

PROCESO: GESTION DE LA SALUD PUBLICA Y DESARROLLO SOSTENIBLE	No. Consecutivo
Subproceso: DESPACHO Código Subproceso: 7000	SERIE/Subserie: COMUNICACIONES Código Serie/Subserie (TRD): 7000-73.04

Consecutivo N. S-SSyA 5081-2020

Bucaramanga, 4 de Octubre de 2020

SEÑOR:

HENRY LOPEZ BELTRAN

Secretario General del Concejo de Bucaramanga

Dirección: Carrera 11 N. 34-52 fase II Alcaldía de Bucaramanga

Teléfono: 6338469

Correo: sistemas@concejodebucaramanga.gov.co

secretariageneral@concejodebucaramanga.gov.co

ASUNTO. Respuesta a Proposición 02 – Plenaria virtual del 2 de octubre de 2020

Reciba cordial saludo,

La Secretaría de Salud y Ambiente emite respuesta al radicado de la referencia dentro de los términos establecidos en la Ley 1755 de 2015 y el Decreto Nacional 491 de 2020- Efecto DOVID-19. En relación a lo solicitado nuestro despacho emite respuesta en los siguientes términos:

2. Quien realiza el control al programa y como se realiza el muestreo microbiológico a la calidad de los alimentos del PAE

Respuesta: El control al programa es realizado por el Interventor del contrato. La Secretaría de Salud y Ambiente cumpliendo con sus competencias de inspección, vigilancia y control realiza periódicamente visitas a los operadores del PAE y a las Instituciones Educativas que reciben el servicio y/o que permiten el procesamiento de los alimentos dentro del claustro educativo. El muestreo se realiza a través de una programación donde se toma de alimentos de forma aleatoria y es enviada al laboratorio de Salud Pública Departamental donde se realizan los respectivos análisis.

3. En caso tal que la calidad del producto no sea optima, a que dependencia o entidad le remiten esa información, cuantas personas tienen a cargo para ejercer ese tipo de supervisión y qué solución les dan a los menores y padres de familia, cuando la comida llega dañada a las instituciones.

RTA: Para la Secretaría de Salud y Ambiente, en caso de obtener un resultado insatisfactorio en la muestra de alimentos, se le notifica a la Secretaría de Educación para su respectivo conocimiento y fines pertinentes. Adicionalmente nuestro despacho realiza intervención y seguimiento a plan de mejora de ese proceso en especial. Una vez aplicado el plan de mejoramiento se realiza contramuestra para verificar que se haya subsanado el error en el proceso. A su vez las actas sanitarias se ponen en conocimiento del rector del colegio para que a su vez las dé a conocer a las veedurías del programa de alimentación.

9. Para la Secretaría de Salud de Bucaramanga teniendo en cuenta el problema de salubridad pública del cual ha sido víctima los niños y niñas de los colegios oficiales de Bucaramanga que son beneficiarios del PAE ¿Cuál es el concepto científico sobre

PROCESO: GESTION DE LA SALUD PUBLICA Y DESARROLLO SOSTENIBLE	No. Consecutivo
Subproceso: DESPACHO Código Subproceso: 7000	SERIE/Subserie: COMUNICACIONES Código Serie/Subserie (TRD): 7000-73.04

el riesgo a la salud de los niños y niñas que consumieron carne equina de animales enfermos, tratadas con agentes químicos?

RTA: La Secretaría de Salud y Ambiente no es competente para emitir un concepto científico, ya que éste debe ser dado por un perito que pueda analizar el contenido exacto del producto a analizar; pero si podemos dar una opinión técnica según nuestra competencia como Inspección, vigilancia y Control. A simple vista es muy difícil diferenciar estas carnes teniendo en cuenta, que la carne bovina cuenta con diferentes tipos de animal que va desde ternera (animales menores de 8 meses), añojo (animales entre los 10 y los 18 meses), novillo (animales entre los 14 meses y 3 años) y el ganado vacuno (animales mayores de 3 años). Variando así su color y textura, empezando por tonalidades rosa a rojo intenso; en cuanto a su olor es un característico a ácido láctico su textura varía de acuerdo a los diferentes cortes pasando de blando, duro y muy duro. Su sabor también varía entre el dulce y el salado. Pero en condiciones normales a la vista es un producto cárnico agradable al gusto.

En cuanto a la carne de caballo (equina), siempre su color es un rojo más intenso por la cantidad de proteína, su sabor es más dulce por la capacidad de este animal de depositar glucosa en el musculo, dicen algunos expertos que su olor huele un poco a caballo.

Y por último sin dejar de lado la carne de burro su color también es un rojo intenso, pero este es por la cantidad de hierro, a diferencia de las otras dos presenta una capa de grasa amarillenta en todos los cortes, su textura es seca y al pararla es dura.

Otra característica importante son los precios porque lo importante es salir de ella, luego se va encontrar a un precio más bajo que la carne de res, o por lo menos eso es lo que se espera encontrar en los mercados, especialmente plazas de mercado, tiendas o famas de barrio.

El verdadero problema no radica en el consumo sino más bien en su procedencia, puesto que es ilegal su comercialización. Es muy importante tener en cuenta que es más común encontrar esta carne en embutidos, carne molida y milanesa preparada, lo que hace más complicada su inspección.

El riesgo al consumir carne equina radica en que puede desencadenar enfermedades transmitida por alimentos. De igual forma la carne equina no está autorizada para su sacrificio y comercialización en el Municipio de Bucaramanga. En ese orden de ideas, no es aceptable que un proveedor de cárnicos presuntamente suministre un producto equino haciéndolo pasar por bovino agregándole sustancias químicas para manipular su composición organoléptica. Toda vez que el riesgo radica en el proceso de sacrificio y disposición de la carne, la cual debe realizarse con medidas higiénico sanitarias preestablecidas, que al omitirlas podría generar gastroenteritis, vómitos, diarreas, dolor abdominal, salmonelosis, teniasis, intoxicaciones etc. Aunado a lo anterior, se agrega el riesgo probablemente de haber agregado sustancias químicas de origen desconocido que pueden generar múltiples afectaciones a la salud.

Atentamente,



NELSON HELÍ BALLESTEROS VERA
Secretario de Salud y Ambiente de Bucaramanga
Proyecto: Marliz S. Martínez Corredor 