



Centro Buenos Aires para la Capacitación de los Servicios Veterinarios

Centro colaborador



Curso “*Escherichia coli* productor de toxina Shiga en carne bovina”

INFORME

- 1. FECHA:** Buenos Aires, 26 al 28 de octubre de 2016
2. LUGAR: Salón de actos de la Sociedad Rural Argentina.
Florida 460, C.A.B.A, Argentina
- 3. COORDINADOR:** LEOTTA, Gerardo (CONICET)

4. DISERTANTES E INSTRUCTORES:

BINOTTI, Susana	SENASA
BRUSSA, Victoria	UNLP
CALETTI, María Gracia	Hospital Garraham
CARACCILOLO, Miguel	APRESUH
CZUBAJ, Fabiola	Diario La Nación.
EXENI, Ramón	Hospital de Niños de San Justo.
GARCÍA GALLARDO, Ramón	King & Wood Mallesons SJ Berwin
GONZÁLEZ, Dora Martha	LAS/ICMSF/Uruguay
LEOTTA, Gerardo	IGEVET-CONICET/FCV-UNLP
ODERIZ, Sebastián	Hospital de niños de La Plata
RODRÍGUEZ, Ricardo	INTA
SIGNORINI, Marcelo	CONICET-INTA
SUCARI, Adriana	Laboratorio Satmboulian
VAN GELDEREN, Carlos	CONICET
VAUDAGNA, Sergio	INTA

5. 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	Adriani	Municipalidad de Berisso	Argentina
Sandra	Agnolini	Química Matco	Argentina
Roman	Albanese	SENASA	Argentina
Marcela Adriana	Algora	Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. GCBA	Argentina
Marcelo	Antúnez	MGAP - Ministerio de Ganadería, Agricultura y pesca	Uruguay
Pablo	Apraiz	Frigorífico Frigolar S.A.	Argentina
Guillermo	Arcioni	Dirección General de higiene y seguridad Alimentaria AGC	Argentina
Ariana Macarena	Argañaraz	Universidad Nacional de Quilmes	Argentina
Romina	Arias	ArreBeef SA	Argentina
Natalia	Ashfield	Instituto de Higiene, Facultad de medicina	Uruguay
Mariana del Valle	Aybar	INAL-ANMAT	Argentina

Guido	Benseñor	Frig. Forres	Argentina
Mónica María	Bertacchi Pepe	Ministerio de Ganadería, Agricultura y pesca	Uruguay
Julio Luis	Biasotti	Ministerio de agroindustria. Pcia. de Bs. As.	Argentina
María Paz	Bonino	Cátedra Microbiología - FCV	Argentina
Beatriz	Briano Cal	UDELAR, Instituto Ing. Química	Uruguay
Alicia Susana	Broglio	UBA	Argentina
Mariana	Buffoni Almeida	CEI Stamboulían	Argentina
María Laura	Cannilla	SENASA	Argentina
Alberto	Cano	Comité de Sanidad - Sociedad Rural Argentina	Argentina
Mariana	Cap	INTA	Argentina
Marina	Carballo	Lácteos de Poblet S.A	Argentina
Cecilia Irene	Casas	Productos Químicos Magiar SA	Argentina
Emiliano	Cepeda	SENASA	Argentina
Magdalena	Costa	CONICET	Argentina
Alicia Irene	Cuesta	INTI-Carnes	Argentina
Mariano	Czastkiewicz	Compañía Bernal S.A.	Argentina
Marcelo	Da Rocha	AGC-DGHYSA	Argentina
María Virginia	Dalla Vía	Immunology	Argentina
Gustavo	De Loof	Particular	Argentina
Regina	De Matteo	Universidad Nacional de Lanús	Argentina
Leandro	Depoian	Stamboulían Servicios de salud	Argentina
Daniel	Duran	Frigorífico Forres - Beltrán S.A	Argentina
Sergio	Epszteyn	DGHYSA GCBA	Argentina
Ángel	Escamilla	JBS Argentina S.A.	Argentina
Ximena Tamara	Esperanza	Laboratorio Álvarez	Argentina
Pablo Gabriel	Fernández	Ministerio de Asuntos Agrarios. Pcia. de B.s. A.s.	Argentina
Marcela Mónica	Ferreghini	Frigorífico Rioplatense	Argentina
María Liliana	Ferreyra	Jumbo retail	Argentina
José	Fort	MGAP - Ministerio de Ganadería, Agricultura y pesca	Uruguay
Eduardo Álvaro	Galagorri Llambías	Ministerio de Ganadería, Agricultura y pesca	Uruguay
Diego Rodrigo	García	Frigorífico Gorina SAIC	Argentina
Héctor Vital	Gariglio	Frigorífico Gorina SAIC	Argentina
Verónica	Gaspart	INTI	Argentina
Gabriel	Gatti	Campo del Tesoro S.A.	Argentina
María Inés	Giménez	SENASA	Argentina
Marisa	Gómez	JBS Argentina S.A.	Argentina
María Dulce	González	SENASA	Argentina
Sergio Enrique	González	SENASA	Argentina
Carla	Grimaldi	DGHYSA GCBA	Argentina
Roxana	Grinberg	Bioartis SRL	Argentina
Adolfo	Hasenbalg	SENASA	Argentina
María Virginia	Ibarra	Universidad Nacional de Quilmes	Argentina

