

NOTICIAS

Hepatitis E: zoonosis emergente en países industrializados

El virus de la hepatitis E (VHE) es el principal causante de hepatitis aguda de origen vírico en humanos. En zonas endémicas las epidemias se producen, fundamentalmente, por el consumo de agua contaminada mientras que en países desarrollados se dan casos ocasionales relacionados, principalmente, con los animales considerándose actualmente la hepatitis E una zoonosis emergente. Además del cerdo, algunas especies de animales salvajes como jabalíes y cérvidos son hospedadoras de este virus. En estas zonas el origen de la infección en humanos parece ser el contacto con animales infectados y el consumo de hígado y carne (principalmente crudos o poco cocinados) de los mismos.

Leishmaniasis cutánea podría tratarse con dióxido de titanio

Nanopartículas obtenidas de dióxido de titanio modificado con átomos de zinc, hierro y platino presentaron respuesta contra esta enfermedad al ser sometidas a la acción de la luz visible. Este tratamiento, comparado con el convencional, tiene potenciales ventajas, puesto que la forma actual de controlar la enfermedad es mediante fármacos como los antimoniales pentavalentes, los cuales producen efectos adversos como vómito, fiebre y diarrea, por lo que es frecuente que los pacientes abandonan el tratamiento.

Crean snacks para animales a partir de coproductos de matadero, aprovechando la energía residual de la misma instalación

Los mataderos Mafrica y Padesa, con la ayuda del IRTA (Catalunya, España), han desarrollado con éxito una prueba piloto para crear snacks para animales de compañía a partir de coproductos de matadero de ave y porcino. Los nuevos productos de porcino, además, se elaboran reaprovechando parte de la energía residual del matadero MAFRICA, principalmente proveniente de los sistemas de refrigeración. Las pruebas realizadas permiten reaprovechar un 42% de la energía residual.

En total se han obtenido 8 nuevos productos en base a cerdo y 5 en base a ave a partir de la creación de nuevas formulaciones, el control de los procesos y la validación de la seguridad alimentaria. Los nuevos alimentos para animales de compañía son cocidos, curados y fermentados y se han investigado también nuevos formatos innovadores en este sector como la liofilización. Además de los nuevos formatos, también se ha considerado la calidad nutritiva de los snacks y la aceptación por parte de los animales en perreras municipales y veterinarios.

Sensores comestibles para controlar la frescura de los alimentos

Un grupo de investigadores de la ETH Zúrich (Escuela Politécnica Federal de Zúrich) de Suiza, ha dado a conocer el desarrollo de unos nuevos sensores comestibles, biocompatibles y biodegradables, que tienen el cometido de controlar la frescura de los alimentos a través de la temperatura. Estos microsensors tienen características interesantes como la maleabilidad, se pueden doblar, arrugar o estirar sin que ello afecte a su funcionamiento y capacidad de transmitir los datos.

Los expertos hablan de una nueva generación de microsensors capaces de proporcionar un vínculo vital entre los productos alimenticios y el Internet de las Cosas (concepto que alude a la interconexión digital de objetos cotidianos con internet). Tienen solamente 16 micrómetros de grosor, por lo que son más delgados que un cabello humano, su longitud es de pocos milímetros y apenas pesa una fracción de un miligramo. El microsensor cuenta con un microprocesador y un transmisor que envía los datos de temperatura del alimento en el que está colocado mediante Bluetooth a un ordenador externo, pudiendo controlar la temperatura en un rango de hasta 20 metros de distancia.

