



NEWSLETTER - ABRIL 2022

CONOCIENDO UN POCO MÁS A LA RSA

GRUPOS DE TRABAJO DE LA RSA (A ABRIL DEL 2022)

INFORMES FINALIZADOS DURANTE EL PERIODO 2021-2022

Evaluación de Riesgo no carcinogénico para la población china debido al aumento del Límite Máximo Permitido de cadmio en harinas de pescado de Argentina

Polvo de carbón

Escherichia coli productor de toxina Shiga O185:H7

Bagazo cervecero

Fenilcetonuria

Arsénico en agua

Carne sustentable

Parásitos en productos pesqueros

Almacenamiento arroz-micotoxinas

Producción de insectos para consumo humano

INFORMES Y ACTIVIDADES EN CURSO

Cadmio (Cd) y Plomo (Pb) en yerba mate

Software para análisis de riesgo

Encuesta sobre consumo de infusiones preparadas con Yerba Mate en Argentina

¿CÓMO PUEDO SOLICITAR ASESORAMIENTO A LA RSA?

CONOCIENDO UN POCO MÁS A LA RSA

En 2014, el CONICET creó la Red de Seguridad Alimentaria la cual se constituye como una entidad de alcance nacional dedicada a la evaluación de riesgos de la Seguridad Alimentaria, con un abordaje de las cadenas alimentarias “desde el campo a la mesa”, bajo el concepto “un mundo una salud”. Su objetivo general es desarrollar y analizar información, con base científica tecnológica, del último conocimiento disponible en materia de Seguridad Alimentaria que sirva como base para la adopción de políticas públicas que permitan mejorar los procesos de producción, industrialización, tratamiento y diagnóstico de las enfermedades y contaminaciones a lo largo de las cadenas agroalimentarias.

La emergencia y reemergencia de enfermedades asociadas a los alimentos motivaron la revalorización del concepto “un mundo, una salud” por parte de la OMS, FAO y OIE las cuales, con el apoyo de UNICEF y el Banco Mundial, recomendaron medidas globales tendientes a mejorar la coordinación de las políticas sanitarias para la predicción, prevención y respuesta a los problemas actuales en la interfaz hombre-animales-medio ambiente. Así, se inició una etapa de transformaciones que pretenden fijar pautas para enfrentar los desafíos actuales y futuros, en materia de seguridad alimentaria. El conocimiento de las cadenas agroalimentarias (“del campo al plato”) y de los factores que impactan sobre la presencia de un peligro en un alimento, son necesarios para sostener científicamente las medidas de gestión del riesgo. En este sentido, resulta esencial disponer de recomendaciones científicas independientes, e información sobre riesgos existentes y emergentes. En Argentina, la RSA cuenta con las capacidades necesarias para elaborar evaluaciones de riesgo con base científica e independiente.

www.rsa.conicet.gov.ar

GRUPOS DE TRABAJO DE LA RSA (A ABRIL DEL 2022)

48	grupos ad hoc	460	Investigadores forman parte de los grupos ad hoc	+	900	Investigadores Contactaron a la RSA
-----------	---------------	------------	--	----------	------------	-------------------------------------

INFORMES FINALIZADOS DURANTE EL PERIODO 2021-2022

Evaluación de Riesgo no carcinogénico para la población china debido al aumento del Límite Máximo Permitido de cadmio en harinas de pescado de Argentina

Objetivo: evaluar las concentraciones de Cd (cadmio) presentes en las harinas de pescado (HP) argentinas y determinar el impacto del aumento del Límite Máximo Permitido (LMP) actual sobre la dieta de la población china, aplicando la metodología de Evaluación de Riesgo (ER), considerando efectos no cancerígenos. Para el desarrollo de la ER, se generó un Modelo Conceptual para contextualizar el riesgo dietario de Cd para la población objetivo, y poder evaluar el impacto del aumento del LMP. En el MC se abordó sólo la exposición dietaria, donde las Rutas A y B están directamente vinculadas con las HP, mientras que las Rutas C no están asociadas con las mismas, de esta manera, se generaron los siguientes grupos de alimentos:

Rutas A - Convergen en los Productos Acuáticos (PA) para consumo humano.

Rutas B - Convergen en los Productos Animales de Cría (PAC), excluyendo los PA, para consumo humano.

Rutas C - Convergen los Productos Alimentarios, excluyendo los PA y los PAC, que podrían aportar Cd a la dieta de manera complementaria a las rutas anteriores.

Para la evaluación de cada bloque, se recopiló exhaustivamente información sobre aspectos toxicológicos del cadmio, la composición de la materia prima de las HP argentinas, su proceso de producción, la concentración de Cd en las HP, piensos, organismos intermedios, alimentos en general, la composición de piensos y la composición del plato chino (teniendo en consideración distintas categorías de alimentos, franjas etarias, género, hábitat regional y provincial, entre otras). Se analizó la exposición dietaria a Cd de la población china, generando perfiles dietarios que caracterizan a la población urbana y rural, según franjas etarias y sexo. Se calculó el riesgo no-carcinogénico mediante el cociente HQ (de su denominación en inglés, hazard quotient). Se modelaron tres escenarios de LMP en las HP para evaluar el potencial impacto en la exposición dietaria de la población china.

