



DAMyC
División Alimentos, Medicamentos
y Cosméticos



Inocuidad en Producción Porcina: Enfoque desde el concepto de Una Salud



LIBRO DE RESÚMENES

26 al 28 de octubre de 2020



Jornadas Temáticas Específicas 2020

Inocuidad en Producción Porcina: Enfoque desde el concepto de Una Salud

LIBRO DE RESÚMENES

Asociación Argentina de Microbiología

Jornadas Inocuidad en Producción Porcina : enfoque desde el concepto de Una Salud / compilado por Laureano Sebastián Frizzo. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Asociación Argentina de Microbiología, 2020.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga

ISBN 978-987-46701-7-5

1. Microbiología Aplicada. 2. Microbiología Veterinaria. I. Frizzo, Laureano Sebastián, comp. II. Título.

CDD 636.40896

ISBN 978-987-46701-7-5



Del análisis de las muestras evaluadas de chacinados embutidos cocidos, las especies encontradas fueron: *L. monocytogenes*, *L. innocua*, *L. ivanovi*, *L. welshimeri*, *L. grayi* y *Listeria* spp.

En salazón cruda fueron detectadas las especies *L. innocua* y *Listeria* spp.

En chacinado embutido seco se determinó la presencia de las especies *Listeria* spp. y *L. innocua*.

De acuerdo al análisis descriptivo, en el presente estudio podría sugerirse la realización de auditorías de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en la planta elaboradora de alimentos cada vez que se identifique la presencia de especies no patógenas incluidas dentro del género *Listeria*, dado que recientes estudios científicos confirman que la presencia de estas especies, sugieren, de modo indirecto, la coexistencia de *Listeria monocytogenes*.

Palabras clave: *Listeria*, chacinado, salazones, análisis descriptivo.

M.1.3 - DETECTAR PARA PREVENIR: STEC EN RESES PORCINAS

ETCHEVERRIA Analía (1), SANZ Marcelo (1), COLELLO Rocío (1), IEZZI Sebastián (2), ELICHIRIBETY Lía (2), SANCHEZ CHOPA Federico (2)

(1) Laboratorio de Inmunoquímica y Biotecnología. CIVETAN - CONICET- CICPBA, Facultad de Ciencias Veterinarias, UNCPBA. (7000) Tandil, Buenos Aires, Argentina. (2) Dirección de Bromatología, Municipalidad de Tandil- Buenos Aires. Argentina. analiain@vet.unicen.edu.ar

Escherichia coli productor de Toxina Shiga (STEC) es un grupo de bacterias que produce el Síndrome Urémico Hemolítico (SUH). Argentina tiene la más alta incidencia a nivel mundial con 500 niños menores de 5 años enfermos cada año. El 3 % de los niños mueren y el resto puede quedar con secuelas, pudiendo requerir trasplante renal. El SUH no tiene tratamiento, por lo que la implementación y difusión de las medidas de prevención es la clave para evitar esta enfermedad. Para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos es necesario conocer en profundidad el sistema productivo, de distribución y consumo de reses, trabajando de forma interdisciplinaria e interinstitucional para abordar los potenciales problemas de la cadena.

Tandil, además de tener una experiencia previa en la auditoría a establecimientos cárnicos y proyectos en esta línea de trabajo llevados a cabo por la Universidad, posee un Plan de Ordenamiento Porcino donde los actores del sector acordaron trabajar en distintos ejes y objetivos, entre ellos un plan de monitoreo y capacitación. Para ello, se realizó un muestreo de medias reses porcinas en transporte en el puesto sanitario de la Dirección de Bromatología (4 medias reses y pared por cada vehículo– total 7 vehículos). Cuatro camiones transportaban medias reses bovinas y porcinas (B+P) y pertenecían a Frigoríficos provinciales local y externos. Tres camiones transportaban medias reses porcinas solamente (P) y provenían de frigoríficos provinciales de SENASA y un establecimiento provincial externo.

La toma de muestras de reses se realizó en el interior de los vehículos, al igual que la pared del transporte, con hisopos estériles. La determinación de STEC (O157 y no-O157) se realizó en paralelo, con metodología selectiva mediante inmunocaptura magnética y siembra en caldo selectivo para STEC O157, para STEC no-O157 se realizó cultivo en Caldo MacConkey. Por PCR múltiple se detectaron los genes *stx1* y *stx2* codificantes de las toxinas Shiga 1 y 2, respectivamente, indicativas de contaminación con STEC.

