

NOTICIAS

Organización Mundial de la Salud: Cinco claves para obtener productos de la acuicultura más seguros con el objeto de proteger la Salud Pública

El manual describe las prácticas básicas necesarias para una producción piscícola segura (y nutritiva) que abarca desde dónde colocar los estanques hasta el manejo post-recogida de los peces. Está diseñado para apoyar el programa de educación para la seguridad alimentaria de los pequeños acuicultores que crían peces a pequeña escala para ellos, sus familias y para la venta en los mercados locales.

28 prioridades en la Evaluación del Riesgo según los investigadores europeos-EFSA

Un estudio realizado para EFSA, que ha contado con la colaboración de 137 investigadores europeos, ha permitido definir 28 actuaciones que la comunidad científica valora como prioritarias para la mejora de la Evaluación de Riesgos alimentarios. Las siguientes actuaciones son las de mayor importancia dentro de los 4 ámbitos principales (Riesgos Químicos, Biológicos, Ambientales y Nutricionales):

Químicos

Exposición combinada (incluyendo exposición ambiental y alimentaria)
Desarrollo de métodos estandarizados de evaluación riesgo- beneficio

Biológicos

Antimicrobianos / resistencia a los antibióticos
Zoonosis (en general, incluyendo riesgos biológicos, etc. MRSA)

Medio Ambientales

Exposición combinada (incluyendo exposición ambiental y alimentaria)
Presencia/detección de contaminantes ambientales en alimentos (por ejemplo, provenientes de la agricultura, la industrial o los hogares)

Nutricionales

Exposición combinada (incluyendo exposición ambiental y alimentaria)
Desarrollo de métodos estandarizados de evaluación riesgo-beneficio

Brote de E. coli en Rumania e Italia

La información sobre un brote de transmisión alimentaria producido por la bacteria *Escherichia coli*, productor de toxina Shiga (STEC) asociada con el Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) y que está afectando a niños de corta edad principalmente, ha sido comunicada por la autoridades de Rumania en febrero y marzo. Italia también ha remitido información a la red de alertas europea de un caso de SUH relacionado epidemiológicamente con el brote de Rumania. En total, se contabilizan 25 casos que han sido identificados como asociados con este brote, de los cuales 19 desarrollaron SUH y tres de ellos murieron.

La información recogida de los pacientes apunta a que el origen de la infección puede estar relacionado con un establecimiento de transformación de leche de Rumanía.

Por otra parte, son varias las cepas de STEC que se han identificado hasta ahora y es posible que existan múltiples fuentes de contaminación relacionadas con este brote.

Las autoridades competentes de ambos países han llevado a cabo la retirada de los alimentos sospechosos; también lo han hecho otros países que han importado los productos sospechosos (se trata de un tipo de queso importado a Bélgica, Alemania, Italia y España).

Para reducir al mínimo la propagación de la infección e investigar los posibles nuevos casos con prontitud, el ECDC y la EFSA recomiendan a los Estados miembros de la UE que consideren ampliar el monitoreo de SUH y los casos de STEC.

La prohibición del cangrejo rojo destroza una comarca y afecta a Mercadona

El triunfo de los ecologistas pone en jaque a toda una comarca sevillana, cientos de familias, 180.000 jornales y una actividad económica de 20 millones de euros al año. El Tribunal Supremo ha dado la razón a Ecologistas en Acción, Sociedad Española de Ornitología (SEO) y Asociación para el Estudio y Mejora de los Salmónidos (AEM-Ríos con vida). Recurrieron el Catálogo de Especies Exóticas Invasoras, que permitía como excepción la pesca del cangrejo, y exigen que se considere una especie dañina. Cuando el fallo judicial del Supremo se publique en el Boletín Oficial del Estado (BOE) será delito su aprovechamiento y sacar rendimiento económico.

