

Comisión Directiva

Presidente

Marcelo Da Rocha

Secretario

Carlos Seijo

Tesorero

Gabriel Lores Arnaiz

Vocal Titular 1

Edda Rodoni

Vocal Titular 2

Valeria Gallego

Vocal Suplente 1

Elsa Mercado

Vocal Suplente 2

Germán Suberbié

Revisor de Cuentas 1

Cristina Ibarra

Revisor de Cuentas 2

Marcela Belardo

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

Laura López

lopezelaura@yahoo.com.ar

Comisión de Boletín y Página Web

Marina Palermo

mshalermo@hematologia.anm.edu.ar

Placa recordatoria en la Plaza Carlos A. Gianantonio

El día 19/8 a las 11hs, la Asociación de Lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico, le rindió un merecido homenaje al Dr. Gianantonio, reconocidísimo pediatra quien hizo importantísimos aportes en la investigación y lucha contra el SUH.

Dicho homenaje se realizó en la bellísima y moderna plaza que lleva su nombre, en el barrio de Villa Pueyrredón de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, sito en Ladines y Artigas donde se instaló una baldosa evocativa al gran maestro de los pediatras.

LuSUH viene trabajando desde hace dos años para que este día, el 19 de agosto, día de nacimiento del Dr Gianantonio, se declare en las Efemérides de Salud como "**Día de lucha nacional contra el Síndrome Urémico Hemolítico**". trámite demorado y a la firma en la Cámara de Diputados

El emotivo acto se desarrolló bajo un cálido sol, con la presencia de numerosos miembros de la ONG, familiares de afectados por este síndrome y vecinos, y contó con las palabras alusivas del Presidente de LuSUH, Dr Vet. Marcelo Da Rocha y el reconocido nefrólogo infantil Dr Horacio Repetto. El acto contó con la invalorable y solidaria participación de excelentes músicos, cantores y bailarines, que le dieron a la jornada un hermoso marco de alegría y emoción. Desde estas humildes páginas, queremos agradecer especialmente a Roberto Gallego, abuelo de una niña afectada por el SUH, quien no sólo convocó a los artistas, sino que nos deleitó con unos tangazos de todo corazón.

También agradecemos a Marisa Munczek, quien realizó la hermosa baldosa en cuestión, y a todos los que se acercaron y compartieron esta emotiva jornada.

¡Simplemente GRACIAS!

A quienes hicieron esto posible: *Sonido: Horacio Benegas y Juan Pablo Bies y Locución: Marcelo Corso. Músicos: Javier Molina, Hector "Cacho" Acuña, Roberto Gallego, Jorge Peralta, Ignacio Ganduglia, Matías Giannotti, Martín Marinello y Paula Marinello*

Cantantes: *Yasmin Ventura, Fabiana Amat, Marcelo Winokur, Guillermo Cruse*

Bailarines: *Ursula Conrad, Nilda Montaña, Víctor Tejada, Oscar Mineldín. ©*



Lunes a viernes de 12:30 a 14:30hs
Montevideo 665 5º Of 510
(1019) Buenos Aires
TEL 4371-1438
E-MAIL info@lusuh.org.ar
PÁGINA WEB www.lusuh.org.ar
Diagramación: Sebastián Zawerucha

Inscripciones

Personería Jurídica (IGJ): 1756756

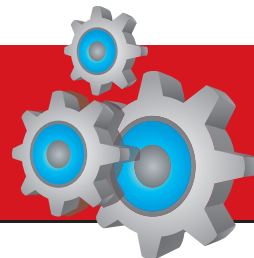
CUIT: 30-70934041-3

Fecha de Constitución: 04.06.2005

Inicio de Actividades AFIP: 01.08.2005

IIB CABA: 1165131-08





Conmemoración del nacimiento del Dr. Carlos Arturo Gianantonio

El domingo 19 de agosto de 2012, nos reunimos en la Plaza de los Niños para conmemorar el nacimiento del Dr. Carlos Arturo Gianantonio, padre de la pediatría argentina. Una vida digna de admiración la de este médico enamorado de su profesión, que transfirió con ímpetu sus conocimientos y se brindó en cuerpo y alma al estudio de la medicina en general y del síndrome urémico hemolítico en particular.

