Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

SABADO 27 DE JULIO DE 2019

EL DÍA:

EEUU Y REINO UNIDO ACUERDAN INICIAR CONVERSACIONES PARA UN ACUERDO DE LIBRE COMERCIO TRAS EL BREXIT

Trump y Johnson mantendrán un encuentro en Biarritz durante la cumbre del G7 en agosto

El presidente de Estados Unidos, Donald Trump, y el nuevo primer ministro de Reino Unido, Boris Johnson, han acordado iniciar conversaciones para un acuerdo de libre comercio una vez que tenga lugar el Brexit.

El mandatario estadounidense ha descrito a Johnson como "un buen hombre" y "un amigo" y ha resaltado que "va a ser un gran primer ministro", tras una llamada telefónica entre ambos durante esta misma jornada.

"Reino Unido le necesitaba desde hace mucho", ha señalado, antes de desvelar que ambos "trabajan en un acuerdo comercial" que ha descrito como "muy sustancial".

En este sentido, Trump ha apuntado que ambos países podrían tener un nivel "hasta tres o cinco veces" mayor a nivel comercial y ha argumentado que hasta la fecha existían "impedimentos" debido a la pertenencia del país a la Unión Europea.

"Podemos hacer mucho más comercio con Reino Unido, y esperamos lograrlo", ha remachado el mandatario estadounidense.

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Por su parte, Downing Street ha confirmado la llamada y ha indicado que ambos líderes trabajan para lograr "un ambicioso acuerdo de libre comercio" una vez que el país abandone el bloque", según la agencia de noticias Reuters.

Asimismo, ha confirmado que ambos mantendrán un encuentro en la ciudad francesa de Biarritz durante la cumbre del G7 en agosto y que durante la conversación han abordado las tensiones con Irán.

Downing Street ha resaltado además que el primer ministro de Canadá, Justin Trudeau, se ha comprometido a trabajar con Londres parar lograr un acuerdo de libre comercio bilateral tras el Brexit. Trudeau se reunirá igualmente con Johnson durante la cumbre del G7.

DIARIO DE AVISOS:

ALICIA VANOOSTENDE: "ESTOY DISPUESTA A HACER OÍR LA VOZ DEL SECTOR PRIMARIO DE CANARIAS EN EUROPA"

Al frente de una las consejerías más complejas del Gobierno canario, reconoce que se abre una etapa de mucho trabajo que encara con ilusión y con la intención de ser la interlocutora del sector primario del archipiélago tanto en España como en Europa.

Alicia Vanoostende, (Bélgica 1973), hasta hace unos meses consejera de Turismo del Cabildo La Palma, ha sido la persona escogida por el presidente canario Ángel Víctor Torres para estar al frente de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del recién estrenado Ejecutivo autonómico. Vanoostende, ingeniera agrónoma y especialista en Industrias Agrarias por la Universidad Politécnica de Valencia y máster Universitario en

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Dirección de Empresas y Marketing (MBA) por la UNED, está vinculada al Cabildo palmero desde el año 2002, cuando inició su labor como agente de Extensión Agraria y, desde 2004, como directora de la Central Hortofrutícola Insular. Ahora, al frente de una las consejerías más complejas del Gobierno canario por los retos que en el contexto europeo tiene por delante el sector, reconoce que se abre una etapa de mucho trabajo que encara con ilusión y con la intención de ser la interlocutora del sector primario del archipiélago tanto en España como en Europa, donde se enfrentará, junto con homólogos del resto de regiones ultraperiféricas, a la negociación de la Política Agraria Común (PAC) bajo la amenaza del Brexit y las mermas presupuestarias que eso podría suponer para el sector agrario en la región.

-Cuáles son sus primeras impresiones tras la toma de contacto con una de las consejerías más complejas del ejecutivo canario. ¿Sigue sorprendida por este nombramiento tras solo cuatro años estar implicada de forma directa en política?

"Es cierto que me vi sorprendida por la noticia, por la propuesta, porque si bien es cierto que yo tengo el perfil técnico adecuado, no lo es menos que mi experiencia viene de la gestión en el Cabildo insular de La Palma. En una primera reacción la propuesta me impresionó. Es el Gobierno de Canarias con todo lo que eso conlleva, en un territorio como el nuestro y en un contexto nacional y europeo donde debemos mantener una interlocución muy potente. Es un cargo de mucha responsabilidad y soy consciente de que mi andadura política no es muy dilatada, cuatro años. Yo no soy una persona importante en la política de las islas, pero una vez se me ha pasado la sorpresa y he asumido este reto, la única vía es trabajar mucho y asumir toda la responsabilidad que conlleva el área. Es necesario salir de la zona de confort para avanzar aunque pueda dar algo de vértigo inicialmente. Tuve una sensación muy parecida cuando pasé de la Central Hortofrutícola al Cabildo de La Palma. Estoy dispuesta a trabajar duro y a hacer oír la voz del sector primario de Canarias en Europa".

