

NOTICIAS**Tuberculosis bovina: retos y controversias (I). Una enfermedad compartida.**

Durante los últimos 100 años la mayoría de países desarrollados han llevado a cabo numerosas y costosas acciones para el control de la tuberculosis en las personas y en el ganado con resultados muy variables según el caso. En concreto, en España la campaña de erradicación de la tuberculosis bovina comenzó ya hace bastantes años (desde 1987 ya de forma completa tras la incorporación de España a la CEE) y después de unos años de éxito y de una bajada pronunciada de la prevalencia, ésta se ha mantenido estancada desde el inicio del siglo XXI.

Europa se blindo frente a la última amenaza, la peste porcina africana

Otro virus vuelve a poner en jaque a la Unión Europea. Esta vez no amenaza la salud humana, como el de la gripe aviar, pero sí a nuestra economía. La peste porcina africana, una enfermedad veterinaria es inofensiva para el hombre, pero cuando infecta a un cerdo es letal en el 90 por ciento de los casos. Los animales mueren con los pulmones encharcados y una hemorragia interna. No hay tratamiento posible, ni siquiera vacunas para mantener alejada la infección y el sacrificio es la única opción.

25.000 toneladas de verduras congeladas viajan de Extremadura al resto del mundo

De Extremadura al resto del mundo. Concretamente, desde los campos de cultivo de las Vegas Bajas y Altas del Guadiana hasta países a miles de kilómetros en el continente europeo, americano y asiático. Y en medio del viaje, una parada en una fábrica ubicada en la carretera Nacional V a la altura de la localidad pacense de Villafranco del Guadiana. Allí se sitúa una de las instalaciones industriales más grandes de la región extremeña. 54.000 metros cuadrados donde se elabora el pimiento, la berenjena, el calabacín, la cebolla, la patata y el boniato ultracongelado que se vende en las grandes cadenas de supermercados.

La EFSA analiza la posibilidad de implantar el aturdimiento a baja presión atmosférica para el sacrificio de aves

Desde la Comisión Europea se solicitó a la EFSA que evaluara la posible implementación del aturdimiento a baja presión atmosférica (LAPS por sus siglas en inglés) como un método válido para el sacrificio de aves en la Unión Europea. Para ello se creó un grupo de trabajo específico que evaluó diversos documentos científicos y anexos relacionados.

Bruselas avala la celebración de monterías en el Parque de Monfragüe

La Comisión Europea considera que la caza sostenible «puede ser una herramienta para

ayudar a lograr los objetivos de conservación de la Red Natura 2000». Con estas palabras se refiere al caso concreto del Parque Nacional de Monfragüe, en la provincia de Cáceres.

Cryptosporidium y Giardia en aguas de riego son un riesgo potencial para la seguridad alimentaria

La reutilización de agua no potable para la irrigación de cultivos es una opción lógica frente a la creciente escasez de agua. Sin embargo, la presencia de parásitos protozoarios, como *Cryptosporidium* y *Giardia*, en las aguas residuales utilizadas para riego de cultivos puede suponer una amenaza grave para la salud humana. Un estudio realizado en España analiza el margen de seguridad para el consumidor en relación a estos parásitos en verduras de hoja verde.

Reino Unido: Todos los mataderos tendrán videovigilancia obligatoria en 2018

Tras una reacción extremadamente positiva de la industria cárnica, de grupos de asistencia social y de público en general a favor de colocar cámaras de videovigilancia en todos los mataderos del Reino Unido en 2018, el secretario del Departamento para el Medio Ambiente Alimentos y Asuntos Rurales (Defra), Michael Gove, ha hecho público que la legislación con esta nueva ley se introducirá este año y entrará en vigor en primavera. Así, todos los mataderos del Reino Unido estarán equipados con un circuito cerrado de televisión obligatoria (CCTV) como medida para reforzar, asegurar y mejorar las normas de bienestar e higiene animal, evitando así que se den casos de crueldad hacia los animales.