El experimento viral que demuestra la importancia de lavarse bien las manos

Tres rebanadas de pan de molde y algo de imaginación. Eso le ha bastado a una profesora de EE.UU para concienciar a sus alumnos sobre la importancia que tiene lavarse las manos para no contraer algunas enfermedades, como la gripe. A Donna Gill Allen, una maestra de Carolina del Norte, se le ocurrió que tenía que encontrar una forma gráfica de enseñar a sus estudiantes por qué deben convertir esta práctica en un hábito. Lo que no esperaba era que su experimento se le fuera -nunca mejor dicho- de las manos y llegaría a ser viral. El experimento tenía tres fases. En primer lugar Donna usó guantes para poner una rebanada en una bolsa de sándwich, estableciendo el modelo de control. Posteriormente, se lavó las manos para proceder a colocar otro pedazo de pan en su propia bolsa. Por último, pidió a todos sus estudiantes que tocaran una tercera rebanada con las manos sucias antes de embolsarla.

Desarrollan técnicas más rápidas para detectar patógenos emergentes y alérgenos en alimentos

Ainia desarrolla técnicas basadas en biología molecular para detectar patógenos como *Salmonella sp.*, *Listeria monocytogenes*, *E.coli* y el virus de la hepatitis E en un plazo inferior a 48 horas, según ha informado la entidad en un comunicado.

Esta actuación se enmarca en el proyecto DINMADETEC, que cuenta con el apoyo del IVACE, a través de la convocatoria de ayudas dirigidas a centros tecnológicos de la Comunitat

Valenciana de I+D en cooperación con empresas. Según han apuntado las mismas fuentes, en los últimos años, como consecuencia de la aparición de nuevos riesgos biológicos, se han producido casos que han amenazado la seguridad alimentaria como el brote de gastroenteritis causado por el consumo de agua embotellada con norovirus o la carne contaminada con el virus de la hepatitis E, entre otros.

El juez ratifica una multa de 7.000 euros a La Mulata por el brote de salmonela

El Juzgado de lo Contencioso-Administrativo nº 2 de Santander ha rechazado el recurso del restaurante La Mulata contra la sanción impuesta por la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria a raíz de un brote de intoxicaciones alimentarias acaecido en julio de 2015. Una multa de 7.000 euros que la Dirección General de Salud Pública basó en 2016 en la comisión de una infracción grave de la ley de seguridad alimentaria y nutrición, tanto por «deficiencias graves de higiene» como por la citada epidemia, y que provocó que 76 personas tuvieran que acudir a Urgencias tras haber consumido en el establecimiento hostelero situado en el santanderino barrio de Tetuán.

La vacuna española contra la tuberculosis en la que confía la OMS

El principal impulsor de este avance médico es Carlos Martín, coordinador principal del grupo de investigación de Genética de Micobacterias de la Universidad de Zaragoza. Él es uno de los mayores expertos de nuestro país en esta enfermedad y el que en 2008, con un importante descubrimiento bajo el brazo, acudió a la farmacéutica para intentar lo que hoy es una prometedora vacuna. ¿Su hallazgo? Detectar el gen que produce la agresividad del bacilo y, por lo tanto, el responsable de su contagiosidad. Fue este avance el que hizo al doctor Martín ponerse en contacto con diferentes laboratorios de toda Europa para intentar desarrollar un nuevo medicamento.

Fraude alimentario: acordadas nuevas medidas a nivel europeo

Tras la reunión de la semana pasada, dedicada al seguimiento del incidente del Fipronil, la Comisión y los Estados miembros han acordado 19 medidas concretas que reforzarán la acción de la UE contra el fraude alimentario. En la reunión se puso de manifiesto la necesidad de mejorar la comunicación entre los Estados miembros y buscar un enfoque más coherente y coordinado para el futuro a fin de evitar que ocurran incidentes tales como el del fipronil, ya que éstos dañan la confianza del público en la seguridad alimentaria y eventualmente pueden llevar a la destrucción de la confianza en la industria alimentaria en particular.

El Colegio de Veterinarios festeja a su patrón y renueva su junta de gobierno

El Colegio de Veterinarios de Cáceres ha celebrado esta semana dos importantes actos: la toma de posesión de su junta de gobierno y su fiesta institucional con motivo de su patrón, san Francisco.