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

– Se ha puesto al frente de la Consejería regional de Agricultura, Ganadería y Pesca proveniente de la Consejería de Turismo del Cabildo palmero apenas hace unos meses...

"El trabajo al frente del área de Turismo estos años en el Cabildo me han permitido aprender algo que es vital en cualquier área de gobierno y aún más en un área como Agricultura y en una región archipielágica como Canarias: La gestión de las relaciones, escuchar y negociar, buscar consensos y acuerdos. Pero es que además no creo que ámbitos como Turismo y Agricultura sean dos áreas tan distantes entre sí, de hecho pueden ir de la mano y crear sinergias. Tengo una visión mucho más amplia de la gestión pública, ahora llevada al terreno de un sector primario que en Canarias debe no solo mantenerse sino fortalecerse y prepararse para los retos de futuro. Yo provengo del sector agrario y los equipos técnicos de la consejería y la interlocución con las asociaciones y organizaciones agrarias se está produciendo de un modo satisfactorio. El trabajo está en marcha".

Alicia Vanoostende / Foto: Fran Pallero

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

– Entonces hay prioridades que ya está atendiendo. Cuánto tiempo puede transcurrir hasta que se esté a pleno rendimiento a escasas fechas de negociar en Europa y un combate muy duro por evitar los perjuicios del Brexit sobre Canarias.

"Tenemos por delante unos meses de intenso trabajo. Somos nosotros desde Canarias, junto con las restantes regiones ultraperiféricas las que debemos dar voz y trasmitir con detalle las singularidades de nuestros agricultores, de nuestros pescadores, de un territorio fragmentado y del mantenimiento de un paisaje como elemento clave de nuestros recursos. El reto es conseguir que la Política Agraria Comunitaria (PAC) y el Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca, más allá del próximo año, puedan atender las singularidades de nuestro sector primario, y eso pasa por intentar evitar la pérdida de fondos de la política agraria común, con la defensa de las fichas económicas del POSEI y en un camino en el que no nos podemos conformar y que debe ser ambicioso. Estamos en Europa y necesitamos trasmitir la importancia de las ayudas".

– Sectores como el platanero, por citar uno de los que mayor peso tiene en el PIB agrario, y como receptor de 141 millones de euros anuales en concepto de subvención desde las arcas comunitarias, advierte de los riesgos de esta negociación y de la fortaleza que debe prevalecer para defender hasta el último euro ante la Comisión Europea.

"El Brexit genera una gran incertidumbre. La salida de Reino Unido de la Unión Europea, a lo que parecen decididos, nos puede sumir en un proceso de retroceso de las exportaciones comunitarias y extra comunitarias en sectores como el tomate, que tiene un mercado importante en Reino Unido. Tenemos que estar pendientes, muy pendientes de cómo transcurren y evoluciona la parece que inevitable salida de Europa del Reino Unido y ver cómo podemos mitigar los efectos del Brexit en las exportaciones y en la propia Política Agraria Común".

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

– ¿Qué retos más inmediatos tiene al frente de la Consejería?

"A partir de septiembre tenemos que iniciar la ronda de reuniones para renegociar la PAC. Eso es lo que con carácter más inmediato debemos afrontar, con objetivos irrenunciables pero en un contexto muy complejo. El POSEI, mantener la protección de las ayudas y salvaguardar los intereses de nuestros productores. Tenemos que ponernos al frente en la defensa de las medidas específicas a favor del sector agrario de Canarias como región ultraperiférica y salvaguardar nuestras actividades agrarias tradicionales como pilar del tejido económico de las zonas rurales. La incertidumbre por el Brexit condiciona las exportaciones, por ejemplo, con el tomate a Reino Unido. Asprocan, como parte fundamental del sector platanero en Canarias y con quienes ya hemos mantenido contacto, es también importante en este proceso. Su voz y su opinión, ir de la mano con ellos y con el resto de países, como Francia y Portugal con regiones ultraperiféricas, para hacer fuerza frente a una dura negociación".

Alicia Vanoostende / Foto: Fran Pallero

– ¿Pueden las ayudas al campo mejorar o son momentos para conformarse?

