

**NOTICIAS****Dos personas detenidas y cinco investigadas por maltrato animal en Zorita**

Dos personas han sido detenidas por abandono y maltrato animal. La Guardia Civil está investigando a otras cinco por el mismo delito. Los detenidos e investigados, que habían dejado la cabaña ganadera abandonada sin comida, son propietarios y empleados de dos explotaciones ganaderas situada en el término municipal de la localidad cacereña de Zorita. Los hechos tuvieron lugar el pasado mes de noviembre, cuando varios agentes del Servicio de Protección de la Naturaleza, acompañados del Servicio de Sanidad Animal de la oficina veterinaria de Zorita, inspeccionaron una finca de 3.000 hectáreas de la citada localidad debido al llamativo estado de delgadez que presentaban la mayoría de los animales. En ella, hay dos explotaciones ganaderas y un millar de cabezas de ganado bovino.

**La avicultura de la India está creando superbacterias resistentes a los antibióticos**

La India se considera el epicentro de la crisis mundial de la resistencia a los antibióticos, la avicultura en ese país proporciona a las aves colistina, un antibiótico considerado de último recurso. El fármaco se emplea con fines no terapéuticos en pollos sanos para evitar que enfermen y también como promotor del crecimiento, poniendo en riesgo la salud, la seguridad alimentaria y el desarrollo mundial.

**El propietario de una explotación de caballos y burros, primer condenado que irá a la cárcel por maltrato animal**

El propietario de un asentamiento irregular en un municipio cacereño que se dedicaba a la explotación de burros, asnos y caballos puede ser la primera persona que entre en prisión por delitos de maltrato animal en España, según ha indicado El Mundo.

El propietario de los équidos ha recibido una condena de cinco años y seis meses de prisión por diez delitos de maltrato animal en el municipio de Ceclavín. Los animales se encontraban en condiciones corporales "deficitarias, esqueléticas, y con grandes heridas que no habían recibido ningún tipo de asistencia veterinaria".

**Detectados en Aragón dos casos de leishmaniasis en humanos**

El servicio de epidemiología del Gobierno de Aragón ha confirmado en la última semana dos casos de leishmaniasis en humanos, una enfermedad parasitaria diseminada por la picadura de un mosquito infectado. Uno de los casos, importado de Marruecos, se manifestó a nivel cutáneo y el otro, de origen autóctono, afectó a órganos internos (visceral) y requirió hospitalización del enfermo.

**Contaminantes marinos emergentes: Listado armonizado de sustancias**

Esta publicación es un informe técnico del Centro Común de Investigación (JRC) y el Servicio de Ciencia y Conocimiento de la Comisión Europea. Su objetivo es proporcionar una base para la creación de políticas europeas basada en evidencia científica.

Para ello, ha creado un listado que contiene más de 2.700 sustancias contaminantes (o grupos de sustancias).

Muchas sustancias de este listado se consideran contaminantes emergentes y aún no han sido incluidas en los programas de monitoreo y/o evaluación rutinarios, ni se han incluido en las listas del REACH u otros acuerdos (por ejemplo, alprazolam, cloroxuron, doxepina, cloronaftalenos, sustancias basadas en fluorotelomeros).

Además, otras muchas sustancias identificadas por los Estados Miembros como Contaminantes Específicos en Cuencas Hidrográficas (RBSP), se han incorporado en las listas de contaminantes emergentes (por ejemplo, ametrina, anilina, clorprofam, sebumeton).

**Seguridad Alimentaria: EFSA revisa la situación de los alimentos listos para consumo y el incremento de la Listeriosis**

Los productos RTE (alimentos listos para consumo) más habitualmente asociados con listeriosis humana se incluyen en las categorías de carne, pescado y leche y productos lácteos. En el informe de EFSA se habla específicamente de pescado ahumado y marinado, carne tratada térmicamente y quesos blandos o semiblandos.

Además, también se han identificado riesgos en alimentos que no promueven el crecimiento de Listeria, como demuestra el brote causado por helados en EEUU, así como en alimentos que no están considerados como RTE, como es el caso de vegetales frescos.

