

**Asunto:** Newsletter Municipios Saludables 19-01-2009**De:** Red de Municipios y Comunidades Saludables <redmunisal@msal.gov.ar>**Fecha:** Mon, 19 Jan 2009 13:58:31 -0200**A:** destinatarios-no-revelados;;

Programa Nacional  
Municipios y Comunidades  
Saludables



Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación



Boletín Virtual del Programa Nacional Municipios y Comunidades Saludables

Lunes 19 de enero de 2009

### Se realizó la Evaluación Técnica N° 5 en la Coordinación Nacional Nuevos miembros adherentes y titulares del Programa Nacional Municipios y Comunidades Saludables

Queremos informarles que el día 8 de enero pasado se ha realizado la evaluación técnica de solicitudes de ingreso al Programa Nacional de Municipios y Comunidades Saludables.

A partir de hoy ingresan como miembros adherentes los siguientes municipios:

Región	Provincia	Municipio
CENTRO	Entre Ríos	Oro Verde
NOA	Tucumán	Alderetes
NOA	Tucumán	Cebil Redondo
PATAGONIA	Santa Cruz	Caleta Olivia

Además, los siguientes municipios han llegado a acreditar como municipios titulares:

Región	Provincia	Municipio
CENTRO	Córdoba	La Paqueta
CENTRO	Córdoba	Santa Cruz del Lago
CUYO	Mendoza	La Paz
NEA	Misiones	Candelaria

De esta manera, el PNMCS quedó conformado por 552 miembros, de los cuales 337 son adherentes y 215 titulares. [Les damos la bienvenida a los nuevos miembros y felicitamos a quienes con su constante trabajo en la estrategia han logrado la titularidad.](#) Se adjunta el listado de miembros del Programa.

## INICIATIVAS SALUDABLES

### Trelew - Chubut

Cerca de 2700 animales fueron atendidos en las dos campañas de desparasitación y desgarrapatización a lo largo del 2008

A partir del intensivo trabajo que realizó la Municipalidad de Trelew a lo largo del año relacionado a distintas campañas de Desparasitación y Desgarrapatización de Canes se logró aumentar cerca de un 300% los animales atendidos.

Estos datos fueron revelados desde el área de Inspección del Municipio local, de quien depende el subprograma

Ministerio de  
Salud  
Presidencia de la Nación

www.msal.gov.ar

Programa Nacional  
Municipios y Comunidades  
Saludables

visite nuestro sitio web  
www.municipios.msal.gov.ar

de Zoonosis, quien elevó los casos atendidos de 700 a 2700 durante el 2008, esperando que para el corriente año se puedan intervenir aun más mascotas.

Es por ello, que la directora de Inspección de la Municipalidad de Trelew, Verónica Iannini, destacó la gran labor llevada adelante por el actual veterinario del área de Zoonosis, Pablo Agostinho, quien a partir de un trabajo mancomunado con las Asociaciones Vecinales se logró que la gente se concientice y lleve a sus mascotas a participar de las distintas campañas en los diferentes barrios de Trelew.

Asimismo, reconoció que aún resta mucho trabajo por llevar adelante, pero trabajando en forma conjunta con las distintas áreas municipales y las organizaciones intermedias, "estamos seguros que vamos a lograr el objetivo que nos ha marcado el intendente Mac Karthy".

Por otro lado, remarcó que también se ha hecho un importante trabajo en lo que tiene que ver con las cirugías de castraciones, reconociendo que durante la segunda mitad del 2008 se superaron las 1000 intervenciones, "lo que muestra que los profesionales que están trabajando en el área de Zoonosis lo están haciendo con mucha dedicación y de acuerdo a los lineamientos marcados".

Asimismo, Iannini volvió a remarcar que todavía queda mucho por hacer, sobre todo con los animales que están sueltos en las calles, por lo que admitió que este año continuarán con las charlas de concientización acerca de la tenencia responsables de mascotas. "La idea es poder concientizar y mentalizar a la gente en el tema de la cantidad de mascotas que tienen que tener por hogar".