Dante Iván	Impallari	Frig. Paladini - UNR- FCV	Argentina
María Cecilia	Kiernicki	SENASA	Argentina
María Corina	Lanata	Frigorífico Gorina SAIC	Argentina
Alejandra	Londero	IGEVET-CONICET	Argentina
María Teresa	Lopez Molinari	Facultad de Veterinaria de Montevideo	Uruguay
Paola C.	Lorenzo	SENASA - Lab. Microbiología Agrícola	Argentina
Vanesa	Ludemann	Universidad Nacional de Quilmes	Argentina
Bárbara	Luque	Universidad Nacional de Lanús	Argentina
Virginia	Maekanehisa	Laboratorio Dr. Rapela	Argentina
Soledad	Manino	SENASA - Lab. Microbiología Agrícola	Argentina
Mariela	Mariame	Frigorífico Pampa Natural S.A.	Argentina
Laura Andrea	Martínez	Laboratorio Álvarez	Argentina
Matías	Martínez Zugazua	Ministerio de Agroindustria	Argentina
Ezequiel	Marzioletti	Bromatología. Distrito de Tornquist	Argentina
Magali	Masciocchi	SENASA	Argentina
Claudia	Massera	Compañía Procesadora de Carnes S.A	Argentina
Patricia	Matzkin	Química Matco	Argentina
Florencia	Mazzeo	Dir. Bromatología - Subsecretaria de Salud Neuquén	Argentina
Celia Liliana	Melamed	DGHySA	Argentina
Silvia	Michanie	Food Safety Consultant	Argentina
Federico	Mirarchi	Frigorífico Rioplatense	Argentina
Alfonsina	Moavro	Universidad Nacional de Quilmes	Argentina
Constanza	Moltedo	Municipio del Pilar	Argentina
María Paula	Moreno Mochi	Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia. UNT	Argentina
Mailen Yamila	Moyano Caruso	DGHySA- AGC	Argentina
Inés	Munczek	Campo del Tesoro S.A.	Argentina
Rubén Darío	Navarro	SENASA	Argentina
Daniel	Occhiuzzi	Productos Químicos Magyar SA	Argentina
Guillermo	Osmer	SENASA	Argentina
Luis Francisco	Ovejero	SENASA- Inspector veterinario	Argentina
Pablo Martín	Palladino	INTA	Argentina
Florencia Laura	Pastorino	Residente Zoonosis Urbanas	Argentina
Gabriela Beatriz	Pérez Terrazzino	Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia. UNT	Argentina
Mariel	Piboul	Bioquímica - Consultora	Argentina
María Guadalupe	Piccirilli Martinez	Laboratorio de Bromatología Municipalidad Del Pilar	Argentina
Gloria Mabel	Pineda Olmedo	SENACSA	Paraguay
Fernando	Piovano	SENASA	Argentina
María Paula	Pontaquarto	S.A Importadora y Exportadora de la Patagonia	Argentina
Daniela	Pugin	ArreBeef S.A.	Argentina
Fabián	Quillis	AGC-DGHYSA	Argentina
Soledad	Quiñones	S.A.I.E.P. La Anónima	Argentina
Sergio	Ragucci	AGC-DGHYSA	Argentina