**«En Extremadura no se sabe hoy qué garrapatas, mosquitos y pulgas hay en el territorio»**

El presidente del Colegio de Veterinarios de Badajoz, José Marín, ha considerado que Extremadura debe estar «mejor preparada» para afrontar y controlar la llegada de distintos vectores artrópodos (mosquitos, garrapatas...) transmisores de enfermedades humanas y animales, que comienzan a tener ya incidencia en otras regiones.

**Manual para la vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos**

La OMS ha publicado un manual para fortalecer la vigilancia y la respuesta ante enfermedades transmitidas por los alimentos, dirigido a los profesionales de la Salud Pública y de la Seguridad Alimentaria.

Este manual describe cómo los países pueden fortalecer su vigilancia actual y facilita pautas para la puesta en marcha de actividades de

respuesta frente a las enfermedades transmitidas por los alimentos, así como su integración en los sistemas nacionales de vigilancia y respuesta. Dicha publicación incluye todos los aspectos de la vigilancia, de la evaluación rápida de riesgos, de la respuesta, de la investigación y de la colaboración multisectorial relacionada con los peligros transmitidos por los alimentos (microbiológicos, químicos y radiológicos) que pueden afectar a la salud humana.

### **¿Exagera Évole sobre la industria porcina? Esto es lo que dicen los veterinarios**

Enrique Pérez Santa Marina, veterinario con más de 20 años de experiencia en Murcia y especializado en el sector porcino, está indignado con lo mostrado en el programa. "Creo que se da una perspectiva del sector que no representa la realidad", explica. "Las imágenes que aparecen de los cerdos enfermos son de un apartado conocido como lazareto, en el que se dejan a los ejemplares enfermos. Porque los animales, como las personas, también se ponen enfermos". Francisco Gomariz, veterinario en Campo de Cartagena, dice no estar alarmado por lo aparecido en el programa y asegura que tanto lo de los animales demasiado hacinados como lo de la falta de inspecciones puede ocurrir. "Yo he contado 15 inspectores veterinarios en Murcia, muchos menos de los 50 que dijeron en el reportaje. Y esos para más de 2 millones de cerdos y el resto de granjas no porcinas", comenta. "Es cierto que aparece un caso muy particular de una granja en concreto, pero no puedo decir que me sorprendiera demasiado el caso".

### **El USDA publica finalmente una propuesta de modificación de la inspección en mataderos de porcino**

El Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos (FSIS) del USDA ha emitido finalmente una propuesta de modificación para las normas federales de inspección de carnes de cerdo con el objetivo de establecer un nuevo sistema de inspección en el sacrificio de ganado porcino. Se tratará de un sistema de inspección voluntaria para los mataderos.

### **Retiran del mercado el queso de una cooperativa vasca tras un caso de meningitis**

El Gobierno Vasco ha informado de que se han retirado del mercado todos los lotes del "queso de leche cruda de oveja de pasta blanda" elaborados por la empresa Ohian Txiki Koop tras detectarse un afectado por meningitis en Madrid debido a una intoxicación por la bacteria *Listeria monocytogenes*.

En una nota de prensa, el Departamento de Salud ha detallado que en concreto se han retirado los siguientes productos: Gutizia, queso de leche cruda de oveja; Txuria, queso de pasta blanda de leche cruda de oveja; y Beltza, queso láctico-rulo de leche cruda de oveja.

### **«Un problema de imagen» con el jamón español en Suiza**

El jamón español, ya sea serrano o ibérico, «adolece de un problema de imagen» en Suiza por el «mero hecho» de ser un producto que no es habitual en las tiendas de este país, según recoge un informe del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX).

Los autores del estudio apuntan que, aunque el consumidor suizo conoce términos como «jamón», «pata negra» o «bellota», hay un «gran desconocimiento» del jamón ibérico «y del porqué de su precio elevado».

Los técnicos del ICEX recomiendan que los exportadores españoles exijan a los importadores suizos que lo promocionen basándose en las características de la producción, «destacando la vida en la dehesa de la que disfruta este animal», algo que para el consumidor suizo «supone una razón de peso para que el precio de este producto sea superior al de otros jamones y esté dispuesto a pagarlo».

### **Protocolo de limpieza para prevenir la propagación de norovirus**

Los norovirus son una de las causas más importantes de infecciones asociadas al consumo de alimentos. Por su extremada capacidad de contagio, para evitar su propagación a través de cocinas comerciales o establecimientos de restauración, son necesarias no sólo unas prácticas correctas de higiene, sino también un protocolo de limpieza adecuado en el caso de producirse vómitos o liberación de fluidos corporales entre el personal del establecimiento.