Con una eucaristía en memoria de los veterinarios fallecidos se iniciaron las actividades el pasado miércoles. La nueva junta de gobierno está conformada por Juan Antonio Vicente Báez (presidente), Juan Antonio Rol Díaz (secretario), Luis Diez Robla (vicepresidente) y los vocales Antonio Mateos Fernández, María Eugenia Dios Blanco, Ana Esmeralda Sánchez Corredra y Lucía Navas Carrillo. La jornada finalizó con un vino de honor en el colegio. Ayer viernes se celebró la Fiesta Institucional de San Francisco en el Colegio de Médicos de Cáceres, a la espera de que en octubre concluyan las obras de la nueva sede colegial de los veterinarios, sita en la calle Diego María Crehuet, que será inaugurada a finales de noviembre o principios de diciembre.

Analizamos el principio de libre circulación de mercancías alimentarias

Este artículo explica, en el ámbito del Derecho alimentario, la problemática que se origina entre el principio de la libre circulación de mercancías entre los Estados miembros de la Unión Europea con las reglamentaciones alimentarias nacionales. La facultad de cada Estado miembro de legislar en esta materia puede suscitar variaciones en las legislaciones de un Estado a otro y, en este contexto, se estudia la solución elaborada por el Tribunal de Justicia de la Unión Europea.

Una investigadora extremeña halla una proteína contra la obesidad

Investigadoras del Centro Nacional de Investigaciones Cardiovasculares Carlos III (CNIC) de Madrid, en colaboración con la Universidad de Extremadura (UEX), han identificado una proteína que podría servir como potencial objetivo terapéutico para reducir la obesidad en el futuro.

La investigación, dirigida por las científicas del CNIC Guadalupe Sabio y Nuria Matesanz, ha demostrado que la proteína denominada MKK6 controla la transformación de la grasa blanca - acumuladora de lípidos- en grasa marrón -la que quema los lípidos para mantener nuestra temperatura corporal (reduciendo así la obesidad).

El estudio, hecho en colaboración con científicos del Centro de Investigación en Medicina Molecular y Enfermedades Crónicas (CiMUS) de Santiago de Compostela y de la Universidad de Extremadura (UEX), se publica hoy en Nature Communications.

A día de hoy, la obesidad ya se considera epidemia: unos 2.200 millones de personas sufren sobrepeso u obesidad en el mundo.

Con la colaboración de investigadores del Hospital Universitario de Salamanca, el grupo de investigación de Guadalupe Sabio analizó muestras de grasa de pacientes obesos y descubrió una proteína, la MKK6, que está presente en mayor cantidad de lo habitual.

FACE unificará criterios con Europa en productos para celíacos en 2020

La Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) anuncia que integrará la Marca de Garantía 'Controlado por FACE' en el Sistema de Licencia Europeo 'Espiga Barrada' (ELS) en 2020 "con el objetivo de unificar criterios en todos los países de la Unión Europea para tratar de facilitar la identificación de los productos aptos para celíacos y evitar la confusión o el desconocimiento que pueda generar a las personas celíacas encontrar diferentes tipos de leyendas o símbolos "sin gluten" fuera de su país". De este modo, la Federación cumple con el estándar propuesto por la Sociedad Europea de Asociaciones de Celíacos (AOECS), tras haber adoptado esta decisión en conjunto con todas las asociaciones de celíacos de los países que la integran.

Once personas sufren una intoxicación alimentaria en un restaurante

En la última semana se ha registrado un brote colectivo de toxiinfección alimentaria vinculado a una comida en un restaurante, con al menos once casos de 27 expuestos. Las manifestaciones clínicas fueron diarrea, dolor abdominal, fiebre, vómitos y cefalea. Uno de los casos precisó hospitalización y tres coprocultivos resultaron positivos a *Salmonella* entérica serogrupo D, según ha informado el Boletín Oficial Epidemiológico de Aragón.

