto en el 2013 (CSIF, Satse, Simex y Usae), que realizaron diferentes propuestas de mejora. Entre ellas, reclaman un sistema más transparente para que los aspirantes puedan conocer en qué posición se encuentran y las vacantes que se van cubriendo, como pide CSIF, así como más agilidad para no tardar tanto tiempo en realizar las actualizaciones de los méritos, destaca Satse. Desde UGT, que no firmó el pacto del 2013, urgen también que se incremente el personal de baremación ante el volumen de personas que tienen que valorar en distintas categorías. Aspirantes también reclaman celeridad en la puesta en marcha de las

categorías pendientes como administración y celadores, y transparencia.

La Junta plantea a los sindicatos una oferta de 4.113 plazas de empleo público hasta 2019 para reducir la temporalidad

La Junta de Extremadura plantea 2.409 plazas de empleo público en el SES, 927 plazas de docentes; y una horquilla entre 206 y 291 plazas en Administración General. Dicha cuantificación de plazas, realizada con "criterios de mínimos", implica además la aprobación de ofertas extraordinarias que se unirían a la ordinaria.

PUBLICACIONES

Development and evaluation of an interferon gamma assay for the diagnosis of tuberculosis in red deer experimentally infected with *Mycobacterium bovis*

Risalde et al. BMC Veterinary Research (2017) 13:341 DOI 10.1186/s12917-017-1262-6

El ciervo rojo (*Cervus elaphus*) se considera un huésped epidemiológicamente relevante para *Mycobacterium bovis* (*M. bovis*) y otros miembros estrechamente relacionados del complejo *Mycobacterium tuberculosis* que causan tuberculosis animal (TB). La prueba estándar para la detección ante-mortem de TB en el ciervo es la prueba intradérmica de la tuberculina, pero la detección de interferón-gamma (IFN γ) producido por glóbulos blancos expuestos a antígenos de *M. bovis* puede ser utilizado como un ensayo alternativo o suplementario en la mayoría de los programas de erradicación/control de la tuberculosis. Este estudio tiene como objetivo desarrollar un ELISA tipo sándwich "casero" para el IFN γ de ciervos, basado en la reactividad cruzada de los anticuerpos frente al IFN γ de cérvidos y bovinos, y evaluar el potencial de este ensayo para detectar ciervos rojos infectados con *M. bovis* mediante la respuesta a la estimulación in vitro de células de sangre completa con derivado de proteína purificada bovina (bPPD), complejo de proteína p22 derivado de bPPD o usando las proteínas micobacterianas tuberculosas específicas ESAT-6 / CFP-10, Rv3615c y Rv3020c.

El control positivo utilizado en este estudio fue un mitógeno derivado de *Phytolacca americana* (planta conocida como "pokeweed"), que dio como resultado una inducción constante de IFN γ en muestras de ciervos rojos, lo que permite la interpretación del ensayo.

El porcentaje de animales clasificados correctamente por esta técnica como no infectados por *M. bovis* fue del 100%. La detección de animales infectados como positivos fue alta y varió ampliamente según el antígeno y el límite de corte aplicado, así como en función del tiempo transcurrido desde la infección. Nuestros hallazgos indican que este protocolo puede servir como un ensayo fiable

para el diagnóstico ante-mortem de TB desde la etapa inicial de infección por *M. bovis*, y también puede ser adecuadamente sensible.

Los antígenos óptimos sugeridos y los puntos de corte son bPPD, p22 y la combinación de ESAT-6/CFP-10 y Rv3020c con una densidad óptica de 0.05 Δ , los cuales permitieron una clasificación correcta de hasta el 100% de ciervos rojos positivos y negativos a TB bajo nuestras condiciones experimentales. Esta técnica ayudará en las pruebas de TB de ciervos criados en una explotación que se trasladan a otra. Estudios posteriores deberían evaluar la capacidad de este ensayo de IFNY para detectar respuestas específicas en condiciones de campo.