### **Derecho alimentario y fraude: Los 5 tipos más habituales**

A partir de la llamada crisis de la carne de caballo en 2013, la UE incrementó la actividad para contrarrestar el fraude alimentario, algo que podemos ver a través de la "EU Food Fraud Network". Como consecuencia, se han producido diferentes casos de éxito en su detección. Así, valgan como ejemplos algunos de los últimos casos identificados, como el del fraude de los cacahuets por avellanas procedentes de Georgia en 2016 o el de los productos de la pesca de Vietnam.

### **El modelo europeo de seguridad alimentaria a examen**

Con la finalidad de confirmar que el modelo de seguridad alimentaria de la Unión Europea tiene una fundamentación sólida y, al llevarse a la práctica, garantiza que los productos alimenticios consumidos en la UE estén exentos de riesgos químicos, los auditores del Tribunal de Cuentas Europeo (TCE) están realizando una auditoría sobre la política de seguridad alimentaria de la UE, al tiempo que se ha publicado un documento informativo sobre esta política con el propósito de servir como fuente de información para los interesados. Cabe recordar que el límite máximo total de gastos

con cargo al presupuesto de la Unión en “seguridad de los alimentos y los piensos, salud y bienestar de los animales y cuestiones fitosanitarias” para el período 2014-2020 es de 1.890 millones de euros.

#### **El 'timo del pescado': un estudio revela que los restaurantes casi nunca sirven el pescado que aparece en la carta**

Un estudio revela que en la mayoría de los menús de restaurantes no suelen servir el pescado que prometen en la carta. Los casos aumentan cuanto más barato es el menú. Ocurre especialmente con el tipo de lenguado, merluza o atún.

Se conoce como el "timo del pescado". Si en un menú del día se elige lenguado o merluza es muy probable que lo que coma después sea otra cosa. Una inspección de un laboratorio vasco en 300 restaurantes ha revelado que casi nunca sirven el pescado que aparece en la carta.

#### **El plan de Sanidad para mejorar la calidad de los alimentos ultraprocesados despierta dudas**

Puesto que, como dice Alejandro Oncina, dietista-nutricionista e investigador de la unidad de Epidemiología de la Nutrición de la Universidad Miguel Hernández, “poco hay que mejorar en la fruta, la verdura, los frutos secos o el agua”, la composición que el plan quiere mejorar es la de los alimentos ultraprocesados. Estos –como reconoce el propio ministerio– suponen el 44,5% de la energía diaria que ingieren los españoles, y también esos que son los responsables –junto con un estilo de vida poco saludable– de obesidad y enfermedades cardiovasculares, y que, según dicen los dietistas-nutricionistas, siempre son una mala opción.

#### **El sindicato médico denuncia el ninguneo del SES a médicos e interinos en la carrera profesional**

El Sindicato Médico de Extremadura (Simex) ha denunciado hoy "el ninguneo" y "trato discriminatorio" hacia los médicos e interinos del Servicio Extremeño de Salud (SES) por parte del Gobierno regional, tras el acuerdo alcanzado en la Mesa de la Función Pública sobre la retribución de la carrera profesional a los interinos.

La organización médica ha explicado que en el SES hay médicos fijos con antigüedad de varios años, que aún no cobran este nivel, y médicos fijos con su nivel de carrera "congelado" desde hace varios años.

Para el Simex, "es un grave agravio comparativo, además de una desvergüenza", el trato discriminatorio que se ha anunciado "facilitando que personal interino pueda percibir emolumentos que se niegan sistemáticamente y desde hace seis años a personal fijo de la misma administración".

#### **El SES concede el Premio de Educación para la Salud al veterinario Guillermo Delgado por el programa ConSumo Cuidado, de Radio Fuente de Cantos**

El director-gerente del Servicio Extremeño de Salud, Ceciliano Franco Rubio, ha entregado esta mañana en Fuente de Cantos el Premio a las Buenas Prácticas de Educación para la Salud 2017 a Guillermo Eduardo Delgado de las Cuevas, veterinario del centro de salud de la localidad, por el programa radiofónico “ConSumo Cuidado”.