#### NUEVAS CAMPAÑAS

Para finalizar la funcionaria municipal comentó que este año seguramente se van a estar realizando nuevamente dos campañas de Desparasitación y Desagarrapatización de mascotas, al igual que se hizo el año pasado, y admitió que "para esto es fundamental el trabajo con las asociaciones vecinales, ya que son ellos quien muchas veces son los que avisan a los vecinos en que días y horarios vamos a estar en cada uno de los barrios de Trelew".

[dirdsaludtw@yahoo.com.ar](mailto:dirdsaludtw@yahoo.com.ar)

### Rawson - Chubut

#### En Playa Unión se lanza el programa de actividad física "Viví Saludablemente"



El viernes 9 de enero en el marco del "Programa Nacional Municipios y Comunidades Saludables", dará comienzo en el balneario Playa Unión el programa basado en la actividad física denominado "Viví Saludablemente". El mismo es lanzado por el Instituto de Seguridad Social y Seguros (ISSyS), la Municipalidad de Rawson y la Secretaría de Salud de la provincia. Es gratuito y abierto al público en general.

El puesto donde se practicarán las actividades hasta el 15 de febrero está ubicado sobre la playa frente al microestadio de Playa Unión (a la altura del parador "KU"). Allí habrá una casilla rodante señalizada.

El cronograma de las actividades físicas, a cargo de la instructora Silvana Calle, es el siguiente:

-Martes, Jueves y Sábados de 9 a 10 hs.

Las actividades vinculadas a la "Calidad de Vida", es decir control de signos vitales, peso, talla e IMC estarán a cargo de Miguel Trila y se realizarán los siguientes días y horarios:

- Jueves, Viernes, Sábados y Domingos de 18 a 21 hs.

Media hora antes de las corridas programadas en el balneario, como la de "Don León" o la de "La Bahía" se realizarán también actividades.

[www.rawson.gov.ar](http://www.rawson.gov.ar)

[a.her.san@hotmail.com](mailto:a.her.san@hotmail.com)

### Recreo - Santa Fé

#### Proyecto "Construyendo Espacios de Salud"

La secretaria de Salud y Acción Social de la Municipalidad de Recreo informa que el proyecto "Construyendo Espacios de Salud" comenzará el próximo lunes 19 y se desarrollará en los tres Centros de Atención Primaria de la Salud ubicados en los barrios Mocoví, Parque y en Recreo Sur.

La iniciativa se extenderá hasta el viernes 27 de febrero y se encuentra destinada a niños y adolescentes de los barrios San Camilo, Parque y Comunal II que, en forma gratuita, realizarán actividades deportivas, recreativas y artísticas. La propuesta se llevará a cabo de 8.30 a 11.30 horas y estará a cargo de profesores de educación física, plástica y manualidades.

[prensa@municipio-recreo.gov.ar](mailto:prensa@municipio-recreo.gov.ar)

### Urdinarrain - Entre Ríos

#### Proyecto «Chau Bolsas»

#### Eco bolsas hechas en Urudi

*Minimizar el consumo de bolsas de nylon en el envasado de productos que se comercializan al por menor, crear conciencia en la población sobre el daño que ocasiona al medio ambiente el uso indiscriminado de bolsas de nylon y motivar a los comerciantes para que inviten a sus clientes a usar bolsas reutilizables son algunos de los objetivos del Proyecto "Chau bolsas".*

Este Proyecto contempla la implementación de Talleres de costura en los Centros Comunitarios "Gral. Belgrano" y Hna. Cecilia", en los cuales se confeccionan bolsas de fiselina para las compras diarias.

En octubre del 2008, en el Centro Comunitario del Bº.