La Policía Local de Badajoz decomisa 420 kilos de fresas y 4 cajas de espárragos

La Policía Local de Badajoz ha decomisado 420 kilos de fresas y 4 cajas de espárragos. La aprehensión se produjo en el mercadillo de los martes a un joven de 26 años, que no portaba ninguna documentación sobre el origen de la mercancía. Los agentes pusieron bajo el control de la inspección sanitaria y del servicio veterinario las fresas y los espárragos. Si el control veterinario determina que es apta para el consumo, se llevará a los comedores sociales y si no, se destruirá.

El pescado acumula contaminantes muy tóxicos que no somos capaces de eliminar

Un estudio llevado a cabo por investigadores de la Universidad de California en San Diego (EE.UU.) muestra que algunos contaminantes ambientales presentes en el pescado inhiben nuestras defensas celulares y suponen un grave riesgo para nuestra salud.

Como concluye Jacob James, director general de la Fundación Waitt, responsable de la finan-

ciación de este estudio, «somos la única especie que puede alterar completamente la cadena alimenticia y los hábitats. Por tanto, debemos actuar con mayor responsabilidad cuando diseñamos y utilizamos productos químicos en el entorno. Y de la misma manera, tenemos la responsabilidad de cuantificar y entender el impacto de estos químicos sobre el pescado y, por extensión, sobre nosotros mismos».

Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios: Catálogo público

Se trata de un listado que contiene la información intercambiada entre los Estados Miembros y la Comisión, resultado de continuas discusiones en el Grupo de Trabajo de Nuevos Alimentos.

El Catálogo de Nuevos Alimentos contiene una lista no exhaustiva de productos de origen vegetal y animal así como de otras sustancias las cuales han sido discutidas en relación a su estatus en el ámbito de aplicación del Reglamento de Nuevos Alimentos.

El "Catálogo de nuevos alimentos" puede aportar orientación sobre si un producto requiere o no autorización bajo el Reglamento de Nuevos Alimentos aunque en algunos Estados miembros la puesta en el mercado de este producto como alimento o ingrediente alimentario puede estar restringida por una legislación específica. El documento es una "base de datos viva", por lo que su contenido se modificará con la nueva información que proporcionen los Estados Miembros o como resultado de estudios llevados a cabo por los Estados Miembros y notificados a la Comisión.

Los veterinarios reclaman más protección a la Diputación General de Aragón

"No nos pidan más paciencia", reclamó ayer el presidente de la Asociación de Veterinarios Oficiales de Aragón, Francisco Bayo, ante los diputados de la Comisión de Comparecencia y Peticiones Ciudadanas de las Cortes de Aragón. Bayo recordó que su colectivo lleva nueve años reivindicando que se establezca un modelo de desarrollo profesional para los veterinarios que trabajan para la Administración aragonesa y alertó de que las agresiones a este colectivo están aumentando. "Por mandato de la Unión Europea tenemos que hacer inspecciones con mayor frecuencia", dijo. En este sentido pidió que el Gobierno de Aragón "se persone como parte interesada en los juicios" ante las denuncias que presentan los profesionales. Según Bayo, "la DGA se niega, a no ser que haya algún objeto dañado como consecuencia de la agresión", expuso.

Vender carne de mono por ternera

Interpol y Europol acaban de cerrar su quinta operación internacional contra el fraude de alimentos, actividad ilícita con beneficios multimi-

llonarios. Alcohol adulterado, carne no apta para el consumo o azúcar contaminado con fertilizantes fueron solo algunos de los productos confiscados por las autoridades. En el aeropuerto de Bruselas-Zaventem se incautaron varios kilos de carne de mono; en Indonesia, los agentes decomisaron 70 kilos de intestinos de pollo conservados en formol y en Hungría se descubrieron mataderos clandestinos.

Según Michael Ellis, director de la Unidad de Falsificaciones y Tráfico de Sustancias Ilícitas de la Interpol, los tres tipos más comunes son la adulteración, la falsificación en el etiquetado y los productos caducados. En España, el Servicio de Protección a la Naturaleza de la Guardia Civil (Seprona) señala que el tipo de fraude más común se refiere al etiquetado.

