

## Comisión Directiva

### Presidente

Carlos Seijo

### Secretaria

Cristina Ibarra

### Tesorero

Gabriel Lores Arnaiz

### Vocal Titular 1°

Elsa Mercado

### Vocal Titular 2°

Marcelo Da Rocha

### Vocal Suplente 1°

Adriana Bentancor

### Vocal Suplente 2°

Marcela Pedroche

### Revisor de Cuentas 1°

Isaac Socolovsky

### Revisor de Cuentas 2°

Marina Palermo

## COMISIÓN DE TRABAJO.

### COORDINADOR

### Comisión de Difusión

Elsa Mercado

emercado@cnia.inta.gov.ar

### Comisión de Educación

Marcelo Da Rocha

biosistemas@fullzerocom.ar

### Comisión de Padres

Mariela Fontana

marielafontana@gmail.com

### Comisión de Boletín y Página Web

Marina Palermo

mshalperno@hematologia.anm.edu.ar



Lunes a viernes de 12:30 a 14:30hs

Montevideo 665 5° Of 510

(1019) Buenos Aires

TEL 4371-1438

E-MAIL info@lusuh.org.ar

PÁGINA WEB www.lusuh.org.ar

Diagramación: Sebastián Zaverucha

### Inscripciones

Personería Jurídica (IGJ): 1756756

CUIT: 30-70934041-3

Fecha de Constitución: 04.06.2005

Inicio de Actividades AFIP: 01.08.2005

IIB CABA: 1165131-08

## Editorial

### La Dirección de Seguridad Alimentaria del municipio capitalino indicó acciones a desarrollarse durante los cursos capitalinos.

Diario digital. Jujuyadía.com.ar 21/02/09— Lla Directora de Seguridad Alimentaria de la municipalidad de la capital, María José Gloss, expresó que, en el marco de los cursos capitalinos a desarrollarse los próximos 26, 27 y 28 de febrero, se están llevando a cabo cursos de capacitación, donde a los vendedores ambulantes "se les otorga un certificado habilitándolos en las condiciones en las que deben vender, y qué tipos de alimentos pueden vender en esta festividad". Entre los distintos tipos de alimentos, permitidos y prohibidos, Gloss incluyó "sándwiches fríos, no pueden usar mayonesas caseras, está totalmente prohibida la venta de gelatinas, ensalada de fruta, y todo insumo que adquieran tiene que tener su origen, tienen que saber de qué panadería es el pan, de dónde proceden los embutidos, está prohibida la venta de hamburguesas por una cuestión preocupante hoy en la provincia como es el **síndrome urémico hemolítico**, y la recomendación es que trabajen con higiene, con el delantal adecuado, que cuenten con carnet sanitario, y que tengan los insumos refrigerados; además, cuando realicen cocciones, que sea una buena cocción".

La titular de Seguridad Alimentaria comentó además... que se inició un trabajo de capacitación en 2008... y se está trabajando en el lineamiento de un proyecto, instrumentados por las Direcciones de Espacios Verdes, Comercio e Industria, y Seguridad Alimentaria, donde "desde mi área, por ejemplo, intentamos que se vendan productos habilitados, y tratar de lograr las condiciones y establecer lugares donde se puedan realizar las ventas.

En el caso de contemplada alguna irregularidad, comentó, "si la mercadería no está en condiciones, si está vencida o se rompió la cadena de frío, se decomisa ese producto y se evalúa con técnicos especializados en laboratorio, luego se manda el informe al Juzgado de Faltas, que es quien determina la multa o la sentencia a ejecutar".

Gloss comentó además... están quienes compran el producto, por eso comenzamos una campaña de concientización a través de los medios para que el consumidor pueda elegir lo que consume, nosotros (los consumidores) somos los mejores inspectores, entonces es importante que ellos también tomen conciencia y puedan colaborar".