Gral Belgrano, de la mano de Mary Lange de Zeller -coordinadora voluntaria- ocho mujeres confeccionan las "Eco- bolsas" que cumplen con las 3 R del principio



de la ecología: re-usar, reciclar y reducir. Las bolsas, de variados y vistosos colores, están siendo utilizadas por unos 20 comercios de la ciudad, que las obsequiaron a sus clientes con motivo de las fiestas de fin de año, concientes de que el cuidado del medio ambiente es una responsabilidad de todos, no sólo del Estado. Este Proyecto, impulsado por la Mesa Intersectorial de Municipios y Comunidades Saludables y con el acompañamiento de la Lic. Ana Ma. Delmonte, Lic. Lucía Siri y el Lic. Juan Villaverde, prevee un tiempo de seis meses para su evaluación y para constituir un micro-emprendimiento que ya ha comenzado a dar buenos frutos para sus talleristas: Soledad Alba, Graciela Godoy, Graciela Muñoz, Elina Reisig, Marta Linga, Rosa Rodríguez, Claudia Ruiz y Marisa Salas, quienes reciben el porcentaje de los ingresos de acuerdo a la confección de bolsas cada día de trabajo más la venta del producto en relación a las horas trabajadas. Las 4 máquinas de coser eléctricas fueron suministradas por la Municipalidad quien también se ocupa de su mantenimiento.

Para tener en cuenta

Si cada uno de los habitantes de Urdinarrain dejara de usar sólo UNA bolsa de nylon al día evitaríamos que 3.285.000 de bolsas al año contaminaran nuestra ciudad. ¡Seamos responsables! Hagamos nuestras compras en un canasto o utilicemos bolsas re-usables.

[normaurdi@urdi.com.ar](mailto:normaurdi@urdi.com.ar)

### *Unquillo - Córdoba*

#### **Convocatoria a artesanos y emprendedores**

#### **Nueva edición de la tradicional Feria del Corso**

El Área de Economía Social de la Secretaría de Desarrollo Comunitario y Derechos del municipio lleva a cabo una exhaustiva labor, con el objetivo de propiciar el desarrollo de los productores locales y las formas asociativas entre ellos, priorizando el trabajo con quienes perciben más bajos ingresos. Desde el año 2007 se realiza la convocatoria a la Feria de Artesanos y Emprendedores para el Corso local, ocasión en la que cada año se agregan más puestos.

Esta línea de trabajo propicia la promoción de alternativas que generen producción y consumo solidarios, la generación de aumento en los ingresos familiares, el desarrollo de valores y saberes comunitarios, y la igualdad de oportunidades entre mujeres y varones. Sobre el eje de recuperar saberes y habilidades de cada ciudadano se brinda orientación y capacitación, se otorga información sobre la demanda de productos o servicios y se ofrecen herramientas para generar e incluir al trabajador en un empleo propio genuino o autoempleo.

En este marco, se informa que está abierta la convocatoria para formar parte de la Feria Artesanos y Emprendedores de los Corsos Unquillo 2009, como se viene realizando cada febrero desde hace dos años.

La importancia de esta invitación surge del objetivo de seguir fomentando todas aquellas actividades que promuevan la economía y la autogestión de los emprendedores locales. Los interesados pueden presentarse los días miércoles 21, jueves 22 y viernes 23 de 19:00 a 21:00 hs. en la Secretaría de Desarrollo Comunitario y Derechos, Edificio Municipal.

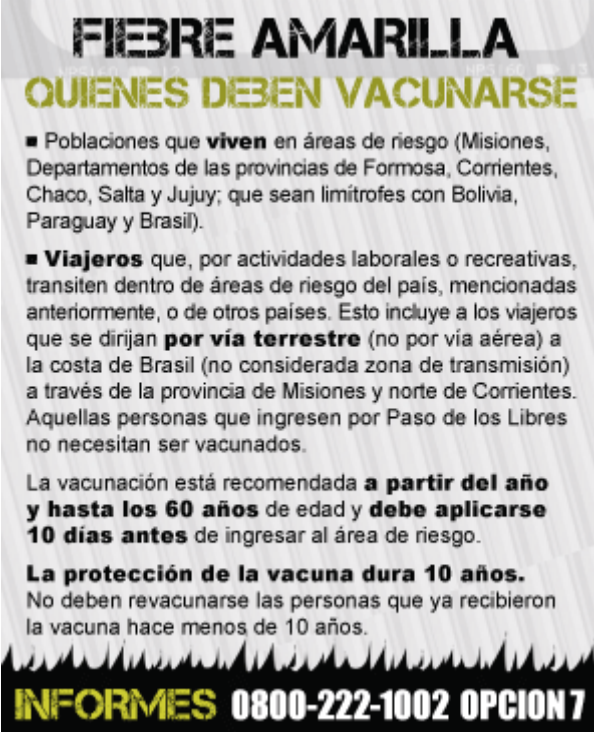
[www.unquillo.gov.ar](http://www.unquillo.gov.ar)  
[prensa@unquillo.gov.ar](mailto:prensa@unquillo.gov.ar)