Toxoplasma gondii seroprevalence in breeding pigs in Estonia

Santoro et al. Acta Vet Scand (2017) 59:82
<https://doi.org/10.1186/s13028-017-0349-1>

Toxoplasma gondii es un parásito ampliamente difundido que infecta a animales de sangre caliente, incluidos los cerdos y humanos. Los objetivos de este estudio fueron estimar la prevalencia de anticuerpos anti-*T. gondii* y evaluar los factores de riesgo para la seropositividad de *T. gondii* en cerdos reproductores criados en Estonia. Se evaluaron sueros de 382 cerdos con una prueba comercial de aglutinación directa, usando un título de corte de 40 para la seropositividad, para la presencia de anticuerpos inmunoglobulina G anti-*T. gondii*. Veintidós (5,8%) de los 382 cerdos resultaron seropositivos para *T. gondii*, y 6 de los 14 rebaños controlados tenían al menos un cerdo seropositivo. La proporción de cerdos seropositivos dentro de los rebaños varió entre 0 y 43%. El sexo demostró ser un factor predisponente significativo, presentando las cerdas una probabilidad 5,6 veces mayor de ser seropositivas a *T. gondii* que los verracos. La seroprevalencia no aumentó con la edad. Los anticuerpos anti-*T. gondii* estaban presentes en una proporción sustancial de las pjaras reproductoras en Estonia. Por otro lado, la presencia de rebaños sin cerdos seropositivos demuestra que la infección por *T. gondii* en cerdos pueden ser controlada incluso en un país donde el parásito es endémico y común en otras diversas especies hospedadoras.

Nanobodies targeting conserved epitopes on the major outer membrane protein of Campylobacter as potential tools for control of Campylobacter colonization

Vanmarsenille et al. Vet Res (2017) 48:86
<https://doi.org/10.1186/s13567-017-0491-9>

Las infecciones por *Campylobacter* se encuentran entre las infecciones transmitidas por los alimentos más frecuentes en los seres humanos, lo que resulta en una masiva carga de la enfermedad en todo el mundo. Los pollos de engorde (broilers) han sido identificados como la principal fuente de campilobacteriosis y la reducción de las cargas

de *Campylobacter* a nivel del ciego de estos broilers se han propuesto como una medida efectiva para disminuir el número de infecciones en el ser humano. El fracaso de los métodos actuales para controlar *Campylobacter* en broilers subraya la urgencia de desarrollar nuevas medidas para reducir la carga de enfermedad. Obtuvimos seis nanocuerpos con una amplia especificidad, que reconocen las cepas perteneciente a las dos especies más relevantes, *Campylobacter jejuni* y *Campylobacter coli*. El blanco de los nanocuerpos se identificó como la principal proteína de la membrana externa, una porina que contribuye a la virulencia bacteriana y a su viabilidad. La multimerización de los nanocuerpos condujo a la aglutinación de las células de *C. jejuni*, lo que puede afectar la colonización en el intestino del pollo. Estos nanocuerpos específicos de *Campylobacter* pueden ser útiles para desarrollar una estrategia que ayude a proteger a los broilers de la colonización por *Campylobacter*.

Low doses of ivermectin cause sensory and locomotor disorders in dung beetles

Verdú, JR et al. Nature (2015) 5:13912 | DOI: 10.1038/srep13912

La ivermectina es un medicamento veterinario generalmente utilizado para controlar los ectoparásitos y endoparásitos de ganado, pero su uso ha ocasionado efectos adversos para los insectos coprófilos, causando disminución de sus poblaciones y pérdida de biodiversidad. Actualmente no hay información con respecto a los efectos directos de la ivermectina en la fisiología y el comportamiento del escarabajo del estiércol. Aquí, basado en electroantennografía y en pruebas espontáneas de fuerza muscular, mostramos desórdenes sub-letales causados por la ivermectina a nivel sensorial y locomotor en *Scarabaeus cicatricosus*, una especie clave del escarabajo del estiércol en el ecosistema Mediterráneo. Nuestros descubrimientos muestran que la ivermectina disminuye la capacidad olfativa y locomotora de los escarabajos del estiércol, lo que les impide realizar actividades biológicas básicas. Estos efectos se observan a concentraciones más bajas que las encontradas generalmente en el estiércol del ganado tratado. Teniendo en cuenta que la ivermectina actúa tanto a nivel de los canales iónicos regulados por glutamato como de los regulados por GABA de neuronas y células musculares, predecimos que los efectos de la ivermectina a nivel fisiológico podrían influir otros miembros de los muchos que se sustentan del estiércol. Los resultados indican que la disminución de las poblaciones del escarabajo del estiércol podría estar relacionada con los efectos nocivos de la contaminación química en el estiércol.