Viviana	Restovich	ArreBeef SA	Argentina
Agustina Paula	Roces	NAVECO SRL	Argentina
Roxana	Roller	SENASA	Argentina
Rodrigo Mariano	Romariz	SENASA	Argentina
José	Salinas	SENASA	Argentina
Silvia	Samillán Becerra	SGS Argentina S.A.	Argentina
Gustavo Daniel	Sanchez	SENASA	Argentina
María Soledad	Sarniguet	INAL	Argentina
Martín	Sartori	Mattievich S.A.	Argentina
Juliana	Simone	MAGIAR SA	Argentina
María Amalia	Simonetti	Municipalidad de Florentino Ameghino	Argentina
María Emilia	Spahr	Ministerio de agroindustria. Pcia. de Bs. As.	Argentina
Silvia	Spioussas	SGOLlyM DGHySA	Argentina
German	Suberbie	SENASA	Argentina
Adriana	Sucari	Stamboulian laboratorio Alimentos	Argentina
Valeria	Superno	S.A Importadora y Exportadora de la Patagonia	Argentina
Marcelo Luis	Tassara	DGHySA GCBA	Argentina
David	Teitelbaum	JBS Argentina S.A	Argentina
María Florencia	Tesei	Compañía Bernal S.A.	Argentina
Pablo	Torres	Universidad Nacional de Quilmes	Argentina
Mónica	Vanzini	Campo del Tesoro S.A.	Argentina
Eduardo Miguel	Vázquez	SENASA	Argentina
Ana Elena	Vera	S.A.I.E.P. La Anónima	Argentina
Daniel	Vilte	INTA	Argentina
Francisco	Vinelli	SENASA	Argentina
Yudith Calimeria	Viveros Gamarra	SENACSA	Paraguay

7. PROGRAMA:

MIÉRCOLES 26 de octubre		
Disertante	Tema	Hora
Autoridades OIE, SENASA, INTA, CEBASEV		9:00 a 9:30
Gerardo Leotta (CONICET)	Introducción al curso	9:30 a 10:15
Victoria Brusa (UNLP)	Metodologías oficiales para la detección y aislamiento de STEC en alimentos cárnicos	10:15 a 11:00
Intervalo para café		11:00 a 11:30
Lucía Galli (CONICET)	Métodos rápidos aplicados a la detección, aislamiento y caracterización de STEC en alimentos cárnicos	11:30 a 12:00
Intervalo para almuerzo		12:00 a 14:00
Gastón Funes (Ministerio de Agroindustria de la Nación)	Marco regulatorio UE. Experiencia y perspectivas del sector industrial.	14:00 a 15:45
Intervalo para café		15:45 a 16:15
Ramón García Gallardo (King & Wood Mallesons SJ Berwin)	Impacto en el comercio de carne bovina Mercosur-UE.	16:15 a 18:00
JUEVES 27 de octubre		
Disertante	tema	hora
Ricardo Rodríguez (INTA)	Ecología microbiana en alimentos y STEC	9:00 a 9:45
Sergio Vaudagna (INTA)	Modelos de intervención para la reducción bacteriana en carnes	9:45 a 10:30
Intervalo para café		10:30 a 11:00
Gerardo Leotta (CONICET)	Avances de los proyectos del grupo de trabajo STEC-IPCVA	11:00 a 11:30

	Frigoríficos de tránsito provincial: proyecto piloto	11:30 a 12:00
Intervalo para almuerzo		12:00 a 14:00
Mesa redonda: Normativas vigentes sobre STEC y capacidad analítica oficial		
Javier Pardo (CONICET) Carlos van Gelderen (CONICET)	Presentación de la red de seguridad alimentaria del CONICET	14:00 a 14:45
Susana Binotti (SENASA)	Laboratorio de SENASA: actualidad en las metodologías oficiales implementadas	14:45 a 15:30
Intervalo para café		15:30 a 16:00
Dora Martha González (Uruguay)	STEC en carne bovina: reglamentación específica vigente y acciones en Uruguay	16:00 a 16:45

