



Centro Buenos Aires para la Capacitación de los Servicios Veterinarios

Centro colaborador



## **Curso ““Escherichia coli productor de toxina Shiga en alimentos”**

*Buenos Aires, 24 al 26 de junio de 2015*

### **INFORME**

- 1. FECHA:** Buenos Aires, 24 al 26 de junio de 2015
- 2. LUGAR:** Sociedad de Medicina Veterinaria (SOMEVE)  
(Chile 1856), CABA.
- 3. COORDINADOR:** Gerardo Leotta. IGEVET-CONICET/FCV-UNLP
- 4. DISERTANTES:**

BENTANCOR, Adriana (FCV-UBA)

BENITEZ, Fabián (Ministerio de Salud, Provincia de Buenos Aires)

EPSZTEYN, Sergio (DGHySA, CABA)

ETCHEVERRÍA, Analía (CIVETAN-CONICET/UNICEN)

GALLI, Lucía (IGEVET-CONICET/FCV-UNLP)

LEOTTA, Gerardo (IGEVET-CONICET/FCV-UNLP)

LOPEZ, Mónica (Ministerio de Salud, Provincia de Buenos Aires)

MALVESTITTI, Leonardo (SENASA)

MERCADO, Elsa (INTA)

MORABITO, Stefano (Istituto Superiore di Sanita, Roma, Italia)

MORBIDONI, Ricardo (FCM-UNR)

ONTIVEROS, Valeria (Ministerio de Salud, Provincia de Buenos Aires)

PADOLA, Nora Lía (CIVETAN-CONICET/UNICEN)

RODRÍGUEZ, Ricardo (INTA)

SALAMANCO, Hector (Consorcio ABC / IPCVA)

SUAREZ, Cristian (FCM-UNR, CONICET)

VAN GELDEREN, Carlos (CONICET)

## Objetivos

### General

Mejorar la calidad de los servicios de la Autoridad Veterinaria y los Servicios Veterinarios mediante la capacitación de los recursos humanos, en las bases técnicas y metodológicas sobre la problemática asociada con *Escherichia coli* productor de toxina Shiga con base en el concepto de "UNA SALUD".

### Específicos

Incrementar y armonizar los conocimientos de los profesionales participantes, a fin de fortalecer el desarrollo de las acciones destinadas a:

- Mejorar la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal considerando a *Escherichia coli* productor de toxina Shiga un potencial peligro en la cadena de producción de los alimentos y en particular de los alimentos de origen bovino.
- Proveer a la Autoridad Veterinaria y a los Servicios Veterinarios con información técnica y científica sobre SUH y en particular sobre STEC en la cadena de producción de la carne. Tendencias regionales e internacionales en la temática.
- Proveer a la Autoridad Veterinaria y a los Servicios Veterinarios de conocimientos para la toma de decisión estratégica en la temática asociada a la seguridad alimentaria de los productos de origen animal.
- Brindar las herramientas para participar en el diseño y ejecución de programas epidemiológicos de Seguridad Alimentaria en un marco trans-disciplinario.