El evento fue un verdadero canto a la vida, y por eso quería compartirlo.

Después de días y días de lluvia sobre Buenos Aires, un sol grandioso asomó en la Plaza de los Niños, ubicada en el corazón de Villa Pueyrredón.

Al recorrerla pensé qué hermoso lugar existía tan cerca y yo ni siquiera estaba enterada. Todo se veía lindo: una fuente de piedra escalonada en la que se refrescaban los pájaros. A su alrededor, un refugio perfecto para enamorados: bancos resguardados por pérgolas. Un poco más allá, la zona de los juegos, donde los chicos disfrutaban del arenero, se tiraban del tobogán, se hamacaban. Y para completar ese mágico paisaje, en la vía próxima resonaba, de tanto en tanto, el paso del tren, envolviéndonos en su ritmo.

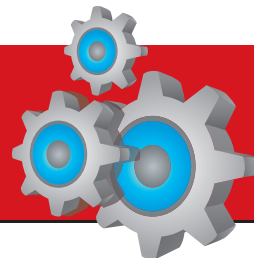
Para dar comienzo al homenaje, miembros de LuSUH, vecinos y amigos, nos congregamos alrededor del mástil para fijar una baldosa recordatoria del nacimiento del Dr. Gianantonio.

En el mismo instante en que se colocó la baldosa, nos miramos asombrados por una curiosa coincidencia: el espacio en donde debía calzar resultó ser exacto. Ni un centímetro más ni un centímetro menos. Pero lo curioso fue que nadie había tomado ninguna medida.

Acto seguido se dejó al descubierto la baldosa: una obra de arte decorada con los mismos colores de la asociación. Todo parecía combinado para enaltecer el merecido homenaje.



Noticias Importantes



A continuación, los discursos. Primero, un resumen de la vida del Dr. Gianantonio a cargo del Dr. Horacio Repetto, quien tuvo el honor de conocerlo y de enriquecerse con su humildad y su enorme capacidad de trabajo.

Luego, habló el Presidente de LuSUH, el Dr. Marcelo Da Rocha, quien agradeció a todos los presentes y destacó la importancia de la Asociación en la prevención del síndrome.

Más tarde, le tocó hablar a Valeria Gallego, mamá de Flor, una niña radiante que padeció SUH hace algunos años y hoy se encuentra muy bien.

En ellas nos reconocimos todos los padres y chicos que atravesamos esta terrible enfermedad. Valeria, con sus ojos vidriosos y su voz quebrada nos ayudó con su mensaje a liberar toda la emoción contenida.

Cuando creía que el acto llegaba a su fin, comenzó una verdadera fiesta, en la que cada nueva sorpresa fue superando a la anterior.

Roberto Gallego, abuelo de Flor, nos maravilló con un show sin igual. Un personaje extraordinario, músico profesional, que tuvo la brillante idea de invitar cantores de tango, de folclore, acompañados por bandoneón, guitarras, violines, baterías ¡Un despliegue increíble! Un solo motor los alentaba: el amor genuino de un abuelo por su nieta. Cada uno de ellos se lució con su talento único. Música que conmovió el alma, voces que apasionaban. Y cada tono se entrelazaba con la tibieza del sol.

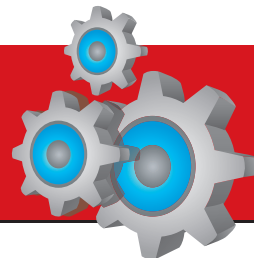
Varios vecinos se fueron sumando a la fiesta, mientras que otros se asomaban tímidamente por los balcones. Se sentía la felicidad en cada uno de los artistas, quienes regalaban sus canciones sin pedir nada a cambio, solo ser escuchados. Bailarines de folclore, desplegando sus pañuelos en el aire, contagiando su entusiasmo.

Y por último, para cerrar, fue el propio Roberto quien dijo unas palabras de agradecimiento. Le costaba hablar, el llanto frenaba su discurso, pero abría los corazones de todos nosotros.