Entra en vigor la autorización centralizada de nuevos alimentos en la UE

Una nueva regulación para la autorización de nuevos alimentos, como insectos, hongos o productos elaborados con nuevas técnicas, ha entrado en vigor en la Unión Europea (UE) con un sistema de autorización centralizada para agilizar su proceso de entrada en el mercado. Según informó hoy la Comisión Europea (CE), este nuevo paquete legislativo, conocido como "Novel Food" (nuevos alimentos) entró en vigor el 1 de enero, con una nueva lista de productos autorizados en la UE.

Viejas creencias sobre cocina que deberían estar desterradas (pero sobreviven)

Imaginar ahora a alguien fumando en un bar frente a unos pinchos de tortilla parece algo surrealista, aunque hace sólo unos años fuera una imagen más o menos común en muchos locales. Y es que por mucho que los defensores de "lo natural" –signifique lo que signifique eso– repitan que antes comíamos mejor, basta revisar los consejos habituales sobre conservación y seguridad alimentaria de hace unas décadas para comprobar cuántas de aquellas ideas eran totalmente erróneas y a día

de hoy casi hacen gracia. No, los coches no vuelan en 2017 como pensaban entonces, pero en alimentación algo se ha avanzado.

Dos barcos gallegos instalan el primer equipo para eliminar el anisakis del pescado a bordo

Dos pesqueros gallegos acaban de instalar el primer sistema para tratar las vísceras de pescado a bordo y contribuir a la eliminación de parásitos como el anisakis en los productos del mar. Los buques, que pertenecen a la Organización de Productores Pesqueros de Lugo (OPP-Lugo), son los dos primeros de España que instalan este dispositivo, que ya había adquirido el año pasado un pesquero irlandés. El hito es tan importante que representantes de los armadores, de la empresa gallega Marexi (que diseñó el dispositivo) y la directora xeral de Pesca de la Consellería do Mar, Mercedes Rodríguez, presentaron ayer en el puerto lucense de Burela este equipo, denominado Telepad (Technological Device for Avoiding Parasite Discarding at Sea).

Badajoz contará con un museo de veterinaria a partir del próximo año

Las instalaciones estarán preparadas para hacer un recorrido desde la Prehistoria y la domesticación de los animales al siglo XIX, con periodos como Egipto, Mesopotamia, Grecia o el Medioevo, entre otros.

Un segundo recorrido analizará el siglo XX, con piezas obtenidas por la profesión pacense a lo largo de la centuria, como por ejemplo microscopios (uno de inicios del siglo), triquinoscopios u otro aparataje utilizado en clínicas, producciones y reproducción animal. En los dos primeros meses se prevé exponer además el perro 'Fíbula', el can más antiguo (de 4.000 años) hallado y expuesto en España, cedido por la Facultad de Veterinaria de Murcia, que será la primera pieza del mes del museo extremeño.

El Cuerpo Nacional Veterinario, el Dr. Félix Infante Miranda y el programa de Canal Extremadura 'Veterinarios', premios Albéitar 2017

La Comisión Ejecutiva del Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios ha otorgado los premios Albéitar, en su edición 2017, al Cuerpo Nacional Veterinario de la Administración General del Estado, en la categoría Institucional; al catedrático emérito de Farmacología y Toxicología, el Dr. en Veterinaria D. Félix Infante Miranda, en la categoría Científica y al programa 'Veterinarios' de Canal Extremadura, en la categoría Divulgativa, como reconocimiento a la labor desempeñada por estas personas e instituciones a favor del desarrollo y la mejora del ejercicio de la profesión veterinaria.

Muchos 'quesos' que le venden en el súper son en realidad almidón. Sepa distinguirlos

El dicho viene al pelo: que no se la peguen con queso. Cuando hacemos la compra y vamos a la sección frigorífica para escoger un queso para sándwich o uno rallado para gratinar con la pasta, muchas veces lo que compra no es precisamente queso. En algunos paquetes ni se menciona la palabra "queso", que se reemplaza por descripciones como "para gratinar", "sándwich"... El envoltorio juega con la imagen que le llega del producto y simplemente le añade la utilidad que está buscando darle, pero nunca menciona que, de hecho, aquello que le venden sea queso.