Carácter del informe: Confidencial

MÁS INFORMACIÓN CADMIO EN HARINAS DE PESCADO

Polvo de carbón

Objetivo: Realizar un informe sobre el impacto en la población, en el ambiente y en la producción primaria de alimentos, ocasionado por las actividades desarrolladas por la empresa Oxbow- Copetro (calcinadora de carbón de coque) en las localidades de Berisso, Ensenada y La Plata. Se recopiló información de los niveles de material particulado, evaluando las diferentes fuentes principales de emisión en la región, para determinar el riesgo al que están expuestos los vecinos. El mismo se encuentra finalizado.

Carácter del informe: Acceso libre.

Impacto del informe:

- Firma de un convenio de asistencia técnica entre el Municipio y el CONICET, mediante el cual el pasado 21/04 se instaló el primer equipo para medición de calidad de aire en la ciudad de Berisso.
- Aprobación de un proyecto IMPACTAR denominado “Monitoreo y caracterización química y morfológica de material particulado sedimentable y en suspensión en el Municipio de Berisso. Evaluación de efectos en la salud pública”, cuyo objetivo es poner en marcha una red de monitoreo de material particulado y compuestos asociados en la ciudad de Berisso.

Notas en los siguientes portales de noticias:

- [La Nación](#)
- [Berisso digital](#)

MÁS INFORMACIÓN POLVO DE CARBÓN

Escherichia coli productor de toxina Shiga O185:H7

Objetivo: Elaborar un documento de actualización con base científica sobre *Escherichia coli* productor de toxina Shiga serotipo O185:H7, debido a la notificación en el sistema de alertas de seguridad de alimentos y piensos de la Unión Europea (RASFF UE) del hallazgo de este serotipo de STEC en carne argentina refrigerada en el mes de marzo del 2021. El mismo se encuentra finalizado.

Carácter del informe: Acceso libre.

MÁS INFORMACIÓN STEC

Bagazo cervecero

Objetivo: Elaborar un informe con recomendaciones a tener en cuenta para la inclusión del bagazo seco en el Código Alimentario Argentino (CAA). Se analizaron tanto aspectos físico-químicos como microbiológicos del bagazo cervecero seco de producción nacional, como así también de la higiene del proceso y parámetros de conservación del mismo a efectos de su utilización como alimento. El mismo se encuentra finalizado.

Carácter del informe: Acceso libre.

MÁS INFORMACIÓN BAGAZO CERVECERO

Fenilcetonuria

Objetivo: Diseñar una aplicación para celulares (“Mi PKU”) destinada a las personas que tienen la enfermedad metabólica Fenilcetonuria, quienes necesitan seguir una dieta con un consumo limitado del aminoácido fenilalanina. La App permite realizar de forma simple los cálculos diarios de consumo de alimentos, ya que quienes poseen esta afección necesitan seguir una dieta que limite la fenilalanina, un aminoácido presente en casi todos los alimentos, sobre todo

en los de origen animal. Asimismo, facilita el envío de informes a los profesionales de la salud. La misma es la primera en su tipo desarrollada en Latinoamérica. La APP recibió el Premios Sadosky (otorgados por la Cámara de la Industria Argentina del Software) en la categoría “Proyecto asociativo de innovación”.

Carácter de la APP: Acceso libre, [DISPONIBLE EN GOOGLE PLAY](#)

Impacto de la app en los medios:

- [Clarín tecnología](#)

[MÁS INFORMACIÓN FENILCETONURIA](#)

Arsénico en agua

Objetivo: Realizar un relevamiento de los laboratorios de la Argentina que realizan cuantificación de Arsénico en agua.

[LABORATORIOS AS EN AGUA](#)

[LABORATORIOS AS EN AGUA - ANEXO](#)

[MÁS INFORMACIÓN As EN AGUA](#)

Carne sustentable

Objetivo: Elaborar un informe técnico en el cual se recopile, sistematice y analice el conocimiento científico disponible respecto de sustentabilidad ambiental, asociada especialmente a la cadena de ganados y carne vacuna de Argentina. El mismo se encuentra finalizado.

Carácter del informe: Acceso libre al resumen ejecutivo.

Impacto del informe:

Sentó las bases para la realización del Proyecto “Determinación de impactos ambientales de la carne bovina conforme al sistema Environmental Product Declaration (EPD)”, en el marco de un convenio específico firmado entre IPCVA, INTA e INTI y del cual participan 28 empresas frigoríficas y 84 establecimientos ganaderos. El objetivo es analizar los impactos ambientales en carne bovina deshuesada y refrigerada para cada planta bajo estudio, conforme a la metodología de LCA ISO 14040/14044 y las PCR (Regla de Categoría de Producto) para carne bovina (UN CPC 21111) analizando los siguientes impactos ambientales potenciales: calentamiento global (ISO 14067, 2018), acidificación, eutrofización, formación fotoquímica de Ozono, agotamiento de recursos abióticos materiales y combustibles y huella de Agua (ISO 14046, 2014) por la metodología de escasez de agua. [MÁS INFORMACIÓN](#)