**Esperamos que estas medidas comiencen a ser la regla y no la excepción.☺**



## Avances en el Proyecto LuSUH-CIOBA

A partir de este año se comenzó a implementar el Proyecto de Educación de nuestra Asociación financiado por el Programa de Fortalecimiento a Organizaciones de la Sociedad Civil del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. El proyecto consiste en la capacitación de los docentes de los Jardines Maternales del Programa de Apoyo a Grupos Comunitarios de la Dirección General de Promoción del Voluntariado y Sociedad Civil. También incluye la capacitación de manipuladores de alimentos.

El Programa de Apoyo a los Jardines Maternales tiene a su cargo 36 jardines los cuales están situados en barrios carenciados y villas de la Ciudad de Buenos Aires. La mayoría de estos jardines atienden a niños desde 45 días hasta 5 años de edad y cuentan con alrededor de 120 docentes.

En el mes de diciembre, la Coordinadora del Programa de Apoyo nos hizo llegar un relevamiento donde muestra la distribución dispar de los docentes en los distintos jardines independiente del número de niños que asisten. Los jardines más desfavorecidos no tienen docentes a cargo y son las madres voluntarias y cuidadoras quienes los reemplazan.

Vista esta realidad y teniendo en cuenta que el proyecto de la Asociación está destinado a docentes, quienes deberán diseñar la estrategia pedagógica para educar en la prevención del SUH, decidimos comenzar a implementar el Proyecto de Educación en los jardines del barrio de Chacarita que posee un número importante de docente. En el mes de febrero se realizaron visitas de reconocimiento del lugar y las autoridades para coordinar el comienzo de los talleres.

Este es el primer Proyecto de la Asociación LUSUH sobre Capacitación de Docentes que tenemos la oportunidad de llevar adelante. La experiencia en su realización nos permitirá abordar los Jardines Maternales sin docentes a cargo lo que constituirá un nuevo desafío para la Asociación.☺ Cristina Ibarra | Secretaria LusuH



## El SUH: macabro protagonista de nuestro verano

Compilación de noticias relacionadas con el SUH de enero y febrero de 2009.©

### SINDROME UREMICO-SALTA TERCERA MUERTE POR SINDROME UREMICO HEMOLITICO EN SALTA

Salta, 9 de febrero (Télam).- Una beba que murió esta mañana por el síndrome urémico hemolítico se convirtió en la tercera víctima fatal de esta enfermedad en la provincia de Salta, donde llevan registrados seis casos desde comienzos de año, informaron fuentes sanitarias.

Interés General |

### Otra nena muerta por el síndrome urémico hemolítico

Sucedió en Salta, la beba de 11 meses era proveniente de Orán, en el norte provincial. El caso se suma al de otro niño de Pocitos, en el límite con Bolivia y al de una niña de Bahía Blanca. Especialistas dicen que "la enfermedad está mostrando mucha mayor agresividad"

### Controlan los alimentos de los ómnibus de larga distancia

Buscan determinar las condiciones de la comida que sirven a los pasajeros, a raíz del caso de una beba que murió por Síndrome Urémico Hemolítico tras un viaje; luego de decomisar varios bidones de agua, analizar obligar a las empresas a que sólo la ofrezcan embotellada, informó un funcionario a [lanacion.com](http://lanacion.com); dónde

Viernes 16 de enero de 2009 | 10:59 (actualizado)

Buenos Aires, 6 de enero de 2009 - 11:08hs.

### BEBA-BAHIA BLANCA MURIO BEBA DE 13 MESES POR SINDROME UREMICO HEMOLITICO

Bahía Blanca, 6 de enero (Télam).- Una beba de 13 meses falleció hoy por Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) en un hospital de Bahía Blanca, donde permanecía internada en grave estado desde el pasado 13 de diciembre, informaron fuentes sanitarias.

Tenía 18 meses de edad

Falleció un menor afectado por el Síndrome

Enero 29, 2009

De acuerdo a la información recogida por El Norte en Movimiento, el pequeño habría presentado algunos síntomas de fiebre y diarrea el jueves de la semana anterior, y la joven madre recurrió a la atención médica en el hospital local, el viernes en horas de la madrugada, donde le suministraron la medicación.

