

“*Campylobacter* y *Salmonella* en el sector avícola y su relevancia para la industria y la salud pública”



**Universidad Nacional
de Entre Ríos**

23 de Abril de 2019
Estación Experimental Agropecuaria INTA, RP39 km 143,5,
Concepción del Uruguay, Provincia de Entre Ríos, República Argentina.



PROGRAMA

ORGANIZAN

DAMyC/AAM

Colegio de Médicos Veterinarios de
Entre Ríos

UNER

Grupo Avicultura- EEA INTA
Concepción del Uruguay

COMISION ORGANIZADORA

Presidente: Dante Javier Bueno

Vicepresidente 1º: Federico Vera

Vicepresidente 2º: Laureano Frizzo

Secretario General: Liliana Gerard

Secretario de Actas: Mario Soria

Secretario del Área Científica:

Liliana Lound y Mercedes Piaggio

Secretario del área de Finanzas:

Gustavo Steinbreger

Secretario del Área Técnica:

Esteban Zarankin

Asociación Argentina de

Microbiología (AAM)

Dean Funes 472 (C1214AAD)

Ciudad de Buenos Aires

+54-11-49328948/8858

E-mail: actividades@aam.org.ar

Mas información e inscripciones:

[http://aam.org.ar/vermas-
proximos_eventos.php?n=401](http://aam.org.ar/vermas-proximos_eventos.php?n=401)

8:00 a 8:30 h: Acreditación

8:30 a 9:00 h: Palabras de bienvenida a cargo de los organizadores.

9:00 a 9:45 h. Riesgos microbiológicos asociados al consumo de carne aviar. Organismos patógenos, alterantes y vida útil en carne aviar y productos derivados. Dr. Ricardo Rodríguez.

9:45 h a 10:15 h: Intervalo para café.

10:15 a 12:15 h. Mesa redonda: *Salmonella* y *Campylobacter* termotolerantes en la cadena cárnica aviar

Prevalencia y resistencia antimicrobiana de *Salmonella* spp. en la cadena cárnica aviar. Dr. Dante Bueno.

Prevalencia y resistencia antimicrobiana de *Campylobacter* termotolerantes en la cadena cárnica aviar. Dra. María Virginia Zbrun.

Análisis microbiológicos en plantas frigoríficas de aves. Legislación Europea de monitoreo de *Campylobacter* spp. y *Salmonella* spp. en carcasas de pollo y su impacto en el comercio de carne aviar. Ing. María Celeste Casse e Ing. Pablo Dubois. Frigorífico Las Camelias.

12:15 h a 13:30 h: Intervalo para almuerzo (incluido en inscripción).

13:30 a 14:30 h. Presentación de posters/trabajos orales.

14:30 h a 15:00 h: Intervalo para café.

15:00 a 15:45 h. Metodología para la detección rápida de *Salmonella* spp. y *Campylobacter* termotolerantes en la industria Frigorífica. Dra. María Teresa Destro. Empresa Biomerieux.

15:45 a 16:30 h. Uso de ácidos orgánicos en plantas frigoríficas de aves. Dra. Alejandra Ramírez. Empresa Corbion.

16:30 a 17:15 h. Análisis de riesgos en la cadena cárnica aviar. Dr. Marcelo Signorini.

17:30 a 18:00 h: Cierre de la Jornada

ARANCELES

SOCIO AAM, Docentes-Investigador UNER, Agentes INTA y Colegiados Veterinarios: \$ 700 - PROFESIONALES INDEPENDIENTES: \$ 900

ESTUDIANTE SOCIO AAM y ESTUDIANTE UNER: \$ 400 - ESTUDIANTE NO SOCIOS: \$ 500

AUSPICIAN

Nueva fecha límite de presentación de resúmenes: 5 de abril de 2019

ADHIEREN

Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Entre Ríos
Instituto de Control de Alimentación y Bromatología (ICAB)
Asociación Argentina de Zoonosis
AAM Filial Rosario
AAM Filial Santa Fe
AMEVEA Entre Ríos
WPSA Filial Argentina
Revista Negocios de Avicultura

