

[Inicio](#) > Jornada sobre “Carnicerías Saludables” en General Pico

SANIDAD E INOCUIDAD

Jornada sobre “Carnicerías Saludables” en General Pico

Se abordaron temas vinculados a preservar la inocuidad de los productos y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).



SANTA ROSA (La Pampa), 18 de mayo de 2018- El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) participó de la jornada-taller sobre “Carnicerías Saludables” en la ciudad pampeana de General Pico, en la que se abordó la preservación de la inocuidad de los productos y la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

La actividad, a la que asistieron autoridades sanitarias municipales y provinciales, operarios de la carne, profesionales de la salud y público en general, surgió por iniciativa de la Mesa Interinstitucional de Zoonosis de General Pico tras contactar al Programa de Carnicerías Saludables del Instituto de la Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) para que comparta su experiencia en la localidad.

La Mesa Interinstitucional de Zoonosis está integrada por representantes de la Municipalidad de General Pico, el Senasa, el INTA, el Colegio Médico Veterinario, el Hospital Gobernador Centeno, el IPCVA, la APPA, la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa y del Centro de Estudiantes de dicha Facultad.

Para la primera sección participaron autoridades provinciales y regionales donde se incluyó a los representantes del área de Sanidad Animal, jefes de oficina del Servicio en Caleufú, Catrillo, General Pico, Ingeniero Luiggi, Quemú Quemú, Intendente Alvear, Realicó y Trenel, Supervisores y el Equipo Regional de Vigilancia Operativa (ERVO).

Además concurrió personal de municipios de diferentes localidades de la Provincia relacionados con el área de bromatología como los de Speluzzi, Realicó, General Acha, Victorica, Ingeniero Luiggi y Lonquimay; además de municipios de la provincia de Buenos Aires, como Ameguiño.

La segunda parte del curso fue destinada a carniceros y operarios de la carne, con un buen marco de asistencia, donde se explicó la metodología del programa, sus objetivos y las pequeñas conductas y buenos hábitos para no contaminar un producto alimenticio.

La tercera charla estuvo destinada al público general, fue de carácter informativo sobre enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). En esta ocasión participaron representantes del Ministerio de Salud Provincial, quienes abordaron la situación epidemiológica actual vinculada a la prevención del síndrome urémico hemolítico (SUH) en la provincia de La Pampa.

Se aprovecharon las pausas para promocionar la Semana de la Miel, con una degustación de maridaje de diferentes mieles y quesos de la provincia organizada por el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI).

Viernes, Mayo 18, 2018 - 12:46

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/jornada-sobre-carnicerias-saludables-en-general-pico>