El fuet, el chorizo y las salchichas, los productos cárnicos cocidos que más aditivos contienen

La Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) ha pedido que se revise a la baja las cantidades de algunos aditivos -nitratos y nitritos- en productos cárnicos cocidos y curados tras analizar casi medio centenar de este tipo de alimentos y constatar que son seguros. En un comunicado, la OCU explica que en el caso de los productos cárnicos cocidos y curados estos aditivos se utilizan para garantizar la higiene, debido a que estos alimentos requieren un cuidado «muy especial» durante todo el proceso de elaboración y conservación.

El Sindicato Médico solicita que se reactive la carrera profesional en Extremadura

El Sindicato Médico de Extremadura (Simex) ha iniciado una ronda de contactos con las formaciones políticas en la Asamblea de Extremadura para pedir que en la negociación de los próximos presupuestos regionales se impulse la reactivación de la carrera profesional sanitaria, como se ha realizado ya en otras comunidades.

Desde el sindicato se ha explicado que la paralización de la carrera profesional fue una decisión tomada por la comunidad autónoma, que se hizo efectiva a partir de los presupuestos regionales de 2012.

La secretaria general de Simex, María José Rodríguez Villalón, ha explicado que ya en 2010 las retribuciones en el apartado de carrera profesional descendieron un ocho por ciento, mientras que un año después se decidió no retribuir económicamente el nuevo nivel a los profesionales que lo solicitasen a partir de esa fecha.

Guía de aplicación del sistema de autocontrol en comedores escolares

La Guía de aplicación del sistema de autocontrol en comedores escolares realizada por la Asociación Empresarial de Restauración Colectiva de la Comunidad Valenciana (AERCOV) está disponible para todos los interesados en descarga gratuita. Este documento es una herramienta que ayudará a los servicios de comedor escolar a implantar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de forma sencilla. Para la hacer la 'Guía de aplicación del sistema de autocontrol en comedores escolares' se han seguido los principios de la Comisión Europea de orientación sobre la aplicación del Reglamento Europeo nº 853/2004 de la higiene de los productos alimenticios, y pretende instruir a los servicios de comedor escolar sobre la implantación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de forma sencilla.

La convocatoria de las oposiciones del SES llegará a los tribunales

El objetivo del primer pacto de procesos selectivos del SES es agilizar las oposiciones, para lograr que se celebren en dos años, y evitar su judicialización. Pero la realidad es que esta llega antes de que el proceso se ponga en marcha. Más de 70 enfermeras ya, las que recurrieron ese pacto en la vía judicial, impugnarán ahora también en los tribunales la convocatoria de las oposiciones que se publicó el pasado jueves.

Por el mismo motivo, porque en la baremación de los méritos, en la fase de concurso del proceso selectivo, no se valora la experiencia adquirida en el sector privado. Un hecho que vulnera el principio de igualdad a juicio de las recurrentes. Por ello, deberán ser los tribunales los que determinen si tanto el pacto como las bases que rigen la convocatoria son o no contrarias a Derecho.

Una academia de opositores recurre también la convocatoria del SES

Además de las enfermeras que han recurrido el pacto de procesos selectivos de procesos selectivos del SES en vía judicial y la convocatoria de las oposiciones, en vía administrativa, la academia Cum Laude (con

sede en Badajoz, Mérida, Cáceres y Don Benito) también impugna en la misma vía las bases que regirán la próxima oposición.