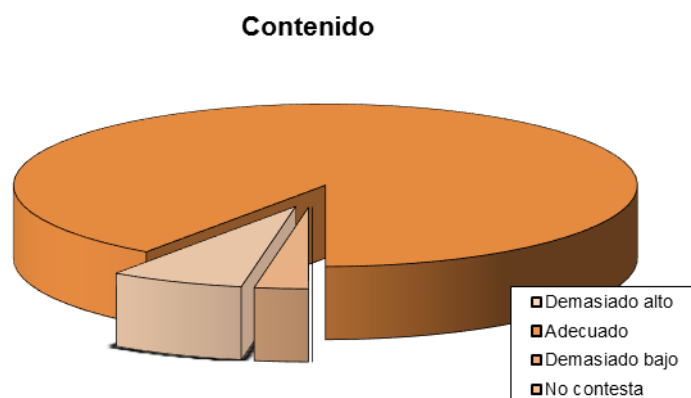
VIERNES 28 de octubre		
Disertante	tema	hora
Marcelo Signorini (CONICET)	Análisis de riesgo	9:00 a 10:30
Intervalo para café		10:30 a 11:00
Fabiola Czubaj (Diario La Nación) María Gracia Caletti (Hospital Garrahan) Miguel Caracciolo (APRESUH) Ramón Exeni (Hospital de Niños de San Justo) Sebastián Oderiz (Hospital de Niños de La Plata)	Mesa redonda: SUH en Argentina	11:00 a 13:00
Conclusiones finales y cierre del curso		13:00 a 13:30

8. ENCUESTA DE OPINIÓN

Al finalizar el curso se entregó una encuesta de opinión, la cual fue respondida por 72 participantes. A continuación se presentan las preguntas realizadas y las respuestas obtenidas.

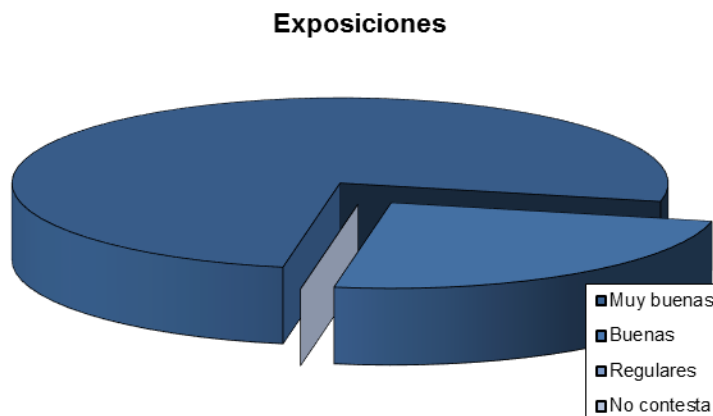
8.1. Contenido técnico

RESPUESTA	n	%
Demasiado alto	5	7
Adecuado	65	90
Demasiado bajo	0	0
No contesta	2	3



