

## CONTINUIDAD

### RESOLUCIÓN VICERRECTORAL I+D+i Nº 103/2025

PROYECTO TIPO 2

#### **“SITUACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE LOS FRIGORÍFICOS NO EXPORTADORES DE LA PROVINCIA DE SALTA. CONTINUIDAD 1”**

DURACIÓN

**12 MESES**

UNIDAD ACADÉMICA

**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y VETERINARIAS**

DIRECTORA

**MG. MALVINA MARIA MARCELA TOLABA**

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN

**ESP. MARIA EMILIA DÍAZ CRITELLI**

**MBIOL. MARIA JULIA VAIRA**

**ESP. MV. VICTORIA ALEJANDRA DANIELA CABEZA**

CAMPO DE APLICACIÓN

**SALUD**

DISCIPLINA GENERAL

**CIENCIAS MÉDICAS**

PALABRAS CLAVE

**UNA SALUD – FRIGORÍFICOS – ETAS**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

**ÁREAS TRANSVERSALES DESARROLLO HUMANO INTEGRAL**

## FINANCIAMIENTO

**CONSEJO DE INVESTIGACIONES**

## RESUMEN

El Valle de Lerma de la provincia de Salta, cuenta con plantas de faena bovina que presentan diferentes condiciones estructurales y de procesos, siendo similar el estado general de todas las plantas de la Provincia.

La carne y sus subproductos frecuentemente son asociados con brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, constituyendo un desafío para la Salud Pública de la Provincia de Salta, ya que la población más vulnerable son los niños y adultos mayores. El conocimiento de bacterias indicadoras de inocuidad como así también de bacterias patógenas en la manipulación y comercialización de la carne

proporcionará elementos para establecer estrategias de prevención y control, con la consecuente implementación de monitoreos microbiológicos mantenidos en el tiempo; junto a la capacitación constante de los manipuladores, expendedores, consumidores, y demás actores relacionados a la industria.

**ABSTRACT**

*The Lerma Valley in the province of Salta has beef slaughterhouses with different structural and processing conditions, although the overall condition of all the plants in the province is similar.*

*Meat and its byproducts are frequently associated with outbreaks of foodborne illnesses, posing a challenge to Public Health in the province of Salta, as the most vulnerable population is children and the elderly. Knowledge of food safety indicator bacteria, as well as pathogenic bacteria, in meat handling and marketing will provide elements for establishing prevention and control strategies, with the consequent implementation of long-term microbiological monitoring, along with ongoing training for handlers, retailers, consumers, and other stakeholders involved in the industry.*

**FINALIZADO****RESOLUCIÓN VICERRECTORAL I+D+i Nº 091/2025****CONVOCATORIA PROYECTO DE INVESTIGACIÓN 2023****RESOLUCIÓN VICERRECTORAL I+D+i Nº 115/2023****PROYECTO**

**“ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA DE LOS  
ESTABLECIMIENTOS FAENADORES NO EXPORTADORES DE LA PROVINCIA  
DE SALTA”**

**DURACIÓN****12 MESES****UNIDAD ACADÉMICA****FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y VETERINARIAS****DIRECTORA****ESP. VET. MALVINA MARÍA MARCELA TOLABA****EQUIPO DE INVESTIGACIÓN****MG. VET. JULIETA FERNÁNDEZ MADERO****ESP. VET. MARÍA EMILIA DÍAZ CRITELLI SUAREZ****ESP. VET. SANDRA FABIANA GONZALEZ****ESPECIALIZACIÓN****VETERINARIA****MICR. MARÍA JULIA VAIRA****TIPO DE ACTIVIDAD****INVESTIGACIÓN APLICADA**

**CAMPO DE APLICACIÓN**  
**CIENCIAS AGRARIAS Y VETERINARIAS**

**OBJETIVO SOCIOECONÓMICO**  
**SALUD**

**PALABRAS CLAVE**  
**CARNE – SEGURIDAD ALIMENTARIA – ETAs – FAENA**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN**  
**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LA ELABORACIÓN**  
**MANIPULACIÓN**  
**ALMACENAMIENTO Y EXPENDIO DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL**

**FINANCIAMIENTO**  
**CONSEJO DE INVESTIGACIONES**

## **RESUMEN**

La carne y sus subproductos frecuentemente son asociados con brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, constituyendo un desafío para la Salud Pública de la Provincia de Salta, ya que la población más vulnerable son los niños y adultos mayores. El conocimiento de bacterias indicadoras de inocuidad como así también de bacterias patógenas en la manipulación y comercialización de la carne proporcionará elementos para establecer estrategias de prevención y control, con la consecuente implementación de monitoreos microbiológicos mantenidos en el tiempo; junto a la capacitación constante de los manipuladores, expendedores, consumidores, y demás actores relacionados a la industria.

## **ABSTRACT**

*Meat and its by-products are frequently associated with outbreaks of food-borne diseases, constituting a challenge for public health in Salta Province, since the most vulnerable population are children and older adults. Knowledge of safety indicator bacteria as well as pathogenic bacteria in the handling and marketing of meat will provide elements to establish prevention and control strategies, with the consequent implementation of monitoring microbiological maintained over time; together with the constant training of handlers, sellers, consumers, and other actors related to the industry.*