PUBLICACIONES

High prevalence of zoonotic trematodes in roach (*Rutilus rutilus*) in the Gulf of Finland

Näreaho et al. Acta Vet Scand (2017) 59:75
DOI 10.1186/s13028-017-0343-7

La intención de aumentar el consumo de cucarachas (*Rutilus rutilus*) en Finlandia está siendo foco de interés por razones ecológicas y económicas. Sin embargo, su seguridad como alimento no ha sido considerada exhaustivamente. Recolectamos y digerimos artificialmente 85 mitades de cucaracha originarias de la costa sudeste de Finlandia, y encontraron trematodos metacercarias en el 98,8% de las muestras. En base a los resultados obtenidos mediante reacción en cadena de la polimerasa (PCR) y secuenciación de amplicones generados a partir del gen ITS2, los parásitos zoonóticos de la familia *Opisthorchiidae* se identificaron como *Pseudamphistomum truncatum* y *Metorchis bilis*, y también fueron identificados *Holostephanus dubinini* no zoonóticos (familia *Cyathocotylidae*) y *Posthodiplostomum spp.* (familia *Diplostomidae*). La identificación a nivel de la especie de otros trematodos encontrados está siendo investigada actualmente. Se observó que las infecciones mixtas con varias especies de trematodos eran comunes. La prevalencia de *P. truncatum* zoonótico identificado morfológicamente fue del 46% y se encontró *M. bilis* zoonótica en una muestra de secuencia. La alta prevalencia de metacercarias de trematodos zoonóticos en cucarachas del Golfo de Finlandia es alarmante. Solo se pueden recomendar productos de cucaracha completamente cocidos para el consumo humano o animal del área.

Large-scale lagovirus disease outbreaks in European brown hares (*Lepus europaeus*) in France caused by RHDV2 strains spatially shared with rabbits (*Oryctolagus cuniculus*)

Le Gall-Reculé et al. Vet Res (2017) 48:70
DOI 10.1186/s13567-017-0473-y

El virus de la enfermedad hemorrágica del conejo (RHDV, Rabbit Haemorrhagic Disease Virus) es un lagovirus que causa la enfermedad hemorrágica del conejo (RHD) en los conejos (*Oryctolagus cuniculus*). En 2010, un nuevo genotipo llamado RHDV2 surgió en Francia. Este genotipo exhibe un rango más amplio de hospedadores que las cepas clásicas de RHDV, infectando esporádicamente diferentes especies de liebre, incluida la liebre europea (*Lepus europaeus*). Los análisis filogenéticos revelaron que las cepas estrechamente relacionadas de RHDV2 circulan localmente tanto en liebres como en conejos, y por lo tanto, que las cepas de RHDV2 que infectan liebres no pertenecen a

un linaje que ha evolucionado solo en esta especie.

Mostramos que RHDV2 está ampliamente distribuido en Francia y que fue responsable de más de un tercio de los casos de enfermedad por lagovirus en poblaciones de liebre europea en 2015. La liebre positiva más vieja de RHDV2 fue muestreada en noviembre 2013 e informamos dos liebres coinfectadas por EBHSV (European Brown Hare Syndrome Virus) y RHDV2. En conjunto, nuestros resultados plantean importantes aspectos epidemiológicos y cuestiones evolutivas. En particular, junto con la posible emergencia de cepas recombinantes de EBHSV / RHDV2 en liebres, la ampliación del rango del hospedadores cambia la estructura de la población huésped del RHDV2 y puede alterar el impacto del virus en las poblaciones de conejos y liebres.

Human health implications of organic food and organic agriculture: a comprehensive review