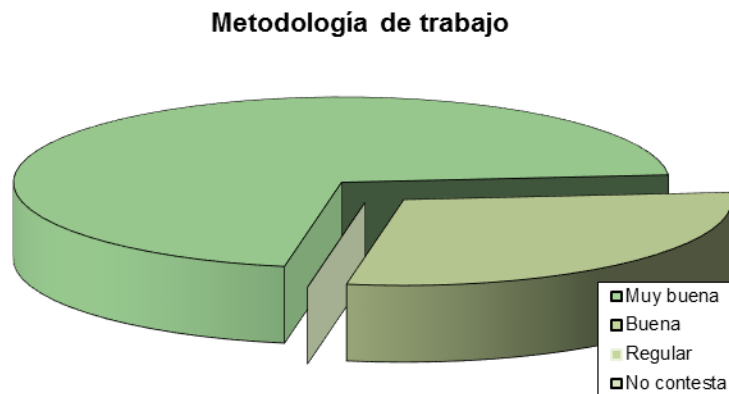
8.2. Calidad de las exposiciones

RESPUESTA	n	%
Muy buenas	54,5	76
Buenas	17,5	24
Regulares	0	0



8.3. Calidad de la metodología de trabajo

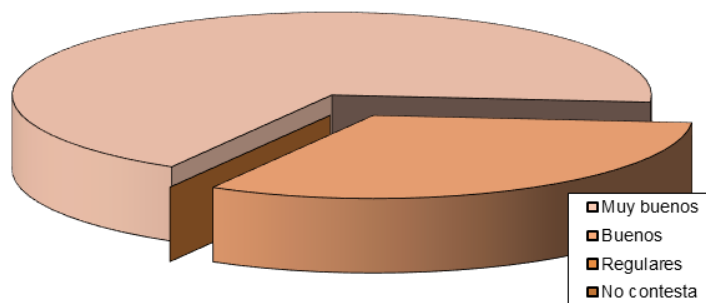
RESPUESTA	n	%
Muy buena	51	70
Buena	21	29
Regular	0	0
No contesta	0	0



8.4. Calidad del material didáctico, salón y recursos tecnológicos

Material didáctico, salón y recursos

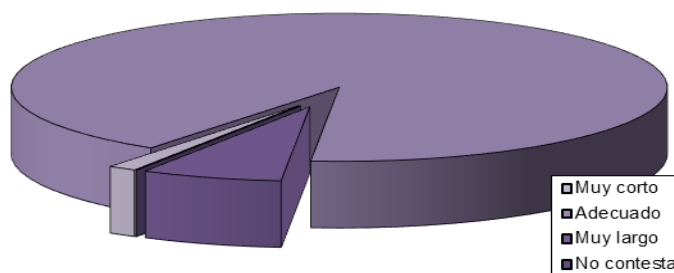
RESPUESTA	n	%
Muy buenos	49	68
Buenos	23	32
Regulares	0	0
No contesta	0	0



8.5. Duración

RESPUESTA	n	%
Muy corto	1	1
Adecuado	66	92
Muy largo	5	7
No contesta	0	0

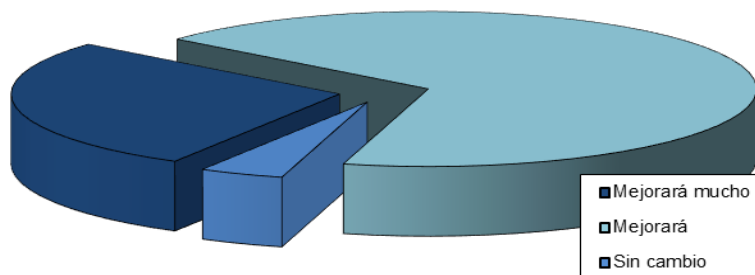
Duración



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

Efecto del curso en la calidad de su trabajo

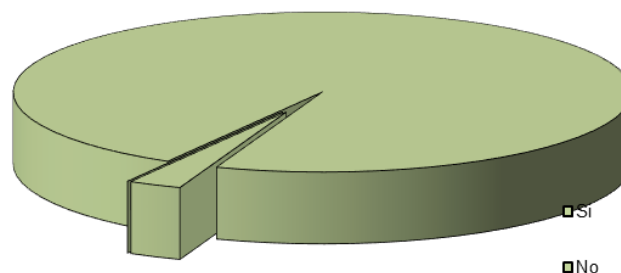
RESPUESTA	n	%
Mejorará mucho	20	28
Mejorará	49	68
Sin cambio	3	4



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

Asistiría a futuros cursos de profundización

RESPUESTA	n	%
Si	70	97
No	2	3



8.8. De acuerdo a su criterio ¿qué otro tema incluiría en el curso?

Esta pregunta fue respondida por 47 participantes.

La gran mayoría coincidió en que el curso fue muy completo y acorde con los objetivos planteados, y abarcó las temáticas de interés con muy buen nivel.