## 6. LISTA DE PARTICIPANTES:

Nombre	Apellido	Empresa	País
Cristian Daniel	Adriani	Municipalidad de Berisso	Argentina
Maria Florencia	Andryseca	Arcos Dorados McDonald's	Argentina
Darinka	Anzulovich	COPAL	Argentina
Victor	Arduini	Frigorífico Rioplatense	Argentina
Romina	Arias	Arre Beef S.A.	Argentina
Fabián Horacio	Arico	JBS Argentina S.A.	Argentina
Mailén	Arleo Capovilla	Magiar Uruguay	Uruguay
Fernando	Avelleyra	Walmart	Argentina
Jessica	Babich	SENASA	Argentina
Tatiana	Balyk	IICA- MAGyP	Argentina
Pedro Osvaldo	Barbazán	SENASA	Argentina
Yanina	Barrio	INTA	Argentina
Claudia Cecilia	Barrios Medina	FRIGOMERC S.A.	Paraguay
Arnaldo	Bavera Knorr	SENACSA	Paraguay
Juan Andrés	Bianchi	Instituto Nacional de Carnes	Uruguay
Giselda Isabel	Bigeon	FCV, UNLP	Argentina
Ximena	Blanco Crivelli	FCV, UBA	Argentina
Ximena Luciana	Bordagorría	ANLIS C. G. Malbrán	Argentina
Beatriz	Briano Cal	Frigorífico Carrasco- Lab. Microbiología de carnes	Uruguay
Doris Anais	Briceño Hernandez	BRF	Argentina
Susana	Bruno	INPB-ANLIS C. G. Malbrán	Argentina
Victoria	Brusa	FCV, UNLP	Argentina
Carlos Marcelo	Bustamante	Dir. Gral. de Higiene y Seguridad Alimentaria- AGC-GCBA	Argentina
Josefina	Cabrera Durango	INAL-ANMAT	Argentina
Diego Francisco	Calvari	Ecocarnes S.A.	Argentina
Mariana	Cap	INTA	Argentina
Marina	Carballo	Lácteos de Poblet S.A.	Argentina
María Laura	Casaux	SENASA	Argentina
Gabriel Eduardo	Cerolini	BRF	Argentina
Rocío	Colello	FCV-UNCPBA	Argentina
Magdalena	Costa	CONICET	Argentina
Alicia Irene	Cuesta	INTI	Argentina
Cecilia Carolina	Cundon	FCV, UBA	Argentina
Lucia	da Cruz Cabral	FCEN, UBA	Argentina
Marcelo	Da Rocha	LUSUH	Argentina
Mónica	Davidson	Jumbo Retail Argentina	Argentina

Gustavo Alfredo	De Loof	Fco. Bermejo SA	Argentina
María Teresa	de Urquiza	INPB-ANLIS C. G. Malbrán	Argentina
David	Di Lullo	SENASA	Argentina
Silvana	Di Pardo	Molinos Rio de la Plata	Argentina
Mónica Raquel	Duarte	QUICKFOOD.SA. BRF SAN JORGE	Argentina
María Eugenia	Epifane	INTI	Argentina
María Eugenia	Fernández Hevia	Jumbo Retail Argentina	Argentina
Santiago	Fernández Llanos	Dir. Bromatología, Partido de San Martín	Argentina
Claudio Martín	Ferreira	Arcos Dorados S.A.	Argentina
Pablo	Formento	Instituto Nacional de Carnes	Uruguay
Lucía	Galli	Instituto de Genética Veterinaria UNLP	Argentina
Diego	García	Frigorífico Gorina	Argentina
Hector V.	Gariglio	Frigorífico Gorina	Argentina
Gabriel	Gatti	Campo del Tesoro S.A.	Argentina
Ramon Alejandro	Gonzalez	INTA	Argentina
Sergio Enrique	Gonzalez	SENASA	Argentina
Angela	Gonzalez Gentile	SENASA	Argentina
José Alberto	Grucci	Centro de formación profesional nº 402	Argentina
Yanina	Grumelli	Universidad Católica de Córdoba	Argentina
Manuel	Guastavino	BRF	Argentina
Laura	Hernaez	SENASA/ FCEN, UBA	Argentina
Alvaro	Isla	SENASA	Argentina
María Marcela	Legnani Cardoso	Lab. Bromatología. Servicio de Regulación Alimentaria.	Uruguay
Alejandra	Londero	IGEVET, CONICET-UNLP	Argentina
Silvia	López	Dir. Gral. de Higiene y Seguridad Alimentaria	Argentina
Alicia Viviana	Macua	Min. Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico y Tecnológico de Córdoba	Argentina
Virginia	Maekanehisa	Laboratorio Dr. Rapela	Argentina
Edith Viviana	Marey	FCV, UBA	Argentina
Mariela	Mariame	S.A Importadora y Exportadora de la Patagonia	Argentina
Karen Patricia	Martínez Jara	Fac. de Cs. Químicas, Universidad Nacional de Asunción y Consorcio	Paraguay
Isaías	Mayorana	SENASA	Argentina
Karina Fabiola	Medina	Facultad de Ciencias Química. Universidad Nacional de Asunción	Paraguay