Mie et al. Environmental Health (2017) 16:111
DOI 10.1186/s12940-017-0315-4

Esta revisión resume la evidencia existente sobre el impacto de los alimentos orgánicos en la salud humana. Compara orgánico vs. producción de alimentos convencionales con respecto a parámetros importantes para la salud humana y analiza el potencial impacto de las prácticas de gestión orgánica haciendo hincapié en las condiciones de la UE. El consumo de alimentos orgánicos puede reducir el riesgo de enfermedades alérgicas y de sobrepeso y obesidad, pero la evidencia no es concluyente debido a la existencia de probables factores de confusión residual, ya que los consumidores de alimentos orgánicos tienden a tener estilos de vida más saludables en general. Sin embargo, experimentos llevados a cabo en animales que, en igualdad de condiciones, fueron alimentados o bien con piensos orgánicos o de producción convencional sugieren que existen diferencias de crecimiento y desarrollo entre ambos grupos de animales. En la agricultura orgánica, el uso de pesticidas está restringido, mientras que los residuos en las frutas y verduras de producción convencional constituyen la principal fuente de exposiciones a plaguicidas en humanos. Los estudios epidemiológicos han informado de los efectos adversos de ciertos plaguicidas en el desarrollo cognitivo de los niños en los niveles actuales de exposición, pero estos datos hasta ahora no se han aplicado en evaluaciones formales de riesgo de plaguicidas individuales. Las diferencias en la composición entre los cultivos orgánicos y convencionales son limitadas, con un contenido modestamente mayor de compuestos fenólicos en frutas y verduras orgánicas, y probablemente también un menor contenido de cadmio en cultivos de cereales orgánicos. Los productos lácteos orgánicos, y quizás también las carnes, tienen un mayor contenido de ácidos grasos omega-3

en comparación con los productos convencionales. Sin embargo, estas diferencias son probablemente de importancia nutricional marginal. De mayor preocupación es el uso predominante de antibióticos en la producción animal convencional como un factor clave del aumento de la resistencia a antibióticos en la sociedad; el uso de antibióticos es menos intensivo en la producción orgánica. En general, esta revisión enfatiza varios beneficios documentados y probables para la salud humana asociados con la producción de alimentos orgánicos, y la aplicación de tales métodos de producción orgánicos es probable que tenga resultados beneficiosos dentro de la agricultura convencional, por ejemplo, en el manejo integrado de plagas.

Ecology of West Nile virus across four European countries: empirical modelling of the *Culex pipiens* abundance dynamics as a function of weather

Groen et al. *Parasites & Vectors* (2017) 10:524
DOI 10.1186/s13071-017-2484-y

Culex pipiens es el principal vector del virus del Nilo Occidental en Europa que está causando brotes frecuentes en toda la parte sur del continente. Un Modelado empírico apropiado de la dinámica poblacional de esta especie puede ayudar a comprender la epidemiología del virus del Nilo Occidental, optimizando la vigilancia de vectores y los esfuerzos por controlar las poblaciones de mosquitos. Pero los resultados del modelado pueden diferir de un lugar a otro. En este estudio, observamos qué tipo de modelos y qué variables climáticas pueden ser utilizados de manera consistente en diferentes ubicaciones.

Se recuperó semanalmente el contenido de trampas para mosquitos de ocho unidades funcionales ubicadas en Francia, Grecia, Italia y Serbia durante varios años. Además, se registraron las precipitaciones, la humedad relativa y la temperatura.

Se analizaron las correlaciones entre condiciones climáticas registradas y la dinámica de las poblaciones de *Cx. pipiens*. También se diseñaron modelos estacionales autoregresivos de media móvil integrada (SARIMA) para describir la dinámica temporal de las poblaciones de *Cx. pipiens* y para verificar si las variables climáticas podrían mejorar estos modelos.

Las correlaciones más fuertes se observaron entre las temperaturas medias durante cortos periodos de tiempo, seguidas por la humedad relativa, muy probablemente debido a la colinealidad. La precipitación sola tuvo correlaciones débiles y patrones inconsistentes en todas las zonas.

Los modelos SARIMA también pueden hacer predicciones razonables, especialmente cuando hay disponibles observaciones de *Cx. Pipiens* durante series de tiempo más largas.