En cuanto a los temas que se incluirían, muchos participantes coincidieron en ampliar o profundizar la problemática a otras matrices diferentes de la carne bovina como lácteos y/o vegetales, su análisis de riesgo y metodología. Además varios mencionaron incluir casos prácticos y mayor participación de frigoríficos provinciales/municipales para que expongan sus medidas de control, prevención de STEC en planta, problemáticas de listeria, controles pre y operacionales, acciones, entre otros. También se remarcó la posibilidad de incluir temas relacionados con la salud pública, como riesgo de transmisión de SUH de persona a persona, cuál es el grado de divulgación y advertencia a la población y el nivel de educación de la misma en cuanto a la prevención.

Otros temas sugeridos fueron: Más charlas sobre formas de acción luego de instalada la enfermedad, microorganismos emergentes, mayor desarrollo de medidas de intervención, mercado interno, planes de implementación y métodos y técnicas para la reducción de STEC en las industrias, fallas del sistema y plan de acción (ej.: comunicación, sumar contenidos manuales de HACCP, POES, BPM y otros patógenos relacionados con BPM como Salmonella, otras fuentes de transmisión y ejemplos de casos clínicos de trazabilidad, herramientas de calidad (SS, Kaizen) e implementación en faena, legislación vigente, recursos económicos y comparación con otras zoonosis como: Triquinosis o Encefalopatías Espongiforme Bovina, información sobre vacunas en menudencias.

Otros comentaron la posibilidad de mayor participación de autoridades nacionales y presentación de un plan de trabajo, medidas preventivas para alimentos de consumo interno y su implementación y mayor información acerca de los servicios de bromatología del interior.

En general, el curso tuvo una valoración positiva en cuanto a la variación de temas y al nivel de contenido técnico y resultó de correcta duración.

8.9. Sugerencias, sobre aspectos organizativos o técnicos, para tener en cuenta en futuros cursos.

Esta pregunta fue respondida por 31 participantes.

El curso en general tuvo comentarios muy buenos sobre todo en los aspectos organizativos. También varios participantes coincidieron en que el lugar fue muy confortable y mejor a años anteriores. Los contenidos técnicos resultaron de muy buen nivel y calidad y muy acorde con los objetivos planteados.

En cuanto a los aspectos organizativos se sugirió: Reducir el intervalo de almuerzo a 1 h; presencia de todos los exponentes en cada charla y respetar el horario establecido de las mismas y del intervalo; tener disponibles las presentaciones al inicio del curso para facilitar la toma de apuntes; mejoras en la proyección de las presentaciones (mayor nitidez); mejorar el sonido, organizar el curso en el interior del país.

Las respuestas individuales incluyeron: la posibilidad de conocer la lista de disertantes y participantes para generar relaciones entre los mismos, investigadores e instituciones; mayor difusión por parte del SENASA a la gente de planta de los frigoríficos, invitación a participar a la comunidad y directivos de la dirección general de seguridad e higiene alimentaria (GCBA-CABA); realización de trabajo grupales; gestionar puntaje para la carrera administrativa de las organizaciones oficiales participantes.

En cuanto a contenidos y charlas, se sugirió revisar los contenidos de las presentaciones con anterioridad para que no haya mayores repeticiones y también acortar algunas exposiciones que resultaron muy extensas. Varios resaltaron la importancia de agregar temas como Biofilm o listeria, sumar la presencia de docentes, área de profesionales de la gastronomía, médicos pediatras, bromatólogos de municipios, gente de frigoríficos de SENASA, de laboratorios autorizados y de control de calidad de los alimentos.

Un participante comentó que para futuros cursos no incluiría problemáticas de países limítrofes (ej.: reglamentación y acciones en Uruguay) por no considerarlo de un aporte relevante, otro comentó que la última mesa redonda le resultó corta en tiempo. Otro participante comentó la falta de actualización en temas relacionados con las técnicas analíticas (ej.: CIRO 4210_A) y otro que le parecieron poco productivas las marchas analíticas.

8.10 ¿Cómo supo de la existencia del curso?

Preguntas respondida por los 72 participantes que realizaron la encuesta.

La mayoría se enteró a través de colegas y por invitación del mail del CEBASEV (comunicado oficial). El resto, a través de la página web del CEBASEV o por el lugar de trabajo o universidades.