Los Colegios Profesionales Sanitarios de Extremadura piden la regulación de la publicidad sanitaria en la región

Los Colegios Profesionales Sanitarios de Extremadura, reunidos este lunes en Cáceres, han analizado la situación de la sanidad en la región, las normativas y leyes que les afectan y han acordado pedir a la Junta de Extremadura la regulación en la comunidad de una legislación sobre publicidad sanitaria.

PUBLICACIONES

The effect of miscellaneous oral dosage forms on the environmental pollution of sulfonamides in pig holdings

Stahl et al. BMC Veterinary Research (2016) 12:68 DOI 10.1186/s12917-016-0688-6

Resumen: Debido a los tratamientos antibióticos de seres humanos y animales, la prevalencia de resistencias bacterianas está aumentando en todo el mundo. Especialmente en el sector ganadero, la eliminación de grandes cantidades de heces contaminadas con antibióticos supone un riesgo de arrastre del principio activo hacia el medio ambiente. En consecuencia, el objetivo del presente estudio fue la evaluación de la administración de diferentes formas de dosificación oral (polvo, pelets, gránulos) en cerdos en relación con la contaminación del medio ambiente con sulfadiazina. Dos dosis subterapéuticas fueron evaluadas en mezclas de polvo, obteniéndose información sobre su potencial para contaminar la granja de cerdos. Por otra parte, un nuevo grupo de cerdos se mantuvo en el mismo establo que fue ocupado anteriormente por otro grupo de cerdos tratados con dosificación en polvo, con el objeto de determinar la posible absorción de los antibióticos distribuidos en el ambiente. Los cerdos se trataron por vía oral con tres formas diferentes de dosificación. Al mismo tiempo, se recogieron sedimentos y polvo en el aire y se determinaron los niveles en plasma y orina.

Resultados: Todas las formulaciones dan como resultado niveles en plasma y orina compara-

bles, pero las diferencias en la contaminación del medio ambiente fueron enormes (polvo>pelets, gránulos). Criar animales en establos contaminados da lugar a la presencia de trazas de sulfodiazina en orina y plasma.

Conclusión: El uso de formulaciones farmacéuticas como bolitas o gránulos puede disminuir significativamente la contaminación del medio ambiente con sulfonamidas debido a la reducción masiva de formación de polvo durante la alimentación.

The association between phthalates and metabolic syndrome: the National Health and Nutrition Examination Survey 2001–2010

James-Todd et al. Environmental Health (2016) 15:52 DOI 10.1186/s12940-016-0136-x

Resumen: Una elevada exposición a ciertos ftalatos está asociada con diabetes y resistencia a la insulina, con diferencias en función del sexo. Sin embargo, poco se sabe acerca de la asociación entre los ftalatos y el síndrome metabólico (SM), sobre todo teniendo en cuenta las diferencias por sexo y estado menopáusico. Método: Se analizaron los datos de 2719 participantes en el National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES) durante el periodo 2001-2010 y con edades comprendidas entre 20-80 años. Cinco metabolitos urinarios de ftalatos (MEP, MnBP, MiBP, MBzP, y MCPP) y los metabolitos de DEHP fueron analizados por los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades y se evaluaron como cuartiles específicos de la población. El SM fue definido por el informe del panel III del National Cholesterol Education Program. Los odds ratios de prevalencia (POR) y los intervalos de confianza del 95% (IC) se calcularon utilizando regresión logística multivariable, ajustando según posibles factores de confusión y estratificando en función del sexo y del estado menopáusico.

Resultados: Los participantes con síndrome metabólico (32% de la población del estudio) tenían concentraciones más altas para todos metabolitos urinarios de ftalatos. Después del ajuste completo, se asociaron mayores concentraciones de metabolitos de DEHP con un aumento de las probabilidades del síndrome metabólico en los hombres, pero no en las mujeres. Cuando se evalúan según el estado de la menopausia, las mujeres pre-menopáusicas con mayores concentraciones de MBzP tenían cerca de 4 veces más probabilidades de síndrome metabólico en comparación con las mujeres pre-menopáusicas con concentraciones más bajas de MBzP.