"En los últimos años se ha ido mejorando, y la modificación del REF, para el que se ha logrado que no esté sujeto a la disponibilidad de fondos,hace valer las limitaciones derivadas de

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

las condiciones singulares de un territorio como Canarias y para hacer más potente la producción agraria. Estamos en unas condiciones buenas que desde luego son mejorables. Tenemos margen para avanzar, pero debemos ser conscientes de que el reto ahora es mantener lo que hemos conseguido sin vernos afectados por las condiciones externas".

– Entre los retos del sector agrario figura, lo dice la propia gente del sector agrario, es el relevo generacional.
"El relevo generacional es un factor fundamental para que nuestro campo no se muera, y para que nuestro sistema productivo en materia agraria y como elemento de riqueza para nuestra gente, continúe fuerte y adquiera mayor músculo y capacidad de crecimiento. En este sentido las asociaciones y organizaciones agrarias juegan un papel fundamental, además de la inversiones a través del Programa de Desarrollo Rural para Canarias y los programas de formación y modernización del campo. La unidad del sector hace más atractiva, más segura y resolutiva la atracción de mayor capital humano al campo. Las escuelas de capacitación agraria juegan además otro factor clave para la profesionalización del sector. Hay que poner en valor la seguridad de los agricultores, los ganaderos y los pescadores, buscando vías complementarias ligadas al atractivo que en el paisaje, y como medio de vida, supone para una actividad turística en paralelo y poniendo en valor la producción. Este es un sector donde hay oportunidades para la gente joven, pero también esperan medidas que consigan hacer atractivo este sector".

– Qué cambio hay entre una Consejería de Agricultura liderada por un nacionalista y otra liderada por una socialista?
"La Consejería de Agricultura tiene la obligación de hacer un trabajo cercano, pegado al campo y a las necesidades que tienen las personas que le dan vida. Eso hay que hacerlo con

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

una interlocución directa con quienes lo vertebran y con quienes lo mantienen. Esa debe ser nuestra marca diferencial".

CANARIAS AHORA:

LA MARCA FLORETTE, DE VERDURAS, HORTALIZAS Y ENSALADAS, ALERTA DE LA CONTAMINACIÓN PUNTUAL CON 'E.COLI' DE ALGUNOS DE SUS PRODUCTOS

La empresa recomienda a los consumidores en Canarias de algunos lotes de brotes de espinaca, Mezclum, la pasta integral y Detox, con fechas de caducidad entre el 26 de julio y el 1 de agosto, que, ante cualquier síntoma, acudan a un centro médico

Florette Canarias ha decidido retirar los lotes de productos afectados de los puntos de venta y solicita a quienes los tengan en sus casas que los devuelvan a los comercios o contacten con el servicio de atención al cliente de la compañía.

Un paquete del producto Detox, uno de los artículos con posible contaminación por la bacteria 'E.coli'

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La empresa Florette, que comercializa verduras, hortalizas y ensaladas listas para consumir, ha alertado este viernes de que ha detectado una contaminación puntual de la bacteria *E.coli* que puede afectar a algunos lotes de sus productos elaborados y comercializados en Canarias.

Los productos que pueden estar afectados son algunos lotes de brotes de espinaca, el denominado Mezclum, la pasta integral y Detox, con fechas de caducidad entre el 26 de julio y el 1 de agosto, informa la empresa en un comunicado.

Florette Canarias ha decidido retirar esos lotes de productos de los puntos de venta y solicita a quienes los tengan en sus casas que los devuelvan a los comercios o contacten con el servicio de atención al cliente de la empresa (902 103 296 / *info@florette.es*), donde se les devolverá el importe.

Asimismo, recomienda a los consumidores que, ante cualquier síntoma, como el de diarrea que pudieran sentir tras la ingesta de esos productos acudan a un centro médico.

La compañía lamenta las molestias que esta medida pueda generar en los consumidores, se indica en la nota.

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

RTVC:

I FERIA DEL TOMATE EN VECINDARIO

Venta directa de tomates, talleres o actividades infantiles dirigidas a ensalzar este producto tan apreciado.

La primera feria del tomate de Vecindario de Santa Lucía de Tirajana se inauguraba sobre las diez y media de la mañana y seguidamente el investigador José Miguel Vera daba una charla sobre el presente y futuro del tomate en Santa Lucía.

Pero además de charlas esta feria abre para todo tipo de público.

No han faltado los talleres infantiles ni las visitas guiadas a este museo de la Zafra donde se está celebrando y talleres de cocina donde el protagonista es evidentemente el tomate, producto que también durante la jornada se puede comprar directamente a sus productores que junto a agricultores y restauradores también han estado presente para conseguir el principal objetivo de esta iniciativa, que es dar un impulso a este sector tan importante en esta zona de la isla de GC.