La Plaza de los Niños se llenó, por unas horas, del espíritu solidario del Dr. Gianantonio. Desde esa humanidad compartida, desde esas voces de pasión, sentí en lo más profundo la fuerza del conjunto, la fuerza solidaria que solo aparece con la bondad y la compasión de los hombres. ©

Paula Jansen





Síndrome Urémico Hemolítico (SUH), llamado comúnmente “Mal de la Hamburguesa” ¡ALERTA!



A través de este Boletín queremos compartir con Uds un actualizado y pormenorizado material que ha elaborado el Médico Veterinario Ignacio Celedón. Dado lo extenso del documento nos permitimos reproducir por este medio, sólo lo que atañe específicamente a Recomendaciones de Prevención. Para aquellos que estén interesados en leer el material completo, el mismo será subido a la página web de LUSUH a la brevedad o podrán contactarse directamente con su autor (vetceledon@yahoo.com)

“Como Resumen, Lo importante es saber que las E. coli productoras del SUH provienen de la materia fecal; que como profesionales tenemos que hablar un lenguaje técnico, pero también un lenguaje que entienda la gente que nos consulta, que se le puede hablar de O157:H7, O145:NM, pero es muy poco probable que lo fije como concepto; la gente la va a interpretar mejor si se le dice que va a ser difícil que se disminuyan los altos índices de la enfermedad mientras no se entienda que el problema de las carnes suele ser la contaminación de las mismas al momento de la faena por la materia fecal, o por la manipulación posterior por quien elabora el alimento; que no se toman las medidas de higiene a tal punto de minimizar las posibilidades de consumir materia fecal cruda con los alimentos; que si el alimento que se come se cocina bien, la bacteria se muere, enfermedad no se produce; que si antes de comer o llevarse la mano a la boca, se lava correctamente con agua y jabón, no nos vamos a enfermar; que materia fecal no solo se encuentran en las carnes, también en las leches sin pasteurizar, en aguas de pozo, en verduras que se riegan con «fertilizantes orgánicos», en piletas de natación, en el Río de La Plata, etc., etc.

Recuerde

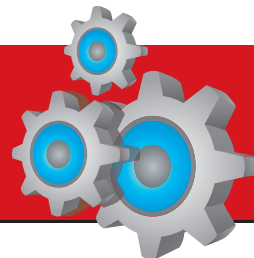
- ▶ Es un problema de salud evitable.
- ▶ Puede ser mortal
- ▶ El 5 al 10% de los niños afectados desarrolla SUH
- ▶ El 2% al 4% de los afectas quedan con secuelas secundarias de variada gravedad, inclusive con lesión permanente de los riñones que exige diálisis y trasplante.

Algunas recomendaciones a tener en cuenta:

1 - Al realizar sus compras:

El tiempo que transcurre desde que compra sus alimentos hasta que los coloca en la heladera de su casa debe ser el mínimo posible y nunca debe superar las 2 horas, para no cortar la cadena de frío. Para ello organice sus compras dejando para el final la adquisición de alimentos frescos y congelados. No compre leche sin pasteurizar. Las comidas listas para consumir deben estar almacenadas en forma separada de las carnes crudas. Nunca compre comidas listas para consumir que se encuentran expuestas junto a carnes crudas. Elija establecimientos que merezcan su confianza por la higiene y la buena conservación de los productos que ofrecen.

Información importante



2 - Cuando come fuera del hogar:

Lave sus manos con agua caliente y jabón antes de comer. Exija que los alimentos elaborados en base a carne picada (hamburguesas o medallones de carne por ejemplo) estén bien cocidos, compruebe que no queden partes rojas o rosadas en su interior. Evitar pedir para comer verduras u hortalizas dado que nadie garantiza su correcta limpieza antes de servirlos (recuerde que no sufren un proceso de cocción).

3 - En casa:

Lave siempre sus manos con agua caliente y jabón: antes de comer, antes de manipular alimentos, después de haber ido al baño, cambiado pañales o acariciado a sus mascotas, entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos o listos para su consumo.

Separe siempre las carnes crudas de los alimentos cocidos o listos para consumir:

Nunca deje que las carnes crudas o sus jugos entren en contacto con alimentos cocidos o cualquier otra comida que será consumida sin cocción adicional. Por ello, coloque las carnes crudas en recipientes cerrados, en la parte inferior de la heladera o bien en el sector de la misma que el fabricante haya destinado a las carnes.