El citado programa, creado con el objetivo de promover los hábitos saludables entre la población local, se emitió en la emisora comunitaria Radio Fuente de Cantos durante el año 2016, con periodicidad quincenal y una duración de 35 minutos, siempre en directo. El veterinario Guillermo Eduardo Delgado, que ha recibido un premio dotado con 1.500 euros, se encargó de diseñar los programas y aportar los contenidos, además de intervenir en todas las emisiones junto a los locutores de la radio local, Juan José Fabra Hierro y Josefa Coronado Gómez, a quienes se ha entregado también un certificado de reconocimiento por su trabajo.

#### **PUBLICACIONES**

##### **Antiviral Immunity and Virus-Mediated Antagonism in Disease Vector Mosquitoes**

Glady Hazitha Samuel et al. Trends in Microbiology.

<https://doi.org/10.1016/j.tim.2017.12.005>

Más de 100 patógenos, que abarcan múltiples familias de virus, ampliamente llamados 'virus transmitidos por artrópodos (arbovirus) se han asociado con enfermedades humanas y/o animales. Estos virus persisten en la naturaleza a través de ciclos de transmisión que implican la replicación alterna en hospedadores de vertebrados e invertebrados susceptibles. Colectivamente, estos virus se encuentran entre las mayores cargas para la salud mundial, debido a su prevalencia generalizada, y a la morbilidad y mortalidad severa que causan en humanos y animales hospedadores. Ejemplos específicos de patógenos transmitidos por mosquitos incluyen virus Zika (ZIKV), virus del Nilo Occidental (VNO), virus del dengue serotipos 1-4 (DENV 1-4), virus de la encefalitis japonesa (JEV), virus de la fiebre amarilla (YFV), virus chikungunya (CHIKV) y virus de la fiebre del Valle del Rift (RVFV). Las interacciones entre los arbovirus y la respuesta inmune de los huéspedes vertebrados se ha revisado ampliamente. En esta revisión, nos centramos en la respuesta inmunitaria antiviral presente en los mosquitos. También discutimos los mecanismos por los cuales los virus transmitidos por mosquitos pueden antagonizar la respuesta antiviral en los vectores de enfermedades. Finalmente, desarrollamos la posibilidad de que los virus transmitidos por mosquitos puedan participar en una carrera armamentista evolutiva con sus vectores

hospedadores invertebrados, y las posibles implicaciones de esto para comprender la transmisión de virus transmitidos por mosquitos.

#### **Development and test of a visual-only meat inspection system for heavy pigs in Northern Italy**

Ghidini et al. BMC Veterinary Research (2018) 14:6 DOI 10.1186/s12917-017-1329-4

Existe un consenso general al reconocer que la inspección tradicional de la carne ya no puede abordar los peligros relacionados con el consumo de carne. Además, se ha demostrado que los procedimientos invasivos, como la palpación y la incisión pueden aumentar la contaminación microbiana en las canales. Por estos motivos, las legislaciones en todo el mundo está cambiando las técnicas de inspección de la carne, avanzando hacia técnicas solo visuales. Por lo tanto, también se hizo necesario probar la inspección solo visual en cerdos en Italia.

Se elaboró un protocolo para la inspección post mortem solo visual junto con un esquema de 24 opciones utilizado para registrar lesiones patológicas. Se desarrolló una lista de pautas necesarias para la interpretación y clasificación unívoca de las lesiones. Para registrar las lesiones en la línea de matanza se diseñó un instrumento ligero, resistente a las condiciones del sacrificio, que posteriormente fue fabricado en colaboración con una compañía de electromedicina. Seis veterinarios contratados fueron elegidos y entrenados. Realizaron inspecciones post-mortem solo visuales en 231.673 cerdos procesados en tres mataderos diferentes del norte de Italia. La inspección solo visual se comparó con la inspección tradicional en 38.819 canales de cerdo. No se encontraron diferencias relevantes entre los dos sistemas. La comparación entre la inspección tradicional y solo visual indicó que la inspección solo visual puede ser adoptada en mataderos de cerdos. El análisis del desempeño de los veterinarios enfatizó la importancia de la normalización y la educación continua para veterinarios que trabajan en este campo.