---

## **INFORMACIÓN DE INTERÉS**

### *Ministerio de Salud de la Nación*

#### **Vacunación contra la fiebre amarilla**



**FIEBRE AMARILLA**  
**QUIENES DEBEN VACUNARSE**

- Poblaciones que **viven** en áreas de riesgo (Misiones, Departamentos de las provincias de Formosa, Corrientes, Chaco, Salta y Jujuy; que sean limítrofes con Bolivia, Paraguay y Brasil).
- **Viajeros** que, por actividades laborales o recreativas, transiten dentro de áreas de riesgo del país, mencionadas anteriormente, o de otros países. Esto incluye a los viajeros que se dirijan **por vía terrestre** (no por vía aérea) a la costa de Brasil (no considerada zona de transmisión) a través de la provincia de Misiones y norte de Corrientes. Aquellas personas que ingresen por Paso de los Libres no necesitan ser vacunados.

La vacunación está recomendada **a partir del año y hasta los 60 años** de edad y **debe aplicarse 10 días antes** de ingresar al área de riesgo.

**La protección de la vacuna dura 10 años.**  
No deben revacunarse las personas que ya recibieron la vacuna hace menos de 10 años.

**INFORMES 0800-222-1002 OPCION 7**

[www.msal.gov.ar](http://www.msal.gov.ar)

### Ministerio de Salud de la Nación

Denuncias por mal uso o secuelas producidas por productos químicos o sustancias agroquímicas



**DENUNCIE AQUÍ**  
Mal Uso o Secuelas  
producidas por productos químicos  
y sustancias agroquímicas

[denuncias@msal.gov.ar](mailto:denuncias@msal.gov.ar)

[www.msal.gov.ar](http://www.msal.gov.ar)

### Ministerio de Salud de la Nación

#### Recomendaciones para el uso de las piletas en el verano

*Durante el verano las piletas pueden constituirse como un factor de riesgo en la transmisión de diferentes tipos de enfermedades tales como diarrea, conjuntivitis, hepatitis y Síndrome Urémico Hemolítico entre otras. Por esta razón, el Ministerio de Salud de la Nación ofrece algunos consejos y medidas de higiene.*

Se deben extremar los cuidados del agua utilizada, teniendo en cuenta los factores que pueden contribuir a su contaminación:

- Piletas de uso familiar y/o jardines de infantes y maternas que funcionan en verano:
  - \* Si el volumen de agua utilizado es pequeño renovarlo cada cuatro horas de uso (esto se aplica principalmente a las piletas de bebés).
  - \* Desinfectar con agua lavandina en la proporción de un pocillo chico de café (50 ml) cada mil litros de agua.
  - \* Ducharse antes de ingresar.
  - \* Evitar el hacinamiento (demasiados niños en una misma pileta).
  - \* Evitar el ingreso y/o acceso de mascotas.

Tener siempre presente que aquellas personas y/o niños que tengan o hayan tenido diarrea los días previos no deberán ingresar al agua bajo el peligro de contaminarla y enfermar a los otros niños, debido a que los niños no controlan esfínteres y además suelen jugar llevándose el agua a la boca.

- Natatorios públicos o privados (clubes).
  - \* Poseer la habilitación correspondiente.
  - \* Llevar planillas diarias (turnos mañana y tarde) de autocontrol de cloro residual, PH y turbidez. Las mismas deberán estar a la vista de los socios del natatorio.

\* Deberán realizarse análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua periódicamente de acuerdo a la fuente de agua, pozo o agua de red. Los mismos son de carácter obligatorio.