Celia Liliana	Melamed	DGHySA - Lab de microbiologia de alimentos	Argentina
Silvia	Michanie	Food Safety Consultant	Argentina
Inés	Munczec	Campo del Tesoro S.A.	Argentina
Daniel Alejandro	Occhiuzzi	Magiar	Argentina
Santiago Roberto	Olivera	SENASA	Argentina
Emanuel	Ortega	FCV, UNLP	Argentina
Guillermo	Osmer	SENASA	Argentina
Juan Martin	Oteiza	CIATI	Argentina
Pablo Martín	Palladino	INTA	Argentina
Andrea	Patriarca	FCEN, UBA	Argentina
Miriam	Penner	Frigochaco- Control de calidad	Paraguay
Gabriela Beatriz	Pérez Terrazzino	Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia. U.N.T	Argentina
María Paula	Pontaquarto	S.A Importadora y Exportadora de la Patagonia	Argentina
Eugenia	Puga	Lácteos de Poblet S.A.	Argentina
Christian Marcos	Quantin	INTI	Argentina
Jair	Quintero	Instituto de Higiene \Prof. A. Berta\"Universidad de la Republica-Uruguay"	Uruguay
Bettina	Rabinovitz	INTA	Argentina
Benjamin	Ramirez	Danone Argentina	Argentina
Viviana	Restovich	Arre Beef S.A.	Argentina
Luis Carlos	Rhades	INTA	Argentina
Alejandra A.	Rivolta	Instituto de Microbiología y Parasitología Médica	Argentina
Daniela	Rocchi	SENASA Departamento de Microbiología de los Alimentos	Argentina
Ariel	Rogé	I.N.P.B. ANLIS \Carlos G. Malbrán	Argentina
Fernanda	Roldan	FCV, UBA	Argentina
Gloria	Roldós Vassallo	Magiar Uruguay	Uruguay
Roxana	Roller	SENASA	Argentina
Rosana Laura	Ruggieri	FCV, UBA. Cátedra Alimentos.	Argentina
Gustavo Daniel	Sanchez	SENASA	Argentina
Luis Marcelo	Sansogne	Laboratorio Dr. Rapela	Argentina
Martín	Sartori	MATTIEVICH S.A.	Argentina
Cecilia Belén	Schiaffino	SENASA	Argentina
María Teresa	Senosiain	BRF (Quickfood S.A - Avex S.A. - Danica)	Argentina
Adriana Leticia	Silva Luján	SENACSA	Paraguay
Alejandra	Silveira	PULSA SA (Frigorifico PUL , minervafoods company)	Uruguay

María Juliana	Simone	Magiar	Argentina
Ana Lía	Soncini	Ministerio de Salud- Pcia de Bs. As. / Pizzería y Restaurantes Pertutti	Argentina
Anabel	Soules	SENASA	Argentina
German Luis	Suberbie	SENASA	Argentina
Adriana	Sucari	Lab. Alimentos Stambouliau	Argentina
Valeria	Superno	S.A Importadora y Exportadora de la Patagonia	Argentina
David	Teitelbaum	JBS Argentina S.A.	Argentina
Verónica Gabriela	Torres	QUICKFOOD S.A. BRF SAN JORGE	Argentina
Marisa Liliana	Turco	Hospital de Niños Ricardo Gutierrez	Argentina
Claudia	van der Ploeg	INPB-ANLIS C. G. Malbrán	Argentina
Mónica	Vanzini	Campo del Tesoro S.A.	Argentina
Sylvia	Vazquez Zeballos	Lab. Bromatología, Intendencia de Montevideo, Uruguay.	Uruguay
Francisco T. G.	Vinelli	SENASA	Argentina
<b>OYENTES</b>			
Alejandra	Krüger	FCV, UNCPBA	Argentina
Paula	Luchessi	FCV, UNCPBA	Argentina

