



CIENCIA-ARTE-DESCUBRIMIENTO-DESARROLLO

XVI Congreso Argentino de Microbiología (CAM 2024)

V Simposio Argentino de Inocuidad Alimentaria

LIBRO DE RESUMENES

21 al 23 de agosto de 2024
Palais Rouge. Ciudad Autónoma de Buenos Aires,
Argentina



XVI Congreso Argentino de Microbiología / Marisa Almuzara... [et al.]; Compilación de
Marisa Almuzara: Oscar Taboga. - 1a ed - Ciudad Autónoma de Buenos Aires:
Asociación Argentina de Microbiología, 2024.
Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online
ISBN 978-987-48458-2-5

1. Microbiología. I. Almuzara, Marisa, comp. II. Taboga, Oscar, comp.
CDD 579.071

Rocio Colello. Centro de Investigación Veterinaria Tandil (CIVETAN-CONICET-CIC-UNCPBA), Facultad de Ciencias Veterinarias (FCV), Universidad Nacional del Centro de la provincia de Buenos Aires (UNCPBA)

Juan Pablo Vicco. Instituto de Investigaciones en Recursos Naturales y Sustentabilidad José Sánchez Labrador S.J (IRNASUS-CONICET-UCC), Facultad de Ciencias Agropecuarias (FCA), Universidad Católica de Córdoba (UCC)

Vigilancia epidemiológica de ETAs a través del SNVS 2.0

Mariel Caparelli. Coordinadora de la Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por alimentos, agua y ruta fecal-oral, Dirección de Epidemiología del Ministerio de Salud de la Nación.

María Pía Buyayisqui. Subcoordinadora del área de vigilancia epidemiológica, Dirección de Epidemiología del Ministerio de Salud de la Nación.

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos, agua y ruta fecal-oral (ETA), representan una importante carga de enfermedad en todo el mundo, debido a su alta morbilidad y mortalidad principalmente en los grupos más vulnerables. Según estimaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS), cada año se registran más de 600 millones de casos y 420 mil muertes asociadas a ETA. Se han identificado más de 200 tipos de enfermedades causadas por el consumo de alimentos, las cuales pueden tener distintas presentaciones clínicas. En la República Argentina las ETAs están incorporada al Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS 2.0) y constituyen eventos de notificación obligatoria de acuerdo a la ley 15465 y sus diferentes modificatorias, con la última actualización con Resolución 2827/2022.

Describir la modalidad y estrategia de vigilancia de las ETAs en nuestro país a través del SNVS 2.0 y la situación epidemiológica de cada una de ellas.

Descripción de la estrategia de vigilancia de las ETAs adoptadas por la Argentina y análisis descriptivo de eventos seleccionados a partir de la información registrada en el SNVS 2.0.

De acuerdo a la última versión del Manual de normas y procedimientos para la vigilancia y control de enfermedades, se incluyen en el SNVS 2.0 la siguientes ETAs: i) De notificación Individual inmediata ante caso sospechoso: Botulismo, Botulismo del lactante, Cólera, Fiebre tifoidea y paratifoidea, Síndrome Urémico hemolítico (SUH), Diarrea por STEC, Trichinellosis, Intoxicación por moluscos y sospecha de brote de ETA. ii) De notificación individual ante casos positivos: Listeriosis e infección por STEC en estudios de contactos. lii) De notificación numérica clínica: Diarreas agudas. iv) De notificación numérica por laboratorio: Enteroparasitosis, Diarreas bacteriana y diarreas virales.

Las más frecuentes en nuestro país incluyen las diarreas y entre las nominales, se destacan la trichinellosis, el SUH y la fiebre paratifoidea. El botulismo, si bien es menos frecuente, es un evento de relevancia en relación a la gravedad del cuadro y la necesidad de una respuesta inmediata para asegurar el acceso oportuno al tratamiento. En relación a SUH, se registra una tendencia al descenso sostenida desde el 2014 hasta el 2023. La región con mayores tasas de incidencia es la región del Sur y el grupo de edad con mayores tasas son los niños de 1 año. Respecto a los brotes de ETA, el mayor número se registró en 2023. El grupo de 25 a 34 años fue el más afectado, seguido por el grupo de 5 a 9 años. Un 78.8% del total de brotes no tuvo un diagnóstico etiológico preciso.

El sistema de vigilancia permite conocer el comportamiento de estas enfermedades, identificar precozmente cambios en su magnitud, tendencia y/o distribución. La investigación epidemiológica completa de todos los casos y la identificación de los alimentos involucrados requiere de la articulación de múltiples actores en todos los niveles para lograr interrumpir las cadenas de transmisión y proveer información de calidad a las autoridades para el diseño y ejecución de políticas sanitarias.