\* Poseer vestuarios y duchas en perfectas condiciones higiénicas sanitarias.

[www.msal.gov.ar](http://www.msal.gov.ar)

## Gálvez - Santa Fé

### Recomendaciones del municipio en manipulación de alimentos

#### La cadena de frío, elemento clave en seguridad alimentaria

*La pérdida de la temperatura óptima de refrigeración o congelación en cualquiera de las etapas perjudica la seguridad y la calidad del alimento. Mantener la cadena de frío resulta fundamental a la hora de garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos, por lo que todos los eslabones implicados, desde productores hasta distribuidores y comerciantes deben poner especial atención en preservarla. De nada serviría esta labor conjunta sin la colaboración del consumidor final, último pero no menos importante elemento de la cadena, que deberá también esmerarse en protegerla*

#### **Un sistema complejo**

La cadena de frío es el sistema formado por cada uno de los pasos que constituyen el proceso de refrigeración o congelación necesario para que los alimentos perecederos o congelados lleguen de forma segura al consumidor. Incluye todo un conjunto de elementos y actividades necesarias para garantizar la calidad y seguridad de un alimento, desde su origen hasta su consumo.

Se denomina "cadena" porque está compuesta por diferentes etapas o eslabones. Si alguno de los puntos de la cadena de frío llegara a verse comprometido, toda ella se vería afectada perjudicando la calidad y seguridad del producto. Por un lado se facilita el desarrollo microbiano, tanto de microorganismos alterantes como de patógenos productores de enfermedades, y la alteración del alimento por reacciones enzimáticas degradantes. Por el contrario, una cadena de frío que se mantiene intacta durante la producción, transporte, almacenamiento y venta garantiza al consumidor que el producto que recibe se ha mantenido en un rango de temperatura de seguridad en el que los microorganismos, especialmente los más perjudiciales para la salud si es que existieran, han detenido su actividad. Además, una temperatura de conservación adecuada preservará las características del alimento tanto organolépticas como nutricionales.

#### **Efecto conservante**

El frío retrasa la degradación del alimento y de sus propiedades sensoriales

La aplicación del frío es uno de los métodos más antiguos y extendidos para la conservación de los alimentos. El frío actúa inhibiendo total o parcialmente los procesos alterantes como la degradación metabólica de las proteínas de los alimentos y otras reacciones enzimáticas, con el consiguiente retraso en la degradación del propio alimento y de sus propiedades sensoriales (olor, sabor, gusto). Existen dos tipos de conservación a través del frío: la refrigeración (corto o medio plazo desde días hasta semanas) y la congelación (a largo plazo).

La formación de cristales de hielo debida a la congelación del agua contenida en los alimentos puede deteriorarlos. Este proceso es inversamente proporcional a la velocidad de congelación: a mayor velocidad de congelación (ultracongelación), menor formación de cristales. Sin embargo, si se rompe la cadena de frío y se produce una descongelación, aunque sea parcial, y una posterior recongelación, se provocará la aparición de cristales.

#### **El frío sobre los microorganismos**

Cuando se reduce la temperatura también lo hace la velocidad de desarrollo de la gran mayoría de los microorganismos, impidiendo que aumente su población. El frío actúa sobre el metabolismo de los microorganismos ralentizándolo (en refrigeración) hasta detenerlo (en congelación), pero no los elimina. Si un alimento congelado se descongela, aunque sea parcialmente, o uno refrigerado deja de estarlo e incrementa su temperatura, aunque sea durante unos minutos, su entorno se vuelve más favorable y, por lo tanto, la actividad microbiana se reanuda. Si volvemos a reducir la temperatura la actividad volverá a inhibirse pero la población de microorganismos será mucho mayor que antes del aumento de temperatura. Una nueva descongelación las volverá a activar. Cuanto mayor sea el número de microorganismos, mayor es la probabilidad de que el alimento se deteriore o de que éstos constituyan una población suficiente para provocar una toxiinfección alimentaria.

