

<b>TÍTULO DEL PROYECTO</b>	<b>RELEVAMIENTO DE LA CALIDAD HIGIÉNICO SANITARIA DE LOS COMERCIOS MINORISTAS EXPENDEDORES DE CARNE DE LA CIUDAD DE SALTA E IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BMP)</b>
<b>RESOLUCIÓN RECTORAL Nº</b>	1.494/16
<b>INSTITUCIÓN</b>	UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SALTA
<b>DEPENDENCIA</b>	CONSEJO DE INVESTIGACIONES - FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y VETERINARIAS
<b>EQUIPO DE TRABAJO</b>	Director: <ul style="list-style-type: none"> <li>• María Del Pilar Cornejo</li> </ul> Equipo de Investigación <ul style="list-style-type: none"> <li>• María Julia Vaira</li> <li>• Jorge Chavez</li> <li>• Victoria Cabezas</li> <li>• Daniela Vazquez</li> </ul>
<b>DISCIPLINA GENERAL</b>	Ciencias Agrícolas
<b>PALABRAS CLAVE</b>	Carnicería – Ciudad de Salta – Microbiología – Situación higiénica sanitaria – buenas prácticas de manufactura
<b>FINANCIAMIENTO</b>	CONSEJO DE INVESTIGACIONES
<b>RESUMEN</b>	
<p>La carne y sus subproductos frecuentemente son asociados con brotes de ETA, constituyendo un desafío para la salud pública. El conocimiento de bacterias indicadoras y patógenas en la comercialización de la carne proporcionara elementos para establecer estrategias de prevención y control, con la implementación de monitoreo microbiológicos y con la capacitación de los expendedores y consumidores.</p> <p>El Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) es una enfermedad que afecta a niños de hasta 13 años, en nuestro país existen 329 casos/100.000 habitantes. En Salta se produjeron 9 casos de SUH en 2015. Carecen de estudios que evalúen el estado higiénico sanitario de las carnicerías de la ciudad de Salta. existen reportes de presencia de E coli toxigénica en el 27% de las muestras analizadas. Queremos revelar la situación higiénico sanitaria de los comercios minoristas expendedoras de carne de la ciudad de Salta, implementando Buenas Prácticas de Manufactura para disminuir la transmisión de ETAs.</p>	
<b>ABSTRACT</b>	
<p><i>Meat and meat by-products are often associated with outbreaks of ETA, a challenge to public health. Knowledge of indicator and pathogenic bacteria in meat marketing strategies provide evidence to establish prevention and control, with the implementation of microbiological monitoring and training of retailers and consumers.</i></p> <p><i>Hemolytic Uremic Syndrome (HUS) is a disease that affects children up to 13 years in our country there are 329 cases/100,000 inhabitants. In Salta 9 cases of HUS occurred in 2015. Lack of studies evaluating the health hygienic state of the butchers of the city of Salta. There are reports of presence of toxigenic E. coli in 27% of the samples analyzed. We want to relieve the</i></p>	

*sanitary hygienic situation of retail vending meat Salta, implementing Good Manufacturing Practices to reduce the transmission of ETAs.*