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LA POLILLA GUATEMALTECA ACABA CON EL 30% DE LA PRODUCCIÓN DE LA PAPA

En Gran Canaria el Cabildo ha habilitado este año, por primera vez, puntos de recogida de las papas que no pueden vender.

La polilla guatemalteca está inutilizando hasta el 30% de los cultivos de papas

Apenas hay beneficios económicos.

En Gran Canaria el Cabildo ha habilitado este año, por primera vez, puntos de recogida de las papas que no pueden vender

FLORETTE ALERTA DE CONTAMINACIÓN "PUNTUAL" DE E.COLI EN PRODUCTOS VENDIDOS EN CANARIAS

Los productos que pueden estar afectados son algunos lotes de "Brotes de espinaca", el denominado "Mezclum", la "Pasta integral" y "Detox", con fechas de caducidad entre el 26 de julio y el 1 de agosto.

La empresa Florette, que comercializa verduras, hortalizas y ensaladas listas para consumir, alerta de que ha detectado una contaminación puntual de la bacteria E.coli que podría afectar a algunos lotes de sus productos elaborados y comercializados en Canarias.

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Los productos que pueden estar afectados son algunos lotes de "Brotes de espinaca", el denominado "Mezclum", la "Pasta integral" y "Detox", con fechas de caducidad entre el 26 de julio y el 1 de agosto, informa la empresa en un comunicado.

Florette Canarias ha decidido retirar esos lotes de productos de los puntos de venta y solicita a quienes los tengan que los devuelvan a los comercios o contacten con el servicio de atención al cliente de la empresa (902 103 296 / info@florette.es), donde se les devolverá el importe.

Asimismo, recomienda a los consumidores que, ante cualquier síntoma, como diarrea, que pudieran sentir tras la ingesta de esos productos acudan a un centro médico.

La compañía lamenta las molestias que esta medida pueda generar en los consumidores, según indica en la nota.

ABC CANARIAS:

Estas ensadalas en Canarias te pueden producir diarrea
Detectan en bolsas de «Brotes de espinaca», «Mezclum«, «Pasta integral» y «Detox», con fechas de caducidad entre el 26 de julio y el 1 de agosto, contaminadas con Escherichia

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Florette, que comercializa verduras, hortalizas y ensaladas listas para consumir, ha alertado este viernes de que ha detectado una contaminación «puntual» de la bacteria Escherichia coli que podría afectar a algunos lotes de sus productos elaborados y comercializados en Canarias.

Los productos que pueden estar afectados son algunos lotes de «Brotes de espinaca», el denominado «Mezclum«, la «Pasta integral»« y «Detox», con fechas de caducidad entre el 26 de julio y el 1 de agosto.

Florette Canarias ha decidido retirar esos lotes de productos de los puntos de venta y solicita a quienes los tengan que los devuelvan a los comercios. La empresa devolverá el importe.

Se recomienda a los consumidores que, ante cualquier síntoma, como diarrea, que pudieran sentir tras la ingesta de esos productos acudan a un centro médico. La compañía lamenta las molestias que esta medida pueda generar en los consumidores

La Escherichia coli (E. coli) es una bacteria que se encuentra normalmente en el intestino del ser humano y de otros animales. «Aunque no parece que su presencia tenga una función especialmente relevante, se ha descrito que la bacteria E. coli favorece la absorción de algunas vitaminas, especialmente la vitamina K», explica José María Marimón, experto de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica (SEIMC).

Desde olores estomacales a vómitos

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Entre los tipos de Escherichia coli que producen gastroenteritis, «el más destacado por su patogenicidad es el denominado E. colienterohemorrágico, que produce un cuadro que va, desde dolores estomacales, hasta vómitos y diarrea, en muchas ocasiones sanguinolenta. Generalmente no hay fiebre o esta es baja y, la mayoría de los pacientes, se recupera en una semana», expone el doctor Marimón.

El especialista aclara que algunas infecciones son suaves mientras que otras pueden ser muy graves. De hecho, «este tipo de E. coli fue el causante del brote en Alemania y otros países europeos en el año 2011», apunta.

Pero existen otros tipos de Escherichia coli que también producen enfermedad gastrointestinal, como el E. colienteroinvasivo, el E. colienterotoxigénico y el E. colienteropatógeno que, en general, causan diarrea más o menos grave en función del tipo de E. coli, manifiesta.

El doctor Marimón explica que, en los peores casos de la infección por E. colienterohemorrágico, se puede producir el síndrome hemolítico urémico, que se caracteriza por anemia hemolítica (disminución de los glóbulos rojos), trombopenia (disminución del número de plaquetas) e insuficiencia renal aguda que, con frecuencia, requiere hemodiálisis.