#### **Factor crítico**

La temperatura es un factor crítico en los sistemas de producción y distribución de alimentos que debe ser rigurosamente controlado. En la cadena del frío intervienen tres etapas fundamentales:

\* Almacenamiento en cámaras o almacenes frigoríficos en el centro de producción.

\* Transporte en vehículos especiales.

\* Plataforma de distribución y centros de venta.

La cadena presenta eslabones más débiles, como el tiempo de carga y descarga durante el transporte, que tiene lugar entre las diferentes fases: a la salida del centro de producción o almacenamiento, en la plataforma de distribución y en los puntos de venta. Además, hay que añadir el tiempo transcurrido entre la descarga y su ubicación en el lugar asignado y el tiempo entre que el producto se introduce en el carro de la compra y llega al refrigerador-congelador del consumidor final.

Para el estricto control de las temperaturas en todas las fases deben contarse tanto con recursos técnicos específicos como con personal entrenado. Respecto a los recursos técnicos tradicionales se incluyen almacenes frigoríficos y congeladores, todos ellos con dispositivos de lectura y registro de variación de temperatura, vehículos especiales refrigerados con controladores térmicos y sistema de registro.

El personal debe contar además con formación adecuada para controlar, vigilar y registrar todos los datos relacionados con el control de temperatura.

[cedaeducativo@galvez.gov.ar](mailto:cedaeducativo@galvez.gov.ar)

## CONVOCATORIAS

### *Red de Municipios, Ciudades y Comunidades Saludables de las Américas*

#### Artículos para inclusión en el próximo número del Boletín

Se encuentra abierta la convocatoria para someter artículos para inclusión en próximo número del Boletín de la Red de Municipios, Ciudades y Comunidades Saludables de las Américas (Marzo, 2009). Este boletín es publicado trimestralmente por el Área de Desarrollo Sostenible y Salud Ambiental, OPS/OMS.

Notas de interés para el boletín son aquellas sobre temas relacionados con las estrategias de promoción de la salud y la de Municipios, Ciudades y Comunidades Saludables en las Américas. Ejemplos incluyen:

##### 1. Descripción/Discusión de:

- Experiencias de Municipios, Ciudades y Comunidades con la estrategia.
- Temas relacionados con el desarrollo e implementación de la iniciativa a nivel nacional, regional o institucional.
- Actividades relacionadas con las Redes Nacionales de MCS
- Declaraciones, proclamaciones, resoluciones y otras políticas relacionadas con la estrategia de MCS y de promoción de la salud

##### 2. Análisis de temas relacionados con la estrategia de PS y de MCS

3. Notas sobre eventos realizados a nivel regional o nacional en temas relacionados con la estrategia de PS y MCS en la Región.

4. Anuncios de conferencias, reuniones, cursos, talleres, etc. que sean de interés a los miembros de la Red de MCS de las Américas.

5. Anuncios de publicaciones, artículos o documentos relacionados con las estrategias de PS y de MCS.

Las notas no deben ultrapasar 600 palabras y se puede adicionar una foto. El límite para someter una nota es el 10 de febrero de 2009. Las notas pueden ser escritas en Inglés, Español o Portugués.

Para someter notas para publicación, o para mayores informaciones, ponerse en contacto con Maria Cristina Franceschini ([francesm@paho.org](mailto:francesm@paho.org)) y Marilyn Rice ([ricemari@paho.org](mailto:ricemari@paho.org)).

Agradecemos a todos los municipios que han compartido sus experiencias e invitamos a todos los miembros de la Red a participar del newsletter, enviándonos sus gacetas a [redmunisal@msal.gov.ar](mailto:redmunisal@msal.gov.ar)

#### **Secretaría de Determinantes de la Salud y Relaciones Sanitarias**

Subsecretaría de Relaciones Sanitarias e Investigación

Ministerio de Salud - Presidencia de la Nación

Av. 9 de Julio 1925 8º piso / (C1073ABA) - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. directo: 011-4379-9309 / E-mail: [redmunisal@msal.gov.ar](mailto:redmunisal@msal.gov.ar)

**Listado de miembros PNMCS - DIC 2008.pdf**

**Content-Type:** application/pdf

**Content-Encoding:** base64