## 7. PROGRAMA:

### MIÉRCOLES 24 DE JUNIO

Disertante	Tema	Hora
Autoridades OIE, SENASA, INTA, CEBASEV		8:30 a 9:00
Gerardo Leotta Lucía Galli	Introducción al curso <i>Escherichia coli</i> productor de toxina Shiga	9:00 a 9:45 9:45 a 10:30
Intervalo para café		10:30 a 11:00
Stefano Morabito	Red de Laboratorios de Referencia de la Unión Europea para el análisis de <i>Escherichia coli</i> en alimentos	11:00 a 11:30
	<i>E. coli</i> enteroagregativo y otras STEC inusuales: un mundo en movimiento	11:45 a 12:15
Intervalo para almuerzo		12:00 a 14:00

Stefano Morabito	Opinión científica sobre seropatotipos de STEC y criterios científicos respecto a la evaluación de patogenicidad. Comisión Técnica de Peligros Biológicos (BIOHAZ)	14:00 a 14:45
	ISO 13136:2012. Fortalezas y debilidades. Implementación en laboratorios de referencia de la UE.	15:00 a 15:30
Intervalo para café		15:30 a 16:00
Stefano Morabito	Alimentos implicados en brotes de SUH y diarrea sanguinolenta en la UE	16:00 a 16:30
	Taller de discusión sobre STEC	16:45 a 17:20
<b>JUEVES 25 DE JUNIO</b>		
<b>Disertante</b>	<b>Tema</b>	<b>Hora</b>
Adriana Bentancor	Reservorios animales en el ámbito urbano	9:00 a 9:45
Nora Lía Padola	Reservorios animales en el ámbito rural	9:45 a 10:30
Intervalo para café		10:30 a 11:00
Ricardo Rodríguez	Ecología microbiana y STEC en alimentos	11:00 a 12:00
Gerardo Leotta	STEC en la comercialización minorista de carne bovina	12:00 a 12:45
Intervalo para almuerzo		12:45 a 14:00
Héctor Salamanco	STEC: situación internacional en el comercio de carne bovina	14:00 a 14:30
Gerardo Leotta	STEC en la cadena de producción de carne bovina	14:30 a 15:15
Leonardo Malvestitti	STEC: acciones de SENASA en el período 2013-2014	15:15 a 16:00
Intervalo para café		16:00 a 16:30
Mesa redonda: avances en el desarrollo y la aplicación de estrategias para la reducción de STEC en el reservorio bovino		16:30 a 18:00

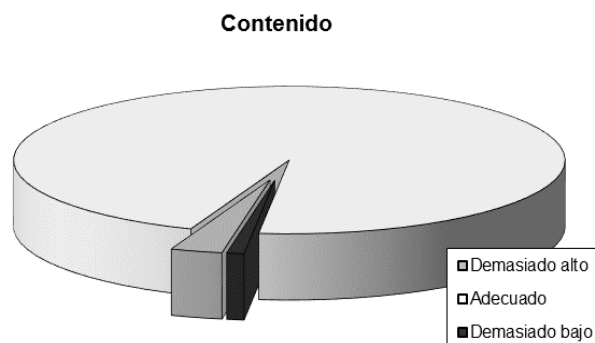
Elsa Mercado	Vacunas	
Anaía Etcheverría	Probióticos	
Cristian Suarez	Fagos	
<b>VIERNES 26 DE JUNIO</b>		
<b>Disertante</b>	<b>Tema</b>	<b>Hora</b>
Sergio Epszteyn	Ciudad Autónoma de Bs. As.: análisis del monitoreo de STEC en la boca de expendio minorista en el período 2000-2015	09:00 a 10:30
Intervalo para café		10:30 a 10:45
Fabián Benitez Valeria Ontiveros	Acciones de la provincia de Buenos Aires: modificación del Código Alimentario Argentino	10:45 a 12:15
Carlos Van Gelderen	Presentación de la Red de Seguridad Alimentaria (CONICET)	12:15 a 13:00
Gerardo Leotta	Conclusiones finales y cierre del curso	13:00 a 14:00