#### **Mosquito community influences West Nile virus seroprevalence in wild birds: implications for the risk of spillover into human populations**

Martínez de la Puente, Josué et al. Scientific Reports | (2018) 8:2599 | DOI:10.1038/s41598-018-20825-z

La composición de la comunidad de mosquitos juega un papel central en la transmisión de vectores zoonóticos patógenos. Evaluamos cómo la comunidad de mosquitos afecta a la seroprevalencia del virus del Nilo Occidental (VNO) en gorriones comunes a lo largo de zonas con diferentes niveles de urbanización en un área con la circulación endémica de este virus. Muestreamos 2.544 aves y 340.829 mosquitos en 45 localidades, analizados en 15 grupos, cada uno que contiene un área urbana,

una rural y una natural. La seroprevalencia del VNO se evaluó usando un kit de ELISA bloqueador de epítipo y una prueba de neutralización de microvirus (VNT). La presencia de anticuerpos contra el VNO fue confirmado en 1.96% y 0.67% de las aves por ELISA y VNT, respectivamente. Las aves seropositivas VNT fueron capturados en áreas rurales y naturales, pero no en áreas urbanas. La densidad de población humana era cero en todas las localidades donde se capturaron aves VNT-positivas, lo que explica potencialmente la baja incidencia de casos de WNV humanos en el área. La prevalencia de anticuerpos neutralizantes contra el VNO fue correlacionada positivamente con la abundancia del *Culex perexiguus* ornitofílico pero negativamente asociado con el abundancia de *Ochlerotatus caspius* mamíferofílico y *Anopheles atroparvus*. Estos resultados sugieren que la circulación enzoótica del VNO en España ocurre en las áreas que presentan poblaciones más abundantes de *Cx. Perexiguus* y bajas densidades de población humana.

#### **Quantification of the Campylobacter contamination on broiler carcasses during the slaughter of Campylobacter positive flocks in semi-industrialized slaughterhouses**

Vinueza Burgos, Christian et al. International Journal of Food Microbiology Volume 269, 23 March 2018, Pages 75-79

La contaminación por *Campylobacter* de las canales de los pollos de engorde ha sido poco estudiada en los mataderos semi industrializados de los países en desarrollo, donde varias fases del proceso se llevan a cabo manualmente o con tecnología limitada. En este estudio, se realizó la cuantificación de la contaminación de *Campylobacter* en canales en cuatro fases del proceso de sacrificio, en tres mataderos ecuatorianos. Por lo tanto, 15 lotes positivos de *Campylobacter* fueron muestreados en tres mataderos comerciales. Para cada lote, se tomaron el contenido cecal y cinco muestras de piel; y se examinaron los recuentos de *Campylobacter* en las siguientes fases: después del desplumado, después de la evisceración, después del lavado final y después del enfriamiento con agua. El Matadero C fue el único matadero en el que los recuentos de *Campylobacter* aumentaron significativamente después de la evisceración. No se encontraron diferencias significativas entre los recuentos después de la evisceración y después del lavado final ( $P > 0.05$ ). En todos los mataderos, se encontró una reducción significativa de los recuentos de *Campylobacter* (0.11 a 2.55 log<sub>10</sub> CFU / g) después de la etapa de enfriamiento. La presencia de cloro en el agua de refrigeración se asoció con la mayor reducción en los recuentos de *Campylobacter* en las canales. Se encontró una alta variabilidad de los recuentos de *Campylobacter* dentro y entre los lotes sacrificados en el mismo matadero. Los



recuentos de *Campylobacter* en muestras de contenido cecal no se correlacionaron con los recuentos en canales después del desplume ni después de la evisceración.

**Transgenerational effects of polychlorinated biphenyls: 1. Development and physiology across 3 generations of rats**  
Mennigen et al. Environmental Health (2018) 17:18 <https://doi.org/10.1186/s12940-018-0362-5>

#### NOVEDADES LEGISLATIVAS

**Resolución de 25 de enero de 2018**, de la Secretaría General, por la que se declara aprobada la lista provisional de admitidos y excluidos del proceso selectivo convocado por Resolución de 18 de septiembre de 2017, para el acceso a la condición de personal estatutario fijo en la Categoría de Veterinario/a de Equipo de Atención Primaria, en las Instituciones Sanitarias del Servicio Extremeño de Salud

