



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



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.

El concepto una salud implica la interrelación entre los actores de salud pública, animal y ambiental para lograr alimentos inocuos, concientizando y difundiendo las medidas de prevención tendientes a evitar enfermedades de transmisión alimentaria. Este estudio demuestra que en términos de inocuidad se debe trabajar no sólo desde la sanidad animal, sino como agentes de salud, en la comunicación a los consumidores, para que puedan saber QUÉ consumen y QUÉ puede enfermarlos, CÓMO se transmiten las enfermedades y POR QUÉ es importante las medidas higiénico-sanitarias como prevención.

Palabras clave: Triquinosis, Inocuidad.

MESA 2. RESISTENCIA A ANTIMICROBIANOS

M.2.1 - DISOLUCIÓN GASTROINTESTINAL *IN VITRO* DE ANTIBIÓTICOS CO-ADMINISTRADOS CON ALIMENTOS EN CERDOS

DECUNDO Julieta María (1,2), DIÉGUEZ Susana Nelly (1,2,3), MARTINEZ Guadalupe (1,2), ROMANELLI Agustina (1,2), PÉREZ GAUDIO Denisa Soledad (1,2), FERNÁNDEZ PAGGI María Belén (1), AMANTO Fabián Andrés (1), SORACI Alejandro Luis (1,2)

(1) Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires. (2) Centro de Investigación Veterinaria de Tandil. (3) Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires. jdecundo@vet.unicen.edu.ar

El alimento es una matriz biológica ampliamente utilizada para vehiculizar antibióticos en producción porcina. Los diferentes componentes del alimento pueden afectar la disolución de estos fármacos en los fluidos gastrointestinales y condicionar su absorción. El objetivo del presente trabajo fue evaluar el impacto del alimento sobre la disolución de formulaciones antibióticas en medio gastrointestinal simulado. Se realizaron ensayos *in vitro* para determinar los perfiles de disolución de dos formulaciones de polvos orales: oxitetraciclina clorhidrato (OTC) y fosfomicina cálcica (FOS), siguiendo la metodología establecida por la USP 42 NF 37. Cada formulación fue estudiada de la siguiente manera: antibióticos en medio gástrico (pH 4) sin alimento (FOS pH 4, OTC pH 4) y homogéneamente mezclado con el alimento (FOS+ali pH 4, OTC+ali pH 4); antibióticos en medio intestinal (pH 6,8) sin alimento (FOS pH 6,8; OTC pH 6,8) y homogéneamente mezclado con el alimento (FOS+ali pH 6,8 y OTC+ali pH 6,8). Luego de incorporar las formulaciones antibióticas, solas o mezcladas con el alimento, en los sistemas de disolución, se procedió a tomar muestras a tiempos estandarizados. Los análisis fueron realizados mediante HPLC-UV y HPLC-MS/MS. Los perfiles de disolución fueron calculados y comparados utilizando el factor de similitud (f_2). Valores de f_2 entre 50-100 indican similitud entre perfiles. Los perfiles de disolución de OTC pH 4 y OTC+ali pH 4 alcanzaron una disolución del 91,41 %, y 30,9 % respectivamente, detectándose diferencias entre ellos ($f_2=13,33$). Adicionalmente, se observaron diferencias entre los perfiles de OTC pH 6,8 y OTC+ali pH 6,8 ($f_2= 19,10$), los cuales presentaron máximos de disolución de 74,35 % y 32,30 % respectivamente. Por otra parte, los perfiles de FOS pH 4 y FOS+ali pH 4 fueron similares ($f_2=62,68$), logrando una disolución promedio de 45,42 %. Contrariamente, FOS+ali pH 6,8 alcanzó una disolución de 28,13 %, significativamente menor al 100% obtenido por FOS pH 6,8 ($f_2=10,39$). El alimento impactó negativamente sobre la disolución de las formulaciones antibióticas estudiadas. El factor limitante de la disolución podría estar asociado a un considerable aumento en la viscosidad del medio, consecuencia de la humidificación del alimento. Además, posibles interacciones físico-