## 8. ENCUESTA DE OPINIÓN

Al finalizar el curso se entregó una encuesta de opinión, la cual fue respondida por 99 participantes. A continuación se presentan las preguntas realizadas y las respuestas obtenidas.

### 8.1. Contenido técnico

RESPUESTA	n	%
Demasiado alto	3	3
Adecuado	95	96
Demasiado bajo	1	1

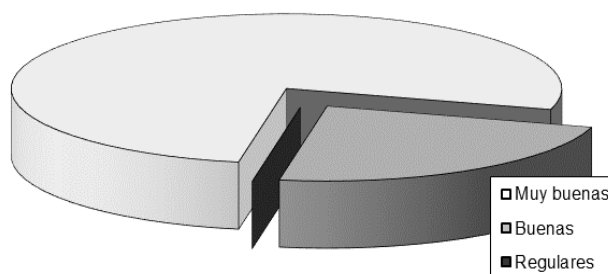




## 8.2. Calidad de las exposiciones

RESPUESTA	n	%
Muy buenas	76	77
Buenas	23	23
Regulares	0	0

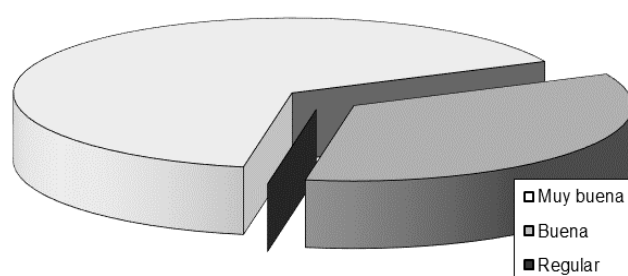
Exposiciones



## 8.3. Calidad de la metodología de trabajo

RESPUESTA	n	%
Muy buena	64	65
Buena	34	34
Regular	0	0
No contesta	1	1

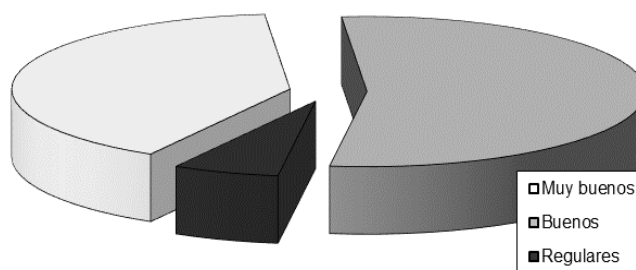
Metodología de trabajo



## 8.4. Calidad del material didáctico, salón y recursos tecnológicos

RESPUESTA	n	%
Muy buenos	39	40
Buenos	52	53
Regulares	6	6
No contesta	1	1

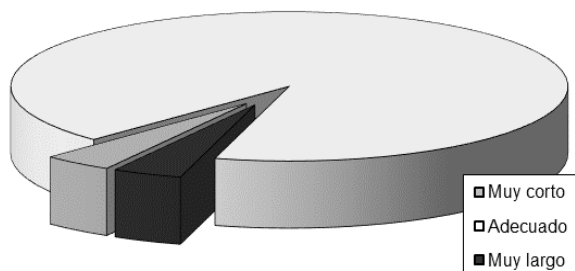
Material didáctico, salón y recursos



## 8.5. Duración

RESPUESTA	n	%
Muy corto	4	4
Adecuado	91	92
Muy largo	4	4

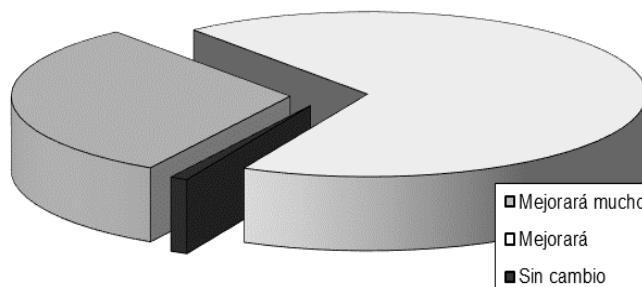
Duración



### 8.6. Efecto de la información recibida en la calidad de su trabajo

RESPUESTA	n	%
Mejorará mucho	30	30
Mejorará	66	67
Sin cambio	1	1
No contesta	2	2

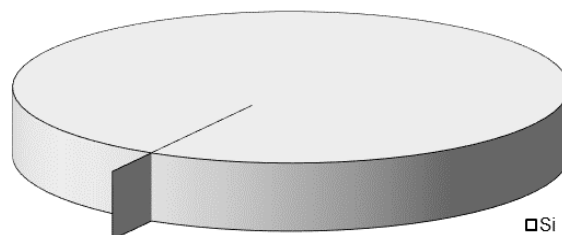
Efecto del curso en la calidad de su trabajo



### 8.7. En el futuro, ¿asistiría a otros cursos de mayor profundidad en el tema?

RESPUESTA	n	%
Si	24	89
No	2	7
No contesta	1	4

Asistiría a futuros cursos de profundización



### 8.9. De acuerdo a su criterio ¿qué otro tema podría haber sido incluido?

Esta pregunta fue respondida por 45 participantes.

Los temas propuestos con mayor frecuencia fueron:

Escenario de STEC en otras matrices alimentarias como vegetales, chacinados, productos de origen marino, lácteos en Argentina/ Latinoamérica. Más información, en general, sobre el tema en otros alimentos distintos de la carne.

