

<b>TÍTULO DEL PROYECTO</b>	<b>ESCHERICHIA COLI PRODUCTOR DE TOXINA SHIGA EN CARNES MOLIDAS BOVINAS DE LA CIUDAD DE SALTA, ARGENTINA</b>
<b>RESOLUCIÓN RECTORAL Nº</b>	352/11
<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>• <b>Dr. Oscar R. Arzú</b></li> </ul> Equipo de Investigación <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brom. María del Pilar Cornejo</li> </ul>
<b>ESTADO</b>	FINALIZADO
<b>DISCIPLINA GENERAL</b>	Ciencias Agroganaderas
<b>PALABRAS CLAVE</b>	Escherichi coli – Síndrome urémico hemolítico – Bromatología -
<b>FINANCIAMIENTO</b>	CONSEJO DE INVESTIGACIONES
<b>RESUMEN</b>	
<p>Los trastornos gastrointestinales debidos a la ingestión de alimentos pueden obedecer a distintas causas, a todas ellas las agrupamos en lo que llamamos Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs).</p> <p>No todas las personas tienen la misma capacidad de defensa ante agentes capaces de causar una enfermedad. Los grupos más vulnerables a este tipo de inconvenientes son los bebés, niños, ancianos, embarazadas y personas inmunodeficientes.</p> <p>Existe una género de bacterias conocida como Escherichia coli, dentro de la cual se encuentran diferentes serotipos (cepas). Estas habitan en las heces y en el tracto intestinal de animales de sangre caliente (vacunos, humanos, etc.), sin causar enfermedad alguna.</p> <p>Dentro de este gran grupo de microbios, algunas son potencialmente dañinas para la salud humana, ellas han sido clasificadas en el serotipo enteropatógeno (EEC) dentro del cual está específicamente la variedad Escherichia Coli O157:H7 ., productor de toxina Shiga (STEC).</p> <p>En Argentina, donde el SUH es endémico, se estima que se producen aproximadamente 400 a 500 casos nuevos por año. Es la primera causa de insuficiencia renal aguda en la edad pediátrica y la segunda de insuficiencia renal crónica.</p> <p>La principal vía de transmisión de estas bacterias son los alimentos contaminados.</p> <p>Éstos se pueden contaminar con microorganismos procedentes de los manipuladores, de los utensilios que se usan en la manipulación y/o elaboración, heces de animales, contaminación cruzada, transmisión persona a persona por la ruta fecal-oral, hábitos higiénicos; la contaminación fecal de aguas, leche y productos lácteos no pasteurizados, vegetales crudos, insectos, cucarachas y roedores.</p>	
<b>ABSTRACT</b>	