Conclusiones: Las concentraciones más altas de ciertos metabolitos de ftalatos se asociaron con un aumento de las probabilidades de síndrome metabólico. Mayores concentraciones de metabolitos de DEHP se asociaron con un aumento de las probabilidades de SM para los hombres. En las mujeres, la asociación más

fuerte fue entre las altas concentraciones de MBzP y SM, pero sólo entre las mujeres pre-menopáusicas.

Phleboviruses detection in Phlebotomus perniciosus from a human leishmaniasis focus in South-West Madrid region, Spain

Remoli et al. Parasites & Vectors (2016) 9:205 DOI 10.1186/s13071-016-1488-3

Resumen: Los virus transmitidos por Phlebotomus se distribuyen en grandes áreas del Viejo Mundo y están muy extendidos por toda la cuenca mediterránea, donde las investigaciones recientes han indicado que la diversidad de virus es mayor de la que inicialmente se sospechaba. Algunos de estos virus son causa de meningitis, encefalitis y enfermedades febriles. Se llevó a cabo una recolección de moscas de la arena a fin de supervisar la presencia viral y la tasa de infección de estos virus en un foco zoonótico humano de leishmaniasis recientemente identificado y bien caracterizado en el suroeste de Madrid (España).

Métodos: Se recogieron moscas de la arena en cuatro zonas con trampas de luz CDC durante las temporadas de verano de 2012-2013. La detección de la presencia de Phlebovirus se llevó a cabo tanto a través del aislamiento en células Vero como por medio de la reacción en cadena de la polimerasa (PCR), utilizando cebadores degenerados dirigidos a una porción del segmento L. Se llevó a cabo la identificación serológica y las relaciones filogenéticas de los tres segmentos genómicos de los aislados virales.

Resultados: Se obtuvieron 6 aislamientos virales que pertenecen a diferentes complejos serológicos del género Phlebovirus a partir de 50 grupos de un total de 963 Phlebotomus (de los cuales 202 eran hembras). Los análisis filogenéticos y serológicos permitieron la identificación de 2 aislamientos de virus Toscana genotipo B (TOSV), 3 aislamientos fuertemente relacionados con el virus italiano Arbia (ARBV) y un aislado de un nuevo Phlebovirus relacionado con el virus Arrábida recientemente caracterizado en el sur de Portugal, conocido provisionalmente como Arrabida-like virus. La existencia de grupos de moscas de la arena machos positivos sugieren la posibilidad de transmisión transovárica o venérea en condiciones naturales.

Conclusiones: Nuestros resultados resaltan la presencia de diferentes especies de Phlebovirus en la zona Sur-Oeste de la Comunidad Autónoma de Madrid, donde un brote de leishmaniasis cutánea y visceral humana ha sido recientemente descrito. Se evidencia la existencia de especies virales nunca identificadas antes en España, como el ARBV, el Arrábida-like virus, y VTOS genotipo B. Aspectos medioambientales como el cambio climático, la creciente urbanización y desarrollo socio-económico podrían haber contribuido a la géne-

sis de este gran nicho ecológico de virus y Leishmania spp. El papel potencial de los vertebrados como hospedadores para los flebovirus identificados y la posibilidad de coinfección flebovirus-Leishmania en la misma mosca de la arena deben ser evaluados. Además, el impacto de los phlebovirus en la salud humana debe ser implementado.

Quality and storage characteristics of yogurt containing *Lactobacillus sakei* ALI033 and cinnamon ethanol extract

Choi et al. Journal of Animal Science and Technology (2016) 58:16 DOI 10.1186/s40781-016-0098-0

Resumen: Este estudio se realizó para examinar las características de calidad y de almacenamiento del yogur que contiene bacterias ácido lácticas con actividad antifúngica (ALH, *Lactobacillus sakei* ALI033) aisladas del kimchi y canela extraída con etanol.