Staphylococcus aureus y Staphylococcus coagulasa negativos resistentes a meticilina en comedores escolares y emprendimientos de elaboración artesanal de alimentos

Juliana González. Laboratorio de Inmunoquímica y Biotecnología (FCV-UNCPBA), Centro de Investigación Veterinaria de Tandil (CIVETAN-CONICET-UNCPBA).

Staphylococcus aureus resistente a meticilina (MRSA) constituye un importante motivo de preocupación en el campo de la salud pública y aún no se ha definido el papel de la cadena alimentaria en la transmisión de este patógeno y en la resistencia a los antimicrobianos (RAM). Los determinantes de resistencia de microorganismos presentes en los alimentos pueden volverse peligrosos para la salud humana, al generar pérdida de efectividad en el tratamiento de enfermedades zoonóticas, aumentando la ocurrencia y gravedad de las mismas. La intensificación de la producción, el procesamiento y la distribución de alimentos pueden facilitar la contaminación y propagación de MRSA a lo largo de la cadena agroalimentaria. En el Laboratorio de Inmunoquímica y Biotecnología de la Facultad de Ciencias Veterinarias-UNCPBA-uno de nuestros objetivos es comprender la emergencia y transmisión de subtipos de MRSA a través de espacios alternativos de elaboración de alimentos, como lo son los comedores escolares y los emprendimientos de elaboración artesanal de alimentos. En un estudio recolectamos muestras de manos de manipuladoras, superficies inertes, alimentos y aire de 10 comedores escolares del partido de Tandil. Además de realizar un diagnóstico microbiológico e identificación de factores de riesgo, obtuvimos 30 aislamientos de *Staphylococcus*. Se detectó que las manipuladoras eran fuente de MRSA, *S. aureus* resistente a la vancomicina (VRSA), *Staphylococcus* coagulasa negativo resistente a meticilina (MR-CoNS) y *Staphylococcus* multiresistentes (MDR). La alimentación escolar desempeña un papel clave en la nutrición de niños/as de sectores vulnerados y el consumo de alimentos contaminados con MRSA puede ser una grave amenaza para la salud. En otro trabajo, desarrollamos un programa piloto de acompañamiento de pequeñas unidades productivas de alimentos artesanales (PUPAAs) o cocinas domiciliarias donde se elaboran alimentos con fines de comercialización. A partir de 150 muestras de alimentos, aguas, superficies de mesadas, utensilios y manos de manipuladores/as de 30 emprendimientos, se aislaron 30 *S. aureus* y 38 CoNS. Particularmente, se detectó MRSA en manos de un manipulador y MR-CoNS en las mesadas de dos PUPAAs. Estos hallazgos son preocupantes, dado que este patógeno oportunista puede sobrevivir en superficies y alimentos, colonizar y causar graves infecciones en el hombre. Los resultados obtenidos hasta el momento permitieron demostrar que los comedores escolares y las PUPAAs son espacios de transmisión de RAM e, indican que la vigilancia de este patógeno en estos lugares de elaboración de alimentos debe extremarse. La caracterización completa de los aislamientos por técnicas de subtipificación molecular permitirá trazar relaciones entre las cepas y establecer distintos niveles de riesgo, en relación a la transmisión de RAM.

Trichinellosis: abordaje integral de una enfermedad transmitida por alimentos

Viviana R. Randazo. Universidad Nacional del Sur. Departamento de Biología, Bioquímica y Farmacia. Cátedra de Microbiología y Parasitología. Bahía Blanca, Buenos Aires. Argentina.

La trichinellosis o triquinosis, es una zoonosis parasitaria, transmitida por alimentos, que en Argentina es endémica y genera impacto en la salud pública, y en la sanidad animal. Entre los años 2014-2023, fueron notificados al Sistema Nacional de vigilancia en Salud, dependiente del Ministerio de Salud de Argentina, cerca de 8.100 casos de trichinellosis humana, evidenciándose una amplia dispersión de la zoonosis en todo el país. El ser humano adquiere la parasitosis al consumir carne de cerdo u otros animales infectados con larvas de nematodos del género *Trichinella* spp. Se han aislado diez especies y tres genotipos de *Trichinella* que pueden afectar a mamíferos, aves y reptiles tanto en el ámbito doméstico como silvestre. Si bien durante años, la principal especie involucrada en brotes humanos y focos animales en nuestro país fue *T. spiralis*, en la actualidad han sido reportadas cuatro especies: *T. spiralis*, *T. pseudospiralis*, *T. patagoniensis* y *T. britovi*. Más allá de la fuerte asociación entre trichinellosis humana y consumo de carne de cerdo doméstico, el descubrimiento de nuevas especies ha desplegado nuevos escenarios y realidades epidemiológicas al incorporarse otras fuentes de infección, como carne