El pequeño no logró recuperarse y entró en un cuadro agudo el sábado, lo que determinó el rápido traslado hasta el Hospital Gobernador Centeno de General Pico, derivado por el profesional de turno, el médico Guillermo Tría Carratú.

Cinco cuadras antes de arribar al nosocomio piquense el niño sufrió un paro cardiorespiratorio y los intentos de reanimación, dentro de la unidad de traslado, como el propio hospital, fueron en vano.

Nota correspondiente a la publicación del día Martes de 13 de Enero de 2009

10:40 - SOCIEDAD

### Bahía Blanca suma dos nuevos casos de Síndrome Urémico Hemolítico

Afectó a dos bebés de 22 y 14 meses que fueron internados en las últimas horas en un centro asistencial de la ciudad bonaerense. Estos casos se agregan al que ocurrió la semana pasada cuando una beba de 13 meses falleció por la enfermedad tras permanecer 20 días hospitalizada.



## Filial Bahía Blanca

La filial LuSUH Bahía Blanca desarrolló desde su creación distintas actividades en la prevención del SUH y atendió con gran esmero los casos de niños con SUH que se presentaron en la Ciudad de Bahía Blanca, alguno de ellos fatales.

Su presidente Miguel Caracciolo nos dijo:

“Actualmente estamos impulsando una campaña de prevención, que a través de los medios de comunicación alcance a todo el país, ya que consideramos que por ahora la prevención es el mejor remedio para evitar esta enfermedad. Hemos tomado la decisión de difundir por los medios de comunicación cada caso de SUH que se atienda en la Ciudad, y esto ha repercutido tanto en la gente, que hace que haya cada vez más consultas sobre la enfermedad. El año pasado tuvimos 20 casos y en lo que va de este ya llevamos 5 casos. El 27 del corriente mes se llevará a cabo en el Salón Blanco de la Municipalidad local el acto de apertura del curso sobre manipulación de alimentos que se le dará a 508 manzanas que trabajan en los distintos barrios de la periferia local y que están en permanente contacto con chicos en comedores, escuelas y jardines. Este Acto será presidido por el Secretario de Salud de la Municipalidad y autoridades de LuSUH-Bahía Blanca. El mismo dará comienzo a partir de la 09:30 hs, donde la gente podrá registrarse y donde deberá llenar un pequeño cuestionario para conocer el grado de conocimiento que tiene sobre el tema”

Felicitaciones por su reciente creación y todas las actividades que realizan!!

### Programa Nacional de Control y Prevención Del SUH

La Comisión Organizadora de la Jornada multidisciplinaria sobre la problemática del SUH que tuvo lugar el 20 de Noviembre del 2008 en el Salón de Cancillería de la Ciudad de Buenos Aires realizó un balance de la misma en el mes de diciembre. Esta Comisión conformada por profesionales de distintas disciplinas e instituciones e integrada por miembros de LuSUH realizaron un balance de la misma y reflexionamos que este era el ámbito más adecuado para preparar una propuesta de un Programa Nacional de Control y Prevención del SUH para la Argentina.

Los principales objetivos sobre los cuales podría sustentarse un futuro Programa Nacional de Control y Prevención del SUH se podría resumir en: a) Mejorar los sistemas de atención de salud en las distintas regiones del país en lo atinente al SUH, b) Mejorar los sistemas de diagnóstico y caracterización del microorganismo, c) Fortalecer los sistemas de vigilancia, d) Mejorar los métodos de control perfeccionando los procesos tecnológicos para la mitigación de las contaminaciones, e) Fortalecer el control en cada etapa de la elaboración de los alimentos. Para el caso de la carne y productos cárnicos contemplar ajustar el marco legal vigente, articular su aplicación con los gobiernos provinciales y evitar el doble estándar (Mercado interno / exportación), f) Mitigar las posibilidades de peligros de contaminación en las diversas etapas de la producción, procesamiento, comercialización y manipulación de los alimentos, en particular de la carne y productos cárnicos, g) Alcanzar un mayor nivel de difusión y conocimiento de la enfermedad en la sociedad en general, y promover la aplicación de medidas higiénicas en el manejo de los alimentos en el hogar, durante los desplazamientos y en los ámbitos laborales.