Resultados: La actividad antifúngica de los extractos de canela se observó tanto con la canela extraída con etanol como con canela extraída con metanol. Los cambios en la leche fermentada a base de ALH y extracto de canela durante fermentación a 40 °C fueron los siguientes: El pH fue de 4,6 después de sólo 6 h de fermentación, los valores de acidez se mantuvieron en el 0,8% en todos los grupos de tratamiento y el recuento de células viables se mantuvo a 4×10^9 UFC / ml en todos los grupos excepto para el tratamiento con canela al 1,00%. Las evaluaciones sensoriales de la muestra de leche fermentada a base de ALH y extracto canela-etanol al 0,05% fueron las mejores. Los cambios en la leche fermentada a base de ALH y extractos de canela-etanol durante 28 días de almacenamiento a 4 ° C fueron los siguientes: En la leche fermentada que contiene ALH y extracto canela-etanol, los cambios en el pH y la acidez titulable fueron moderados y más pequeños en comparación con los del control, el recuento de células viables se mantiene dentro de un rango adecuado de 10^8 UFC / mL.

Conclusiones: Los resultados de este estudio sugieren que el crecimiento excesivo de las cepas de fermentación o post-acidificación durante el almacenamiento se puede retrasar con eficacia, manteniendo de este modo la calidad de almacenamiento de productos de yogur de una forma estable, mediante el uso de extracto canela-etanol, que exhibe una excelente actividad antifúngica y antibacteriana, en combinación con bacterias ácido lácticas aisladas del kimchi.

DotMapper: an open source tool for creating interactive disease point maps

Smith and Hayward BMC Infectious Diseases (2016) 16:145
DOI 10.1186/s12879-016-1475-5

The diagnostic accuracy of serological tests for Lyme borreliosis in Europe: a systematic review and meta-analysis

Leeftang et al. BMC Infectious Diseases (2016) 16:140 DOI 10.1186/s12879-016-1468-4

Europeanisation of health systems: a qualitative study of domestic actors in a small state

Azzopardi-Muscat et al. BMC Public Health (2016) 16:334 DOI 10.1186/s12889-016-2909-0

Effects of milk containing only A2 beta casein versus milk containing both A1 and A2 beta casein proteins on gastrointestinal physiology, symptoms of discomfort, and cognitive behavior of people with self-reported intolerance to traditional cows' milk

Jianqin et al. Nutrition Journal (2016) 15:35
DOI 10.1186/s12937-016-0147-z

Species composition of sand flies and bionomics of *Phlebotomus papatasi* and *P. Sergenti* (Diptera: Psychodidae) in cutaneous leishmaniasis endemic foci, Morocco

Boussaa et al. Parasites & Vectors (2016) 9:60
DOI 10.1186/s13071-016-1343-6

Spread of *Coxiella burnetii* between dairy cattle herds in an enzootic region: modelling contributions of airborne transmission and trade

Pandit et al. Vet Res (2016) 47:48 DOI 10.1186/s13567-016-0330-4

NOVEDADES LEGISLATIVAS

Reglamento (UE) 2016/582 de la Comisión de 15 de abril de 2016 por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 333/2007 en lo que se refiere al análisis del arsénico inorgánico, el plomo y los hidrocarburos aromáticos policíclicos, y a determinados criterios de funcionamiento aplicables al análisis

Reglamento (UE) 2016/479 de la Comisión de 1 de abril de 2016 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización de glucósidos de esteviol (E 960) como edulcorantes en determinadas bebidas de valor energético reducido o sin azúcares añadidos

Decisión de Ejecución (UE) 2016/598 de la Comisión de 14 de abril de 2016 por la que se autoriza la ampliación de los usos de un extracto lipídico de krill antártico (*Euphausia superba*) como nuevo ingrediente alimentario, con arreglo al Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo

Reglamento (UE) 2016/486 de la Comisión de 29 de marzo de 2016 que modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de ácido difluoroacético, ciazofamida, cicloxidim, cresoximetilo, fenoxicarb, flumetralina, fluopicolide, flupiradifurona, fluxapiroxad, mandestrobina, mepanipirima, metalaxilo-M, pendimetalina y teflutrina en determinados productos