Notas en los siguientes portales de noticias:

<http://www.elsemiarido.com/carne-argentina-carne-sustentable-un-informe-que-releva-el-nivel-de-la-sustentabilidad-actual-de-la-ganaderia-argentina/>

<http://www.ctys.com.ar/index.php?idPage=20&idArticulo=4085>

<https://www.agritotal.com/nota/el-ipcva-presento-el-informe-carne-argentina-carne-sustentable-la-ganaderia-no-es-parte-del-problema-sino-de-la-solucion/>

<https://ecosdelatierra.com.ar/un-informe-releva-el-nivel-de-sustentabilidad-de-la-ganaderia-argentina/>

<https://www.el1digital.com.ar/ciencia/estudian-el-impacto-de-la-ganaderia-argentina-en-el-ambiente/>

<https://semanariodejunin.com.ar/nota/23768/producir-carne-pensando-en-el-ambiente/>

MÁS INFORMACIÓN CARNE SUSTENTABLE

Parásitos en productos pesqueros

Objetivo: Realizar un informe científico-técnico para la determinación e identificación de los parásitos más importantes presentes en productos de la pesca marina y dulceacuícola de nuestro país. El informe dio lugar a la publicación de un libro titulado “Parásitos en peces de consumo de Argentina”, realizado por el grupo ad hoc.

Carácter del informe: Acceso libre.

Notas en los siguientes portales de noticias:

https://www.clarin.com/buena-vida/10-mitos-dudas-parasitos-pescados_0_6ZriTipp5.html

<https://www.diariocronica.com.ar/noticias/2021/12/07/58874-lanzamiento-del-libro-parasitos-en-peces-de-consumo-de-argentina>

<https://ecosdelatierra.com.ar/lanzaron-el-libro-parasitos-en-peces-de-consumo-de-argentina/>

MÁS INFORMACIÓN PARÁSITOS EN PRODUCTOS PESQUEROS

Almacenamiento arroz-micotoxinas

Objetivo: Elaborar un documento que contenga información relacionada tanto al desarrollo de mohos como a la producción de micotoxinas bajo diferentes condiciones de almacenamiento del arroz con cáscara. Asimismo, se pretende realizar recomendaciones vinculadas a las condiciones óptimas de almacenamiento del arroz para garantizar la inocuidad del producto final. El mismo se encuentra finalizado.

Carácter del informe: Confidencial.

MÁS INFORMACIÓN ALMACENAMIENTO ARROZ - MICOTOXINAS

Producción de insectos para consumo humano

Objetivo: Elaborar un documento que describa el perfil de riesgo de insectos comestibles como los grillos (congelados, deshidratados y en polvo) que sirva de insumo para el desarrollo de productos seguros y adecuados para el consumo humano y la alimentación animal. Este documento se basa principalmente en los procesos involucrados en la producción primaria y en la producción industrial de grillos para consumo humano. El mismo se encuentra finalizado.

Carácter del informe: Acceso libre.

[MÁS INFORMACIÓN PRODUCCIÓN DE INSECTOS PARA CONSUMO HUMANO](#)

INFORMES Y ACTIVIDADES EN CURSO

Cadmio (Cd) y Plomo (Pb) en yerba mate

Objetivo: Elaborar un informe recopilando y analizando el conocimiento científico disponible sobre el tema, de manera de realizar una evaluación de riesgo que permita determinar la probabilidad de efectos adversos en los consumidores por el contenido de Cd y Pb en infusiones con yerba mate.

[MÁS INFORMACIÓN CD Y PB EN YERBA MATE](#)

Software para análisis de riesgo

Objetivo: Desarrollar un software para el análisis cuantitativo de riesgo mediante la simulación Monte Carlo.

[MÁS INFORMACIÓN SOFTWARE PARA ANÁLISIS DE RIESGO](#)

Encuesta sobre consumo de infusiones preparadas con Yerba Mate en Argentina

Objetivo: Conocer los hábitos de consumo de infusiones preparadas con yerba mate en nuestro país.

[ENCUESTA YERBA MATE EN ARGENTINA](#)

¿CÓMO PUEDO SOLICITAR ASESORAMIENTO A LA RSA?

¿Como solicitar una asesoría Científica?

S Solicitante	¿Quién puede solicitar una asesoría científica?	Cualquier Institución u organismo público o privado o persona jurídica que lo desee.
F Formulario	¿Dónde puedo hallar el formulario de solicitud?	Los datos de la solicitud se cargan a través del formulario on-line: https://rsa.conicet.gov.ar/solicitud-de-asistencia/
P Proceso	¿Cual es el proceso de aceptación y evaluación de mi consulta?	1) presentación en el CD; 2) búsqueda de investigadores, 3) conformación de grupo ad hoc; 4) elaboración de propuesta de trabajo y propuesta, 5) acuerdo entre partes vinculantes; 6) desarrollo del trabajo, 7) presentación del informe.
I Informe	El informe ¿es público?	Previo al desarrollo de la propuesta, se acuerda entre las partes, si corresponde la confidencialidad y su posible o no divulgación.