La comisión concluyó que la creación y puesta en marcha del Programa Nacional de Control y Prevención del SUH, permitirá:

- 1.-Optimizar las notificaciones obligatorias sobre las apariciones de nuevos casos de SUH en Centros de Salud públicas y privadas al Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica como lo establece la Resolución N° 346/00 del Ministerio de Salud.
  - 2.-Crear nuevas Unidades Centinela para la vigilancia del SUH en todas las jurisdicciones del país y dotarlas del personal y equipamiento que necesitan.
  - 3.-Destinar en los hospitales públicos personal especializado (nutricionistas, nefrólogos, psicólogos) y equipamiento adecuado para atender a pacientes y familiares durante y después de la aparición del SUH.
  - 4.-Modernizar y adecuar a las circunstancias actuales la legislación correspondiente en perfecta armonización con los estados provinciales v
  - 5.-Interaccionar con el INAL, el SENASA y organismos provinciales pertinentes para contribuir a mejorar el control de los alimentos y del ganado en pie, de modo que los alimentos que lleguen a la comunidad sean seguros desde el punto de vista Escherichia coli productor de toxina Shiga.
  - 6.-Implementar a través del MinCyT un programa especial de que promueva acciones de investigación y desarrollo tendientes a ampliar la base de conocimiento y la resolución del problema
  - 7.-Implementar un Programa Permanente de Educación para la Salud, destinado a la comunidad en general, alertando sobre los riesgos de este patógeno, sus vías de transmisión y las estrategias de prevención que deben aplicarse.
  - 6.-Incorporar, a través del Ministerio de Educación, a la curricula de grado de las escuelas primarias un capítulo dedicado a la prevención del SUH, el que a la vez servirá para prevenir más de 200 Enfermedades Transmitidas por Alimento
- Recientemente fuimos convocador por el Ministerio de Salud de la Nación para impulsar un Programa Nacional sobre SUH. Esperemos que se llegue a una feliz culminación, y que a la brevedad comience su ejecución!!..@

Cristina Ibarra | Secretaria LusuH

# Proyectos 2009

DÍA NACIONAL DEL LUCHA CONTRA EL SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO.  
DIA INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACION 2009



La Asociación LuSUH impulsa con representantes del Senado el siguiente proyecto que actualmente se encuentra a consideración:

## DÍA NACIONAL DEL LUCHA CONTRA EL SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO.

- **ARTÍCULO 1º.**- Institúyase en el territorio de la Nación el día 19 de agosto de cada año como "DIA NACIONAL DE LA LUCHA CONTRA EL SINDROME UREMICO HEMOLITICO" en homenaje al Dr. Carlos Arturo Gianantonio, precursor en la lucha contra esa enfermedad.
- **ARTÍCULO 2º.**- Instrúyase al Ministerio de Educación de la Nación para que a través del Consejo Federal de Educación arbitre los medios necesarios para su inclusión en el calendario y en la currícula escolar.
- **ARTÍCULO 3º.**- El Poder Ejecutivo, a través de los organismos pertinentes, impulsará durante la semana del 19 de agosto de cada año, una campaña intensiva de concientización a fin de informar a la sociedad los métodos para prevenir y detectar el Síndrome Urémico Hemolítico.
- **ARTÍCULO 4º.**- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

## DIA INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACION 2009

La OMS instauro el 16 de Octubre como el Día Internacional de la Salud.

Estamos trabajando para que en esta fecha se realice una feria de ONG e instituciones oficiales relacionadas con la alimentación. Durante esta fecha tan importante se releva el concepto de la seguridad alimentaria como el derecho del ser humano de acceder a alimentos inocuos, nutricionalmente adecuados en cantidad y a precios accesibles a fin de tener una vida sana, y activa acorde con cada etapa de su vida

### Fundamento general:

Abordar la problemática de la alimentación desde una mirada amplia: nutrición, inocuidad, sanitaria, preventiva, derechos del consumidor, solidaridad.