Use recipientes y utensilios diferentes (fuentes, cuchillas y tablas de cortar), para manipular alimentos crudos y cocidos, o bien, lávelos minuciosamente entre uso y uso.

Cocine la comida completamente: "una cocción adecuada elimina a la bacteria": Cocine completamente las carnes y las comidas que lleven carne picada o trozada (hamburguesas, empanadas, albóndigas, arrollados de carne, etc), hasta que no queden partes rojas o rosadas en su interior. Respete las instrucciones de cocción indicadas por el elaborador en el envase.

Descongele los alimentos en una bandeja en la heladera, en el microondas o cocínelos directamente, pero nunca sobre la mesada de la cocina.

No deje enfriar los alimentos cocidos a temperatura ambiente, colóquelos en la heladera lo antes posible.

Lave bien las frutas y las verduras bajo chorro de agua potable. En el caso de verduras para ensaladas, lávelas minuciosamente y hoja por hoja. Utilice agua potable para beber, cocinar y lavar. De no contar con ella, usted puede potabilizarla hirviéndola durante 5 minutos o agregándole 2 gotas de lavandina por litro, dejándola reposar media hora antes de su uso.

Si usted presenta síntomas como diarrea, vómitos y/o dolor abdominal evite manipular y/o preparar alimentos hasta tanto remitan los síntomas" .©

Prevención del SUH En Tres Arroyos

Ejemplo de lo que se puede cuando se trabaja mancomunadamente en pos de un objetivo

Destacamos la invaluable tarea del Dr Ricardo D'Annunzio, director de Higiene y Bromatología del Municipio de Tres Arroyos, en la prevención del SUH.

El proyecto comenzó cuando Miguel Ángel Caracciolo, Presidente de APRESUH, visitó al Dr D'Annunzio a fines del año pasado. Desde entonces se capacitó primero a las promotoras de salud y manzaneras, luego y contando con láminas cedidas por el INAL, se comenzó a trabajar en las escuelas llegando con las charlas a 1.608 alumnos a los cuales se les entregó material para llevarlo a sus hogares. En todas las reuniones se remarcó la importancia de que los alumnos lleven la información a cada uno de los hogares. También se efectuó una reunión con 120 directores de escuelas, convocada por el consejo escolar, y se entregó a cada director un DVD y el material impreso (afiches y folletos) sobre prevención de SUH.

El DVD se repartió en todas las bibliotecas y en dos casas de alquiler de DVD y la entrega será gratuita con el compromiso de devolverlo, se realizaron 50 copias.

El DVD consiste en una emisión especial que canal Encuentro realizó con la Dra Ibarra, de LuSIH (se puede ver en forma completa en el sitio: <http://coleccion.educ.ar/coleccion/CD25/datos/uremico-hemolitico.html>).

Durante este año también se comenzó a trabajar en los cursos de manipuladores de alimentos (obligatorios por ordenanza) para lo cual inscribimos al CRESTA como ente capacitador, el Dr D'Annunzio es el director y los docentes son dos veterinarios de bromatología, en junio comenzaron en Tres Arroyos y ya llevan más de 400 personas capacitadas. Esta semana, con la colaboración de 4 pasantes de la carrera Técnico en agroalimentos de la Universidad Provincial del Sudoeste comenzaron a dictarlos en Claromecú y ya poseen 120 inscriptos.

En la pagina de la Municipalidad www.tresarroyos.gov.ar haciendo clic en Campañas de Concientización se puede acceder a información gráfica sobre prevención del SUH y en Vídeos Bromatología se puede entrar a todos los videos que utilizó el Municipio en las capacitaciones.

En la cabina sanitaria donde se controlan mensualmente 1.500.000 kg de alimentos y pasan aproximadamente 500 camiones se entrega a cada camionero un folleto de prevención de SUH y otro de prevención de triquinosis.

Con respecto a los comercios este año ya llevan más de 1.338 inspecciones y en las mismas además del labrado de las actas correspondientes se entrega material sobre SUH y triquinosis.

¡Felicitaciones Dr D'Annunzio por la intensa tarea realizada en prevención! ©