**Resolución de 17 de enero de 2018**, de la Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación, por la que se modifica el anexo I de la Orden de 20 de enero de 1994, por la que se fijan modalidades de control sanitario de productos de comercio exterior destinados a uso y consumo humano y a los recintos aduaneros habilitados para su realización

**Real Decreto 50/2018, de 2 de febrero**, por el que se desarrollan las normas de control de subproductos animales no destinados al consumo humano y de sanidad animal, en la práctica cinegética de caza mayor

**Orden APM/127/2018**, de 29 de enero, por la que se concede el Premio Alimentos de España, año 2017

**Ley 4/2018, de 21 de febrero**, por la que se modifica la Ley 6/2001, de 24 de mayo, del Estatuto de los Consumidores de Extremadura

**Resolución de 15 de febrero de 2018**, de la Dirección Gerencia, por la que se modifica la composición y se corrigen errores en los Tribunales de Selección de los procesos selectivos convocados por Resoluciones de 18 de septiembre de 2017, para el acceso a la condición de personal estatutario fijo en las Categorías de Facultativo/a Especialista de Área, Veterinario/a de Equipo de Atención Primaria, Enfermero/a, Enfermero/a de Urgencia de Atención Primaria, Técnico/a Especialista en Laboratorio, Celador/a e Ingeniero/a Técnico Industrial, en las Instituciones Sanitarias del Servicio Extremeño de Salud

**Orden APM/189/2018, de 20 de febrero**, por la que se determina cuando los residuos de producción procedentes de la industria agroalimentaria destinados a alimentación animal, son subproductos con arreglo a la

Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados

**Orden SSI/194/2018**, de 22 de febrero, por la que se modifica la parte II del anexo del Real Decreto 1101/2011, de 22 de julio, por el que se aprueba la lista positiva de los disolventes de extracción que se pueden utilizar en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes, en lo que respecta al éter dimetílico

**Reglamento (UE) 2018/213 de la Comisión de 12 de febrero de 2018**, sobre el uso de bisfenol A en los barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con los alimentos y por el que se modifica el Reglamento (UE) n° 10/2011 por lo que respecta al uso de dicha sustancia en materiales plásticos en contacto con los alimentos

**Reglamento (UE) 2018/221 de la Comisión de 15 de febrero de 2018**, por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo relativo al laboratorio de referencia de la Unión Europea para las encefalopatías espongiiformes transmisibles

**Reglamento (UE) 2018/222 de la Comisión de 15 de febrero de 2018**, que modifica el anexo VII del Reglamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta al laboratorio de referencia de la Unión Europea para el seguimiento de los contaminantes virales y bacteriológicos de los moluscos bivalvos

#### CURSOS Y FORMACIÓN

##### III Ciclo de Jornadas de Formación de la ACNV

Del 15 de marzo al 3 de mayo, presencial y online

##### La UEX pone en marcha un máster para veterinarios: Máster Gestión integral de la ganadería, la fauna silvestre y los sistemas agroforestales.

Se trata de un título propio semipresencial y transversal, de 60 créditos, que comenzará el 3 de abril y cuyo periodo de inscripción se abre el próximo 12 de febrero, hasta el 11 de marzo.

##### Conferencia: La programación de la actividad inspectora en el Ayuntamiento de Madrid en materias de control oficial de alimentos, establecimientos con incidencia en la Salud Pública y centros de animales de compañía.

Conferencia impartida por la Dra. Ana A. Pérez Fuentes (Académica de Número de la RACVE). 12 de marzo de 2018.

**OPOSICIONES**

**Resolución de 22 de febrero de 2018**, de la Subsecretaría, por la que se convoca proceso selectivo para ingreso, por el sistema general de acceso libre y promoción interna, en el Cuerpo Nacional Veterinario. 39 libres, 2 reservadas a personas con discapacidad y 5 promoción interna. Plazo hasta el 04/04/2018.

**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](mailto:alqazeres@oposicionesparaveterinarios.com)  
[santopos@gmail.com](mailto:santopos@gmail.com)

Para cualquier sugerencia, colaboración, duda o corrección póngase en contacto con nosotros a través del correo electrónico:

[boletinveterinario@sivex.org](mailto:boletinveterinario@sivex.org)



Si es usted miembro de SIVEX y desea recibir el boletín, envíe un mensaje a la cuenta [boletinveterinario@sivex.org](mailto: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](mailto: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.*