



Centro Buenos Aires para la Capacitación de los Servicios Veterinarios

Centro colaborador



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

28 al 30 de junio de 2017

Antecedentes y relevancia

Escherichia coli productor de toxina Shiga (STEC) es un patógeno emergente asociado a enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). STEC fue reconocido por primera vez como patógeno humano en 1982 durante dos brotes de colitis hemorrágica (CH) ocurridos en Oregon y Michigan, EE.UU., atribuidos al consumo de hamburguesas en restaurantes de una cadena de comidas rápidas. *Escherichia coli* O157:H7 es el prototipo de un grupo de más de 1100 serotipos de STEC), pero no todas resultan patógenas para el ser humano. Entre ellas, existen 5 serotipos (O26:H11, O103:H2, O111:NM, O113:H21 y O145:NM) que fueron reconocidos por la OMS por su potencial patogénico. Sin embargo, se debe considerar que la prevalencia de serotipos asociados a enfermedades severas varía según el país y la región. Los serotipos de STEC asociados a enfermedades severas en el hombre pertenecen a la categoría de EHEC. La infección por STEC puede ocasionar casos esporádicos o brotes de diarrea, CH y SUH.

Los rumiantes en general, y el ganado vacuno en particular, son los principales reservorios de STEC. Tanto el ganado de carne como el ganado lechero son portadores de STEC. Otros alimentos como embutidos fermentados, leche no pasteurizada, yogur, quesos, mayonesa, lechuga, brotes de soja, fenogreco y alfalfa, jugos de manzana no pasteurizados, entre otros, fueron considerados fuente de contaminación en casos esporádicos o brotes asociados a STEC. Otras formas de transmisión incluyen la contaminación cruzada durante la preparación de los alimentos, el contacto directo del hombre con los animales, y persona a persona por la ruta fecal-oral. Es importante destacar que la dosis infectiva capaz de ocasionar enfermedad por parte de este grupo bacteriano es de 10 a 100 bacterias. Considerando que la sola capacidad de producir toxina Shiga no es suficiente para producir enfermedad en humanos la presencia de factores de virulencia sumada a la

incidencia relativa debe ser la base para determinar cuáles son los serogrupos de importancia para la salud pública.

Desde el año 2014, desde CEBASEV se dicta el curso “*Escherichia coli* productor de toxina Shiga en alimentos”. En las ediciones anteriores se abordó la problemática asociada con STEC desde las enfermedades, casuística clínica en Argentina, epidemiología, tratamiento, visión de las ONG, reservorios rurales y urbanos, ecología microbiana en alimentos, intervenciones, situación en frigoríficos exportadores, laboratorios nacionales e internacionales y legislación internacional. Entre los disertantes se destaca la participación de 37 referentes nacionales y 4 referentes internacionales. En 2015 participó el Dr. Stefano Morabito, Director del Laboratorio de Referencia para *E. coli* en la Unión Europea. En 2016 participó la Dra. Dora Martha González (LAS/ICMSF/ Uruguay), el Dr. Gastón Funes (Agregado Agrícola en la Unión Europea) y el Dr. Ramón García Gallardo (King & Wood Mallesons SJ Berwin).

En 2017 la propuesta es profundizar el abordaje en la cadena de producción de la carne bovina para consumo interno, desde las carnicerías y los frigoríficos de tránsito federal y provincial.

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 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.

Destinatarios

Integrantes seleccionados de las áreas de inspección sanitaria de alimentos y de laboratorios de microbiología de alimentos de la Autoridad Veterinaria y los Servicios Veterinarios de las Américas. Profesionales con experiencia de campo o de laboratorio pertenecientes a instituciones oficiales relacionadas al diagnóstico y control de enfermedades, e investigadores docentes de Universidades Nacionales de la Región.

Modalidad

Curso teórico. Se presentarán ponencias a cargo de profesionales referentes en cada tema desde el impacto del SUH hasta el análisis de los principales reservorios, la cadena de producción de alimentos. Se realizarán exposiciones orales con apoyo audiovisual. Se expondrán ejemplos de los principales temas abordados.

Recursos didácticos

Se hará entrega de una carpeta con el material presentado y un link de acceso on-line a material, documentos y artículos técnicos utilizados en el curso.

Coordinador

LEOTTA, Gerardo (CONICET)

Disertantes

ADRIANI, Cristian (Municipalidad de Berisso)
BRUSA, Victoria (FCV-UNLP)
CAP, Mariana (INTA)
COSTA, Magdalena (CONICET)
EPSZTEYN, Sergio (DGHySA GCABA)
FENG, Peter (FDA-USA)
IBARGOYEN, José (Provincia de Buenos Aires)
JURE, María Ángela (UNT)
LEOTTA, Gerardo (CONICET)
LÓPEZ CAMPO, Alejandro (Provincia de Tucumán)
LOPEZ, Oscar (UNLu)
MASSARI, Mariano (Provincia de Córdoba)
MUKDSI, Alexia (Provincia de Santiago del Estero)
PADOLA, Nora Lía (UNICEN CICPBA)
PÉREZ TERRAZINO, Gabriela (CONICET)
SIGNORINI, Marcelo (CONICET/INTA)
SUBERBIE, Germán (SENASA)
URCIA, Daniel (UIC IPCVA)
VAN GELDEREN, Carlos (CONICET)

Idioma

Español

Certificado

De asistencia

Fecha y hora

Miércoles 28 de junio a viernes 30 de junio
9 a 13:00 y 14:00 a 18:00 h

Duración

20 horas

Lugar

Colegio Médico Veterinario de la Provincia de Córdoba
Lima 1351, Ciudad de Córdoba

Cupo

200 personas

Requisitos de admisión

Los interesados deberán entregar un resumen de su CV.

Aranceles

El curso es gratuito. Esto no incluye gastos de traslado y estadía, los cuales quedarán a cargo de la organización que envía a los profesionales participantes.

Consultas técnicas

Al coordinador del curso: gerardo.leotta@gmail.com

Otro tipo de consulta

Por e-mail a la siguiente dirección: info@cebasev.gob.ar

Inscripción

A través del sitio web del CEBASEV: <http://www.cebasev.gob.ar/actividades>