El uso y el mal uso de nitratos y nitritos como conservantes en productos cárnicos

Los nitratos y los nitritos son aditivos que se emplean como conservantes en productos cárnicos curados (chorizo, salchichón, caña de lomo, jamón, salchichas cocidas, etc.) o productos cárnicos esterilizados (salchichas cocidas) y excepcionalmente en algunos preparados de carne (lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada).

Los más utilizados son nitrito potásico (E-249), nitrito sódico (E-250), nitrato sódico (E-251) y nitrato potásico (E-252), conociéndose a la mezcla de sal con nitratos y/o nitritos con el nombre de "sal curante" o "sal de curación", cuyas funciones en los productos curados son el desarrollo del aroma y del sabor, el desarrollo y estabilización del color característico de estos productos y, sobre todo, evitar el desarrollo de las esporas de *Clostridium botulinum*, causante del botulismo.

El bebé con salmonela se contagió por una muestra gratuita de leche dada por su pediatra

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), perteneciente al Ministerio de Sanidad, ha confirmado que el bebé afectado por salmonela en el País Vasco se contagió por una muestra gratuita de leche infantil entregada por su pediatra.

El Ministerio de Sanidad detalló que, a través del Sistema de Alerta rápido para alimentos y pienso europeo (RASFF), recibió una alerta por la detección de salmonela agona en fórmulas infantiles fabricadas por el grupo francés Lactalis.

Horror en el restaurante: las confesiones de una inspectora de Sanidad

Hay algo que no les conté de mi periplo por los bajos fondos de la gastronomía madrileña. Un detalle que les ahorré y les describo ahora: en uno de esos restaurantes coincidí en el baño con uno de los camareros. Solo que entonces yo no sabía que aquel tipo que había salido por la puerta, sin lavarse las manos y subiéndose la bragueta, sería quien me atendería al otro lado

de la barra. Cuando se puso el mandil y me ofreció un montado, lo rechacé cortésmente. Bastante sufrimiento me esperaba ya durante los Premios Almax como para jugarme, además, una infección. En aquella ocasión, escribí sobre lo que se cocía de puertas para fuera: ha llegado el momento de saber lo que se cuece dentro.

Sivex alerta del aumento de los riesgos de salud pública por la falta de sustituciones de veterinarios de la Junta

Este sindicato señala que la “no cobertura de puestos vacantes temporalmente por vacaciones o días libres” durante estas semanas de Navidad, tanto en el Servicio Extremeño de Salud como en el Servicio de Sanidad Animal y las Oficinas Veterinarias de Zona, está “dejando muy escasas las plantillas de estos profesionales sanitarios”. Una situación que “supone un potencial aumento del riesgo en salud pública asociado a los peligros que proceden de los animales vivos y de sus producciones, como son los alimentos de origen animal”, señala.

Los exámenes del SES comenzarán el próximo junio con más de 3.100 plazas

Las próximas oposiciones del SES, que comenzarán con los primeros exámenes en junio, serán sin duda las más numerosas en participación y plazas de las celebradas hasta la fecha en la región. Porque a las 1.368 plazas convocadas el pasado septiembre, se sumarán en marzo más del 50% de las 2.409 que conforman la oferta extraordinaria aprobada por el Gobierno central para la estabilización del empleo en el ámbito sanitario extremeño.

La Junta apelará la sentencia sobre el recurso presentado por 30 enfermeras al Pacto de Oposiciones del SES

“Según la argumentación que tiene la Junta, se ha considerado que se debe apelar la sentencia porque plantea un problema de derechos fundamentales y no entra en el fondo del asunto, que es si se debe baremar o no lo privado, y puesto que está firmado en un pacto donde todas las organizaciones sindicales estuvieron de acuerdo, la administración debe apelar esa sentencia”, ha señalado Torres a los medios de comunicación al término de la reunión.

La comisión también ha presentado el calendario de oposiciones que se convocó el 28 de septiembre de 2017, de tal manera que los primeros exámenes tendrán lugar en junio y continuarán a lo largo de los meses de julio, septiembre y noviembre.