La posición y la acción que están realizando las provincias del interior de Argentina en este tema.

Técnicas alternativas para detección de STEC. Mayor profundidad en las metodologías analíticas.

Experiencias desde la clínica. Datos desde gente de epidemiología /ANLIS. Más presencia del sector de salud pública, en general, por ejemplo, conocer las problemáticas y las experiencias de un representante (bacteriólogo/ médico) de un hospital pediátrico.

Más microbiología.

Algunos participantes sugirieron incluir más enterobacterias de importancia en las ETA como ser Salmonella, Listeria, etc. Y abordar diagnóstico empleado en laboratorios. Incluso algunos pidieron un taller práctico en laboratorio. Varios participantes enfatizaron que la temática abordada fue abarcadora y adecuada a los fines del curso.

#### **8.10. Sugerencias, sobre aspectos organizativos o técnicos, para tener en cuenta en futuros cursos.**

Esta pregunta fue respondida por 37 participantes.

La mayoría de los participantes sugirieron un salón con mayor capacidad, porque el espacio era demasiado pequeño.

Otro tanto mencionó que el sistema de sonido/ auriculares durante la interpretación del disertante Stefano Morabito tuvo fallas y eso imposibilitó una buena escucha y comprensión. Algunos participantes se mostraron insatisfechos con la calidad de la traducción en sí. Varias personas pidieron puntualidad y respeto de los horarios del cronograma. Algunos sugirieron hacer mesas redondas al final de la jornada, para dar lugar a las preguntas y respuestas, que consideraron interesantes y enriquecedoras. Algunos pidieron más interacción entre disertantes/ participantes. Unos pocos pidieron que el salón contara con Wi-Fi y más micrófonos para un mayor dinamismo. En general, varios apreciaron la presencia del disertante de la CE por su experiencia y trayectoria y pidieron que se siguieran incluyendo disertantes con experiencia en el tema.