



**VISTO:**

Las **Jornadas Taller “Carnicerías Saludables”, Enfermedades Transmitidas por Alimentos, Síndrome Urémico Hemolítico**, a llevarse a cabo el 16 de Mayo en nuestra ciudad; y

**CONSIDERANDO:**

Que las Jornadas están impulsadas por la Mesa Interinstitucional de Zoonosis que está compuesta por representantes del IPCVA, la Municipalidad de General Pico, Colegio Médico Veterinario, SENASA, INTA, Hospital Gobernador Centeno, APPA, Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam y Centro de Estudiantes de Facultad de Veterinarias;

Que dicho evento estará dirigido no sólo a Autoridades Sanitarias Municipales y provinciales, sino también a operarios de la carne, profesionales de la Salud y público en general;

Que el Programa “**Carnicerías Saludables**” ha sido una iniciativa propiciada a nivel nacional por el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA), el objetivo del programa es generar un cambio cualitativo sobre las condiciones higiénico-sanitarias de las carnicerías y sobre el producto comercializado en los Municipios o Provincias que lo implementen. Para ello es necesario analizar las fortalezas y debilidades de las áreas encargadas de garantizar la seguridad alimentaria en cada distrito, optimizar los recursos disponibles, establecer una política de prevención que perdure en el tiempo y por supuesto, sumar adhesiones de las distintas instituciones relacionadas con el área y de la comunidad. El objetivo es transferir la experiencia, adecuarla a las condiciones de cada municipio interesado e implementarla;

Que en el año 2010, a instancias de un grupo de investigadores y docentes del Instituto de Genética Veterinaria "Ing. Fernando Noel Dulout" CCT La Plata-CONICET, Facultad de Ciencias Veterinarias-UNLP, se lanzó el Programa Carnicerías Saludables en conjunto con la Municipalidad de Berisso. El Programa tiene como objetivo mejorar la calidad higiénico-sanitaria de las carnicerías y mejorar la calidad microbiológica del producto comercializado, con el fin de reducir el impacto de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). En 2013, se concretaron las tres etapas del Programa: 1) descripción, 2) capacitación e implementación de acciones de mejora, 3) verificación del éxito de las acciones implementadas.

Las Jornadas estarán a cargo de los Disertantes: **Dr. Gerardo Leotta** (IGE-VET-CONICET-UNLP), Bromatólogo **Cristian Adriani** (Jefe del Departamento de Seguridad Alimentaria de la ciudad de Berisso) y **Dra. Patricia Estrella** (Dirección de Epidemiología del Ministerio de Salud de La Provincia de la Pampa);



**POR ELLO:**

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE GENERAL PICO  
RESUELVE:**

**Artículo 1ro.:** Declarar de Interés del Concejo Deliberante las Jornadas Taller “**Carnicerías Saludables-Enfermedades Transmitidas por Alimentos-Síndrome Urémico Hemolítico**” organizadas por la Mesa Interinstitucional de Zoonosis compuesta por representantes del IPCVA, la Municipalidad de General Pico, Colegio Médico Veterinario, SENASA, INTA, Hospital Gobernador Centeno, APPA, Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam y Centro de Estudiantes de Facultad de Veterinarias, a desarrollarse el 16 de Mayo de 2018 en el espacio MEDANO de nuestra ciudad.

**Artículo 2do.:** De forma.



Instituto Nacional de Tecnología Industrial



Ministerio de Salud

GOBIERNO DE LA PAMPA



MUNICIPALIDAD DE GENERAL PICO *Todos somos parte*

AUSPICIAN:     APPA



## JORNADAS - TALLER CARNICERÍAS SALUDABLES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO

DISERTANTES: » Dr. Gerardo Leotta (IGEVET - CONICET - UNLP)  
» Bromatólogo Cristian Adriani (Jefe del Departamento de Seguridad Alimentaria de la Ciudad de Berisso)  
» Dra. Patricia Estrella (Dirección de Epidemiología del Ministerio de Salud del Gobierno de La Pampa)

**MIÉRCOLES 16 DE MAYO**

Espacio MEDANO - Calle 11 esq. 24 - General Pico

**9:00 HS**

DIRIGIDO A AUTORIDADES SANITARIAS MUNICIPALES Y PROVINCIALES

**Programa Carnicerías Saludables y buenas prácticas para el control bromatológico y la manipulación minorista de carne**

CURSO - TALLER

**14:00 HS**

DIRIGIDO A OPERARIOS DE LA CARNE

**Seguridad alimentaria, buenas prácticas en la manipulación minorista de carne**

CURSO

**19:00 HS**

DIRIGIDO A PROFESIONALES DE LA SALUD Y PÚBLICO EN GENERAL

**Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y Síndrome Urémico Hemolítico. Situación epidemiológica en La Pampa**

CHARLA INFORMATIVA

Más información e inscripciones: [dirdecomercio.pico@gmail.com](mailto:dirdecomercio.pico@gmail.com)