Torres ha explicado que “la mayoría de las oposiciones convocadas se van a celebrar en 2018, a excepción de las seis categorías ‘masivas’ que se harán entre febrero y mayo de 2019” en las fechas acordadas con el Ministerio de Sanidad para el Sistema Nacional de Salud (SNS).

PUBLICACIONES

Red and processed meat consumption and breast cancer: UK Biobank cohort study and meta-analysis.

Anderson JJ et al. Eur J Cancer. 2017 Dec 21;90:73-82. doi: 10.1016/j.ejca.2017.11.022
La carne roja y procesada puede ser un factor de riesgo para el desarrollo de cáncer de mama debido a su contenido de hierro, a la administración de estrógenos al ganado o a los mutágenos originados durante el cocinado. Estudiamos las asociaciones en UK Biobank y luego incluimos los resultados en un meta-análisis de estudios de cohortes publicados. UK Biobank, un estudio de cohorte de población general, reclutó participantes de entre 40 y 69 años de edad. Se determinó el cáncer de mama incidental a través del vínculo con la admisión hospitalaria de rutina, el registro del cáncer y los datos del certificado de defunción. Se usaron modelos de riesgos proporcionales de Cox univariante y multivariable para explorar las asociaciones entre el consumo de carne roja y procesada y el cáncer de mama. Los estudios de cohortes publicados previamente se identificaron a partir de una revisión sistemática utilizando PubMed y Ovid; y llevando a cabo un meta-análisis realizado utilizando un modelo de efectos aleatorios.

Durante una mediana de seguimiento de 7 años, 4.819 de las 262.195 mujeres desarrollaron cáncer de mama. El riesgo aumentó en el tercil superior (>9 g/día) del consumo de carne procesada (razón de riesgo ajustada [HR] 1,21, intervalo de confianza [IC] del 95%: 1,08-1,35, p = 0,001). La comparación con 10 estudios de cohortes previos proporcionó datos sobre 40.257 cánceres de mama incidentes en 1,65 millones de mujeres. En el meta-análisis, el consumo de carne procesada se asoció con el cáncer de mama en general (riesgo relativo [RR] 1.06, IC 95% 1.01-1.11) y con el postmenopáusicos (RR 1.09, IC 95% 1.03-1.15), pero no con el premenopáusicos (RR 0.99, IC 95% 0.88-1.10). En UK Biobank y el meta-análisis, el consumo de carne roja no se asoció con cáncer de mama (HR ajustado 0,99; IC del 95%: 0,88 a 1,12 y RR 1,03, IC del 95%: 0,99 a 1,08, respectivamente).

Por lo tanto, se puede concluir que el consumo de carne procesada, pero no de carne roja, puede aumentar el riesgo de cáncer de mama.

Environmental resistance development to influenza antivirals: a case exemplifying the need for a multidisciplinary One Health approach including physicians

Järhult Acta Vet Scand (2018) 60:6
<https://doi.org/10.1186/s13028-018-0360-1>

Un enfoque multidisciplinar es un requisito previo para One Health. Los médicos son jugadores importantes en el equipo de One Health, sin embargo, a menudo son difíciles de convencer de los beneficios del enfoque de One Health. Aquí, el caso de la multidisciplinariedad

incluyendo médicos se hace usando el ejemplo del desarrollo de resistencia ambiental a fármacos antivirales utilizados contra los influenzavirus. Los inhibidores de la neuraminidasa son el principal tipo de productos farmacéuticos antiinfluenza, y se almacenan ampliamente en todo el mundo como piedra angular de la preparación ante una pandemia, especialmente importante en la primera fase antes de que las vacunas puedan ser producidas en masa.