De los 4 camiones (B+P), 3 fueron STEC+. En el camión 1 se detectó una media res stx1-stx2, en el camión 2, 2 medias reses y pared stx1-stx2 y en el camión 3, una media res stx2. La higiene de los transportes era regular a buena. De los 3 camiones (P), 1 transporte fue STEC+ (una media res stx1-stx2, una media res y pared stx2). Los 2 camiones negativos tenían higiene buena y el positivo provincial externo con higiene regular. No se aisló de medias reses porcinas STEC O157. La detección de STEC en tamizaje se considera un diagnóstico presuntivo y es válido para evidenciar puntos de contaminación. Se debe tener en cuenta, la posible contaminación cruzada entre medias reses bovinas y porcinas, evidenciadas por mayor número de las mismas contaminadas en los camiones de transporte mixto.

Trabajar articuladamente entre distintas instituciones, con sistemas de vigilancia y detección en “campo”, utilizando en este caso técnicas microbiológicas moleculares es imprescindible para detectar problemas y de esa manera poder acompañar a los distintos actores en el proceso de mejora continua que implica un cambio en su forma y costumbres de producción actual.

Palabras clave: STEC, Porcinos, Prevención.

M.1.4 - INOCUIDAD: EL DEBER SOCIAL DE SABER QUÉ, CÓMO Y POR QUÉ

VELEZ María Victoria (1), COLELLO Rocío (1), ETCHEVERRÍA Analía Inés (1)

(1) Laboratorio de Inmunoquímica y Biotecnología. Centro de Investigación Veterinaria Tandil CONICET- CICPBA, Facultad de Ciencias Veterinarias, UNCPBA CIVETAN. (7000) Tandil, Buenos Aires, Argentina. mvictoriavelez@vet.unicen.edu.ar

Según la Asociación Argentina de Productores de Porcinos, el consumo de carne de cerdo en la Argentina en el 2017 alcanzó los 14 kg/habitante/año. Existen enfermedades, como el Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) y la Triquinosis, que pueden producirse por el consumo de carnes mal cocidas o crudas, o por contaminación cruzada durante la manipulación de alimentos. El SUH es una enfermedad endémica producida por la bacteria *Escherichia coli* productor de Toxina Shiga (STEC). En nuestro país afecta alrededor de 500 menores de 5 años, con una letalidad del 3%. La triquinosis es una enfermedad parasitaria causada por la ingesta de alimentos con larvas enquistadas viables de *Trichinella spiralis*. En Argentina se registran brotes de triquinosis todos los años, con alrededor de 300 casos cada uno. Teniendo en cuenta el impacto en salud pública decidimos conocer los hábitos de consumo y el conocimiento de los consumidores acerca de los alimentos de origen porcino. Se realizó una encuesta, de tipo múltiple choice, difundida a través de redes sociales (WhatsApp, Instagram y Facebook), sobre los productos porcinos que se consumen, enfermedades que pueden transmitir y el rol como consumidores. Se respondieron 1104 encuestas, el 60 % fueron menores de 35 años, y el 71 % mujeres. Los encuestados fueron de diferentes ámbitos, incluyendo distintas provincias y países limítrofes. Las respuestas demostraron que el 50 % elige carne de cerdo por su sabor. El 78 % consume chacinados, 21 % no saben si los productos que consumen están certificados y 6 % consumen productos sin certificación. El 18 % consumen la carne “a punto” y 5 % “jugosa”, tipos de cocción que no eliminan patógenos en alimentos contaminados. Sin embargo, 98 % conoce que hay enfermedades transmitidas por alimentos de origen porcinos contaminados. El 85% conoce el SUH, pero 18 % no sabe que lo produce una bacteria. El 91 % conoce la triquinosis aunque el 13 % no sabe que es producida por un parásito. De los encuestados, 19,4 % saben que pueden prevenir estas enfermedades, pero no saben cómo hacerlo, mientras que 6 % no sabe de prevención y paradójicamente al 14 % no le interesa recibir información sobre medidas de prevención.



Asociación Argentina de Microbiología

Deán Funes 472 (C1214AAD)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
(54-11) 4932-8948 / 4932-8858
Email: info@aam.org.ar
www.aam.org.ar