Reglamento (UE) 2016/452 de la Comisión de 29 de marzo de 2016 que modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de captan, propiconazol y espiroxamina en determinados productos

Reglamento (UE) 2016/439 de la Comisión de 23 de marzo de 2016 por el que se modifica el anexo IV del Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a *Cydia pomonella* Granulovirus (CpGV), carburo de calcio, yoduro de potasio, hidrogenocarbonato de sodio, rescalure, *Beauveria bassiana* cepa ATCC 74040 y *Beauveria bassiana* cepa GHA

Reglamento de Ejecución (UE) 2016/443 de la Comisión de 23 de marzo de 2016 que modifica el anexo I del Reglamento (CE) n° 669/2009 por lo que respecta a la lista de piensos y alimentos de origen no animal cuya importación está sujeta a controles oficiales más intensos

Decisión del Órgano de vigilancia de la AELC N° 447/14/COL de 5 de noviembre de 2014 por la que se establecen directrices para la gestión del Sistema de Intercambio Rápido de Información «RAPEX», creado en virtud del artículo 12 de la Directiva 2001/95/CE (Directiva sobre seguridad general de los productos) [2016/487]

Reglamento (UE) 2016/440 de la Comisión de 23 de marzo de 2016 que modifica los anexos II, III y V del Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de atrazina en determinados productos

Reglamento (UE) 2016/637 de la Comisión de 22 de abril de 2016 por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) n° 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la retirada de diversas sustancias aromatizantes de la lista de la Unión.

CURSOS Y FORMACIÓN

XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

14-16 de septiembre de 2016 León, España

Se ofrece un programa científico original, ambicioso y atractivo, en el que tengan cabida temas de actualidad, que incluya los avances más relevantes y novedosos de la microbiología de los alimentos y que estimule la participación y el debate entre investigadores, docentes y profesionales de esta disciplina.

European Scientific Conference on Applied Infectious Disease Epidemiology (ESCAIDE)

28-30 de noviembre de 2016. Estocolmo (Suecia)

Los objetivos del curso son el intercambio de conocimientos científicos y experiencia en todas las áreas relacionadas con la epidemiología de enfermedades infecciosas, microbiología, salud pública y campos científicos relacionados; discutir y debatir los avances científicos y los problemas actuales de salud pública; fortalecer y ampliar la red humana de todos los involucrados en este campo en Europa y en el mundo y proporcionar oportunidades para un mayor desarrollo profesional de los becarios y estudiantes en este campo.

One Health, One Medicine: An Ecosystem Approach

Curso online, de 5 de junio a 3 de julio de 2016
Se estudiarán enfermedades de importancia para la salud global así como sus nexos de unión con los determinantes ambientales.

SXXI Simposio anual de la Asociación de Veterinarios Especialistas en Diagnóstico Laboratorial (AVEDILA)

17 y 18 de noviembre, Murcia.

En la XXI edición del Simposio AVEDILA se dedicaran 4 sesiones monografías a cargo de profesionales de reconocido prestigio internacional, se completará con sesiones específicas de comunicaciones orales y posters científicos, así como sesiones científico-técnicas organizadas por las empresas patrocinadoras del evento.

OPOSICIONES

DECRETO 49/2016, de 26 de abril, por el que se aprueba la Oferta de Empleo Público de la Junta de Extremadura para el año 2016.

Acuerdo de 17 de marzo de 2016 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid por el que se aprueba la Oferta de Empleo Público del Ayuntamiento de Madrid y de sus Organismos Públicos para el año 2016, excluidas las plazas de turno libre correspondientes al personal de Policía Municipal y del Servicio de Prevención y Extinción de Incendios. (1 plaza Técnico Superior-Veterinaria-).

Decreto 12/2016, de 30 de marzo, por el que se aprueba la Oferta de Empleo Público para el año 2016. Gobierno de Cantabria. (3 plazas Veterinaria).

Oferta de Empleo Público 2016 Ayuntamiento de Valladolid y Organismos Autónomos. (1 plaza Veterinaria).

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.