El metabolito activo del oseltamivir, que es excretado por los pacientes tratados, se degrada poco mediante el uso de tratamientos convencionales de aguas residuales y, por lo tanto, ha sido encontrado en aguas de río. Los patos que se zambullen en ellos constituyen un reservorio natural del influenzavirus y con frecuencia se encuentran cerca de las salidas de las plantas de tratamiento de aguas residuales, donde pueden estar expuestos a los residuos de inhibidores de la neuraminidasa. Experimentos in vivo utilizando ánades reales infectados con influenzavirus expuestos a inhibidores de la neuraminidasa presente en su agua, han demostrado el desarrollo y la persistencia de la resistencia, lo que demuestra que esta resistencia puede ser inducida y establecida en las cepas de influenzavirus que circulan en huéspedes naturales. Los genes de resistencia al inhibidor de neuraminidasa pueden formar parte de un virus influenza adaptado a los seres humanos con potencial pandémico a través de la reasignación o transmisión directa. Una pandemia causada por un virus influenza resistente a los inhibidores de la neuraminidasa es una amenaza grave ya que la primera línea de defensa ante una eventual pandemia sería inútil. Para evaluar el riesgo del desarrollo de resistencia ambiental de los virus, se requiere de un amplio equipo multidisciplinar compuesto por químicos, sociólogos, veterinarios, biólogos, ecologistas, virólogos, epidemiólogos y médicos. Para aumentar las posibilidades de involucrar a los médicos se propone una mayor información sobre el enfoque One Health tanto a nivel universitario como pre-universitario, facilitar la participación activa de médicos comprometidos con el enfoque y crear unas opciones de financiación y publicación más adaptadas al enfoque One Health.

Dietary trehalose enhances virulence of epidemic *Clostridium difficile*

Collins J et al. Nature volume 553, pages 291–294 (18 January 2018) doi:10.1038/nature25178 La enfermedad por *Clostridium difficile* ha aumentado recientemente hasta convertirse en un patógeno nosocomial dominante en América del Norte y Europa, aunque se sabe poco sobre lo que ha impulsado esta emergencia. Aquí mostramos que dos ribotipos epidémicos (RT027 y RT078) han adquirido mecanismos únicos para metabolizar bajas concentraciones del disacárido trehalosa. Las cepas RT027

contienen una única mutación puntual en el represor de la trehalosa que aumenta la sensibilidad de este ribotipo a la trehalosa en más de 500 veces. Además, la trehalosa dietética aumenta la virulencia de una cepa RT027 en un modelo de infección murino. Las cepas RT078 adquirieron un grupo de cuatro genes implicados en el metabolismo de la trehalosa, incluida una PTS permeasa que es necesaria y suficiente para el crecimiento en bajas concentraciones de trehalosa. Proponemos que la implementación de la trehalosa como un aditivo alimentario en la dieta humana, poco antes del surgimiento de estos dos linajes epidémicos, ayudó a seleccionar su aparición y contribuyó a la hipervirulencia.

Mortalidad observada a la llegada al matadero de aves: Un indicador a tener en cuenta en el Control Veterinario Oficial

González Puértolas, Arturo, Cardenal Galván, José Alfonso y Hernández Anega, María Teresa. Revista del Colegio Oficial de Veterinarios de Badajoz, nº 9 Diciembre 2017 pp. 17-26

Actualmente, la mortalidad en aves de corral observada a la llegada al matadero es un factor muy a tener en cuenta desde el punto de vista del bienestar animal, de la salud pública y de la calidad de la carne, así como desde el punto de vista económico.

Se ha llevado a cabo un estudio epidemiológico descriptivo y analítico para averiguar la tasa de mortalidad media observada en un matadero de la provincia de Cáceres, durante el año 2016. También se ha analizado qué parámetros pueden afectar a la tasa de mortalidad, en concreto se han estudiado la duración de las operaciones de carga de los animales, la duración del transporte hasta el matadero, la densidad con la que los animales son transportados y la temperatura ambiental. A su vez, se han buscado las posibles diferencias en cuanto a la tasa de mortalidad que existen entre los tres tipos comerciales diferentes sacrificados en el matadero: "broiler o ave de engorde", "ave de asador" y "ave amarillo".