La temperatura promedio fue un buen predictor consistentemente en todas las zonas. Cuando

solo hay series cortas (~ <4 años) de observaciones disponibles la temperatura promedio puede usarse para modelar la dinámica de poblaciones de *Cx. pipiens*. Cuando hay series temporales más largas (~> 4 años) disponibles, los SARIMA pueden proporcionar mejores descripciones estadísticas de la dinámica de población de *Cx. pipiens*, sin la necesidad de otras variables climáticas. Esto sugiere que la dependencia de la densidad también es un determinante importante de la dinámica de poblaciones de *Cx. pipiens*.

A review of virulent Newcastle disease viruses in the United States and the role of wild birds in viral persistence and spread

Brown and Bevins *Vet Res* (2017) 48:68
DOI 10.1186/s13567-017-0475-9

The need for European OneHealth/ EcoHealth networks

Keune et al. *Archives of Public Health* (2017) 75:64 DOI 10.1186/s13690-017-0232-6

Effects of cow's milk beta-casein variants on symptoms of milk intolerance in Chinese adults: a multicentre, randomised controlled study

He et al. *Nutrition Journal* (2017) 16:72
DOI 10.1186/s12937-017-0275-0

NOVEDADES LEGISLATIVAS

Orden de 2 de octubre de 2017 por la que se establecen las bases para el Programa de Control y Erradicación de la tuberculosis bovina en caprinos y el Programa de Calificación Sanitaria de los caprinos frente a la tuberculosis en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Resolución de 2 de octubre de 2017, de la Dirección General de Medio Ambiente, por la que se declara emergencia cinegética, por motivos de protección del medio natural y sanidad animal en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Decreto 80/2017, de 13 de junio, por el que se modifica el Decreto 263/2015, de 7 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio.

Condiciones aplicables a la comercialización de atún descongelado. Legislación aplicable.

Decisión de Ejecución (UE) 2017/1850 de la Comisión, de 11 de octubre de 2017 por la que se modifica la Decisión de Ejecución 2014/709/UE, sobre medidas de control zoonositarias relativas a la peste porcina africana en determinados Estados miembros

Decisión de Ejecución (UE) 2017/1841 de la Comisión de 10 de octubre de 2017 por la que se modifica la Decisión de Ejecución (UE) 2017/247, sobre las medidas de protección en relación con los brotes de gripe aviar altamente patógena en determinados Estados miembros

Reglamento de Ejecución (UE) 2017/1915 de la Comisión de 19 de octubre de 2017 por el que se prohíbe la introducción en la Unión de especímenes de determinadas especies de fauna y flora silvestres

CURSOS Y FORMACIÓN

II Ciclo de Jornadas de Formación de la ACNV

Tras el éxito de las Jornadas del año pasado ya están diseñadas y programadas las nuevas Jornadas de Formación, esta nueva edición se podrá seguir tanto presencialmente como a través de Internet.

IV Jornada de Seguridad Alimentaria ADESA, en el marco del Día Nacional de la Seguridad Alimentaria

En el marco del Día Nacional de la Seguridad Alimentaria (DNSA), el próximo 17 de noviembre se celebrará la IV Jornada de Seguridad Alimentaria ADESA en la Sede del Gobierno Vasco, en Vitoria. En la jornada se tratarán, entre otros temas, la nueva versión del estándar técnico IFS V6.1 y las herramientas para el control de *Campylobacter* de acuerdo al nuevo Reglamento UE 2017/1495.

III Congreso Veterinario de Seguridad Alimentaria de Canarias

17 y 18 de noviembre de 2017

Palacio de Congresos de Canarias, Auditorio Alfredo Kraus de Las Palmas de Gran Canaria

Curso Alergia a Alimentos, Reacciones Cruzadas y Limitaciones

Los días 6 y 8 de noviembre en el Colegio Oficial de Médicos de Badajoz, organizado por SAICEX y la Escuela de Ciencias de la Salud.

OPOSICIONES

ACUERDO 57/2017, de 28 de septiembre, de la Junta de Castilla y León, por el que se aprueba la oferta de empleo público de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y sus Organismos Autónomos para el año 2017. 30 plazas para veterinarios.

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