Food-borne disease and climate change in the United Kingdom

Lake Environmental Health 2017, 16(Suppl 1):117 DOI 10.1186/s12940-017-0327-0

Views of policy makers and health promotion professionals on factors facilitating implementation and maintenance of interventions and policies promoting physical activity and healthy eating: results of the DEDIPAC project
Muellmann et al. BMC Public Health (2017) 17:932 DOI 10.1186/s12889-017-4929-9

The first detected airline introductions of yellow fever mosquitoes (*Aedes aegypti*) to Europe, at Schiphol International airport, the Netherlands

Ibáñez-Justicia et al. Parasites & Vectors (2017) 10:603 DOI 10.1186/s13071-017-2555-0

NOVEDADES LEGISLATIVAS

Información pública.- Resolución de 25 de octubre 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 Decreto 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.

Resolución de 31 de octubre de 2017 de la Dirección Gerencia, por la que se resuelve la convocatoria de premios a las buenas prácticas de promoción y educación para la salud para el año 2017

Resolución de 31 de octubre de 2017, del Consejero, por la que se resuelve la convocatoria de subvenciones para la financiación de proyectos de participación comunitaria en salud para el año 2017.

Decreto 196/2017, de 14 de noviembre, por el que se regula el procedimiento de concesión de la Etiqueta Ecológica de la Unión Europea.

Orden de 10 de noviembre de 2017, por la que se convocan ayudas para la gestión de los libros genealógicos de las razas ganaderas autóctonas españolas de la Comunidad Autónoma de Extremadura para el ejercicio 2018.

Reglamento de ejecución (UE) 2017/2273 de la Comisión de 8 de diciembre de 2017.

Modificación del Reglamento (CE) 889/2008 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 834/2007 sobre producción y etiquetado de productos ecológicos.

Reglamento (UE) 2017/1978 de la Comisión de 31 de octubre de 2017 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal con respecto a los equinodermos recolectados fuera de las zonas de producción clasificadas

Reglamento (UE) 2017/1979 de la Comisión de 31 de octubre de 2017 que modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano con respecto a los equinodermos recolectados fuera de las zonas de producción clasificadas

Reglamento (UE) 2017/1980 de la Comisión de 31 de octubre de 2017 por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) n° 2074/2005 con respecto al método de detección de las toxinas paralizantes de molusco (PSP)

Reglamento (UE) 2017/1981 de la Comisión de 31 de octubre de 2017 por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las condiciones relativas a la temperatura durante el transporte de carne

Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión de 20 de noviembre de 2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos

CURSOS Y FORMACIÓN

Requisitos y aplicación de la norma IFS Food. Cambios y novedades de la versión 6.1
El Comité Técnico Internacional de IFS ha decidido publicar una versión modificada de IFS Food 6 en Noviembre de 2017, que incluirá algunos requisitos adicionales.
Valladolid, 18 y 19 de diciembre de 2017

OPOSICIONES

Oferta de Empleo Público correspondiente al año 2017 de la Junta de Andalucía. 20 Plazas de acceso libre para veterinarios (19 cupo general y 1 cupo discapacidad).

Resolución de 27 de noviembre de 2017 por la que se hace público el listado único de aspirantes inscritos admitidos en la bolsa de trabajo de la categoría de Veterinario/a de Equipo de Atención Primaria. 20 días naturales para presentar solicitud y documentación.

Decreto 48/2017, de 1 de diciembre, por el que se aprueba la Oferta de Empleo Público para el año 2017. 3 plazas del Cuerpo de Veterinarios de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

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.