En total se han analizado 5.129 lotes que se corresponden con 24.923.791 animales sacrificados. La tasa de mortalidad media fue del $0,29 \pm 0,01$ % (I.C. 95%). Se observó una correlación positiva estadísticamente significativa entre la duración del transporte y la tasa de mortalidad observada y una correlación negativa, estadísticamente significativa, entre la tasa de mortalidad y la temperatura ambiental. También se ha comprobado que existen diferencias estadísticamente significativas entre las tasas de mortalidad observadas en los diferentes tipos comerciales incluidos en el estudio.

Bovine tuberculosis visible lesions in cattle culled during herd breakdowns: the effects of individual characteristics, trade movement and co-infection

Byrne et al. BMC Veterinary Research (2017) 13:400 DOI 10.1186/s12917-017-1321-z

Assessment of Chronic Wasting Disease Prion Shedding in Deer Saliva with Occupancy Modeling

Davenport KA et al. J Clin Microbiol 56:e01243-17. <https://doi.org/10.1128/JCM.01243-17>

Occurrence and molecular epidemiology of Giardia duodenalis infection in dog populations in eastern Spain

Adell-Aledón et al. BMC Veterinary Research (2018) 14:26 DOI 10.1186/s12917-018-1353-z

NOVEDADES LEGISLATIVAS

Decreto 220/2017, de 27 de diciembre, 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

Resolución de 12 de diciembre de 2017, de la Dirección General de Salud Pública, por la que se establecen la forma y la periodicidad del tratamiento frente a ténidos de los perros de la Comunidad Autónoma de Extremadura

Decreto 6/2018, de 23 de enero, 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

Real Decreto 7/2018, de 12 de enero, por el que se establecen los requisitos de documentación, tenencia y marcado en materia de comercio de especies amenazadas de fauna y flora silvestres, de acuerdo con lo establecido por la reglamentación de la Unión Europea en aplicación de la Convención sobre el comercio internacional de especies amenazadas de fauna y flora silvestre

Orden SSI/78/2018, de 22 de enero, por la que se nombran miembros del Consejo de Dirección de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición

Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2298 de la Comisión, de 12 de diciembre de 2017, que modifica el Reglamento (CE) nº 669/2009, por el que se aplica el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la intensificación de controles oficiales de importaciones de determinados piensos y alimento

Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2468 de la Comisión de 20 de diciembre de 2017, por el que se establecen requisitos administrativos y científicos acerca de los alimentos tradicionales de terceros países de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los nuevos alimentos

Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión de 20 de diciembre de 2017, por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos

Reglamento (UE) 2018/74 de la Comisión, de 17 de enero de 2018, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al uso de ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos (E 338-452) en espesones verticales de carne congelada

Reglamento (UE) 2018/79 de la Comisión, de 18 de enero de 2018, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

CURSOS Y FORMACIÓN

II Congreso Andaluz de Salud Pública Veterinaria

Cádiz, 24 y 25 de mayo de 2018
Incluye temáticas de interés sobre Salud Pública veterinaria como los nuevos alimentos; la sostenibilidad; la nueva normativa de controles oficiales, o el futuro de la profesión y, como no, la participación del ciudadano como actor principal de la gestión del riesgo.

34th World Veterinary Association Congress

Barcelona, del 5 al 8 de mayo de 2018
Tres temas principales definirán el programa del congreso, que abarca la salud pública veterinaria, la académica y la investigación, y la medicina clínica en todas las especies domésticas.

X Foro ANVEPI

Badajoz, 14 y 15 de marzo de 2018

Aplicaciones de las técnicas espectroscópicas en agroalimentación (IV edición)

Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla. Del 5 al 9 de marzo de 2018.
Este curso está dirigido a profesionales e interesados en el campo de las técnicas espectrales y su aplicación a procesos y productos agroalimentarios. A lo largo de las clases se hará un recorrido por las técnicas espectrales basadas en el ultravioleta-visible y el infrarrojo.

OPOSICIONES

Resolución de 21 de diciembre de 2017, del Ayuntamiento de Madrid, referente a la convocatoria para proveer varias plazas. Dos plazas de Técnico Superior (Veterinaria), pertenecientes a la escala de Administración Especial, Subescala Técnica, Grupo A, Subgrupo A1, mediante el sistema de oposición, por turno libre.

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.