### Objetivo General:

Consolidar una red de ONG relacionadas con la problemática de la alimentación. Promover una apertura al público que muestre las distintas miradas sobre las problemáticas ligadas a la alimentación, con el fin de establecer conductas preventivas.

### Contenidos:

Lanzamiento de una campaña conjunta por Ej.: Lavado de manos

Realización de un evento social masivo: maratón- bicicleteada- recital.

Estimulación de la participación de niños en edad escolar a través del Juego, obras de teatro, música

Información y educación de adultos a través de juegos, material didáctico aplicable diariamente.

*Marcelo Da Rocha | Comisión Educación, LuSUH*

# Iniciativas Importantes



Destacamos la iniciativa de la Obra Social de los Docentes que en su página WEB, incluyó a fines del año pasado una campaña de prevención contra el SUH.

Una interesante medida para tomar desde otras Obras sociales e Instituciones de Medicina Prepaga.

**INFORMACIÓN**

ESPECIAL niños

para el cuidado de la salud

Por la Dra. Laura Visceglie  
Pediatra  
Centro Médico  
Dr. Julio Leone

## Síndrome Urémico Hemolítico

El Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) es una enfermedad endémica en nuestro país, que puede provocar compromiso renal, neurológico y hematológico. La incidencia en Argentina es la más alta del mundo. Se registran entre 300 y 350 casos nuevos por año.

**¿A quiénes afecta?**  
Esta enfermedad predomina en verano y afecta a niños pequeños; es más frecuente entre los 5 y 30 meses, aunque también se ha registrado en niños mayores de este grupo etario.

**¿Cuáles son los síntomas?**  
El SUH comienza con diarrea mucosa o muco sanguinolenta que tiñe de color rosado la materia fecal, vómitos, palidez intensa, dolor abdominal, disminución de la diuresis (disminución de la cantidad de orina). Estos signos y síntomas pueden presentarse todos juntos o aislados.

**Alimentos que pueden contagiar**

Las fuentes de contagio principal son:

- Carne vacuna mal cocida.
- Leche no pasteurizada y productos lácteos manufacturados con leche no pasteurizada.
- Agua contaminada.

También puede transmitirse de persona a persona.

**Centro Médico Prof. Julio Leone**

Centro Médico Prof. Julio Leone Av. Córdoba 2050 1º y 2º piso. Cap. Fed.  
Tel. 5246-3990 / 91 / 92. • consejo.capital@osplad.org.ar • www.osplad.org.ar

**INFORMACIÓN**

Centro Médico Prof. Julio Leone

para el cuidado de la salud

## Síndrome Urémico Hemolítico

ESPECIAL niños

### Las Causas

Son varias las causas que provocan el SUH, pero la más frecuente (90% de los casos) es una bacteria, **Escherchia Coli**, productora de una **Verotoxina**. Esta bacteria es sensible al calor (por cocción o pasteurización).

### Recomendaciones

- Asegurar la correcta cocción de la carne (la bacteria se destruye a los 70°).
- Tener especial cuidado en la cocción de carne picada, ya que generalmente se cocina la parte superior, quedando el interior crudo (permaneciendo la bacteria en su interior).
- Utilizar distintos utensillos de cocina para cortar la carne cruda y para trozarla antes de ingerirla.
- Evitar el contacto de las carnes crudas con otros alimentos.
- Controlar el uso de leche y derivados lácteos correctamente pasteurizados y conservar la cadena del frío.
- No consumir jugos de fruta no pasteurizados.
- Lavar cuidadosamente verduras y frutas (utilizar distintos utensillos para cortar verduras y frutas. No debe ser el mismo que se utilice para cortar carne cruda. Es conveniente lavar la tabla de corte de carne para no contaminar).
- Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar los alimentos y luego de cada preparación.
- Lavarse las manos luego de ir al baño.
- Respetar la prohibición de bañarse en aguas del Río de la Plata o en natatorios no habilitados para éste fin.
- Consumir agua potable, y ante la duda, hervirla.

**Nuestro país tiene la mayor cantidad de niños afectados por esta enfermedad en todo el mundo.**

0810-666-7752 • info@osplad.org.ar • www.osplad.org.ar