«La mayoría de las personas se recupera en unas semanas pero, en ocasiones, el daño es permanente. A veces se produce, además, afectación del hígado, del páncreas e incluso del sistema nervioso central, lo que puede llegar a causar la muerte de la persona infectada», indica.

El facultativo afirma también que las alteraciones en la coagulación, como la púrpura trombóticatrombocitopénica, son otra manifestación grave que se produce casi exclusivamente en adultos.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que hasta un 10% de los pacientes con infección por E. colienterohemorrágico pueden desarrollar el síndrome hemolítico urémico, con una tasa

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

de letalidad de entre el 3% y el 5%. «Globalmente, el síndrome hemolítico urémico es la causa más común de la falla de riñones entre los niños de corta edad», subraya este organismo.
El doctor Marimón expone que los tipos de E. coli que causan diarrea se transmiten fundamentalmente por vía oral, al ingerir agua o alimentos contaminados. «También se pueden transmitir a través del contacto directo con personas o animales infectados, pero esta es una vía mucho menos frecuente», asegura.
Según indican los especialistas de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC por sus siglas en inglés), la bacteria puede mezclarse accidentalmente con la carne picada antes de que sea empaquetada y también puede propagarse en la carne que no ha sido suficientemente cocinada, aunque su aspecto y su olor sean normales.
«La bacteria también puede vivir en las ubres de las vacas y puede llegar a la leche que no está pasteurizada. Lashortalizas y las frutas que han sido regados o lavados con agua sucia pueden ser, asimismo, portadores», sostienen.
Además, la bacteria Escherichia coli puede propagarse «a través de las personas que no se lavan las manos después de ir al baño y de los niños que usan pañales, cuando los adultos que los cambian no se lavan bien», aclaran.

La Organización Mundial de la Salud expresa que, para prevenir la infección, hay que aplicar medidas de control en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción agropecuaria en la granja hasta la elaboración, fabricación y preparación de los alimentos en las cocinas de establecimientos comerciales y hogares.
En este sentido, el doctor Marimón indica una serie de medidas para tratar de evitar el contagio, como lavarse muy bien las manos antes de cocinar y siempre que se haya estado en contacto con animales.
Cocinar bien los alimentos de origen animal y evitar tomar leche o derivados que no hayan sido pasteurizados son otras de sus

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

recomendaciones. Asimismo, Marimón aconseja lavar bien los alimentos, ya que las bacterias pueden contaminar los abonos animales empleados en agricultura y sobrevivir en la superficie de las verduras.
Respecto al tratamiento de la enfermedad, el facultativo señala que la intoxicación por E. colienterohemorrágico no debe tratarse con antibióticos, pues estos medicamentos pueden aumentar el riesgo de síndrome hemolítico urémico.
«El uso de antidiarreicos, que disminuyen la motilidad intestinal, tampoco está indiciado por el mismo motivo», aclara. Así, el tratamiento de estos pacientes se basa en medidas de soporte vital no específicas, sobre todo hidratación, destaca.

NOTICIAS TENERIFE:

FLORETTE ALERTA DE UN BROTE DE E.COLI EN ALGUNOS DE SUS PRODUCTOS EN CANARIAS

Son los de 'Brotes de espinaca', 'Mezclum', 'Pasta integral' y 'Detox', con fechas de caducidad entre el 26 de julio y el 1 de agosto. Solicita a quienes los tengan que los devuelvan a los comercios. Uno de los productos afectados. FLORETTE La empresa Florette, que comercializa verduras, hortalizas y ensaladas listas para consumir, alerta de que ha detectado una contaminación puntual de la bacteria E.coli que podría afectar a algunos lotes de sus productos elaborados y comercializados en Canarias. Los productos que pueden estar afectados son algunos lotes de Brotes de espinaca, el denominado Mezclum, la Pasta integral y Detox, con fechas de caducidad entre el 26 de julio y el 1 de agosto, informa la empresa en un comunicado. Florette Canarias ha decidido retirar esos lotes de productos de los puntos de venta y solicita a quienes los tengan que los devuelvan a los comercios o contacten con el servicio de atención al cliente de la empresa (902 103 296 / info@florette.es), donde se les devolverá el importe. Asimismo, recomienda a los consumidores que, ante cualquier síntoma,

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

como diarrea, que pudieran sentir tras la ingesta de esos productos acudan a un centro médico. La compañía lamenta las molestias que esta medida pueda generar en los consumidores, según indica en la nota. Consulta aquí más noticias de Santa Cruz de Tenerife.