

RESOLUCION -CD- Nº 382/2011

**Salta, 19 de Septiembre de 2011
Expediente Nº 12.421/11**

VISTO : La nota presentada por la Lic. Marta Julia Jiménez, solicitando autorización para la realización de los cursos de Extensión Universitaria denominados curso Taller de Higiene Alimentaria “Comer Sin Riesgos 1” y Curso Taller de Enfermedades Transmitidas por Alimentos “Comer Sin Riesgos 2”, y;

CONSIDERANDO:

Que la Secretaría de Postgrado, investigación y Extensión de esta Facultad, aconseja la aprobación de los cursos de extensión presentados ya que el proyecto cumple con los requisitos establecidos por la reglamentación correspondiente, Resolución – CD – 309/00.

Que la Dirección General Administrativa Económica, informa que es de aplicación la Resolución – CS – Nº 128/99, que reglamenta las actividades autofinanciadas.

POR ELLO; En uso de las atribuciones que le son propias

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

(En Sesión Ordinaria Nº 13/11 realizada el 30/08/11)

R E S U E L V E

ARTICULO 1º. Aprobar la realización de los Cursos de Extensión Universitaria denominados:

- a. De Higiene alimentaria “COMER SIN RIESGO 1”.
- b. De enfermedades Transmitidas por Alimentos: “COMER SIN RIESGO 2”

ARTÍCULO 2º. Dejar establecido que los Cursos se desarrollarán de acuerdo a los lineamientos que se detallan a continuación:

Organiza: Cátedra de Técnica Dietética

CURSO 1

Nombre del curso: De Higiene Alimentaria “**COMER SIN RIESGO 1**”

Tipo de Curso: De extensión.

RESOLUCION -CD- N° 382/2011

Salta, 19 de Septiembre de 2011
Expediente N° 12.421/11

OBJETIVOS:

- Conocer y aplicar correctamente las normas de higiene alimentaria en los lugares de trabajo y en la vida cotidiana.
- Valorizar la importancia de la formación profesional de recursos humanos en higiene alimentaria.
- Concientizar sobre los principios fundamentales para la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).

DESTINATARIOS

Profesionales y estudiantes de áreas relacionados con la salud y alimentación, personal de industrias de alimentos, funcionarios públicos de control bromatológico.

CUPO: 70 Personas

PROGRAMA

CONTENIDOS:

- 1) **El mundo microscópico:** Un poco de historia. Los microorganismos patógenos y alterativos. Las fuentes de contaminación. Las bacterias: Diferentes tipos. La multiplicación bacteriana. Las esporas. Las toxinas. Los factores de desarrollo bacteriano. Los virus. Sus características especiales. Los mohos y las levaduras. Condiciones de desarrollo y reproducción.
- 2) **Higiene personal:** Concepto de manipulador de alimentos. La higiene corporal. El lavado de las manos. Elementos necesarios. Diferentes técnicas. La indumentaria de trabajo. El uniforme. Los gorros y cofias. Los guantes y barbijos. El calzado. Los buenos y malos hábitos de los manipuladores. Su influencia en las enfermedades transmitidas por alimentos. El estado de salud. La libreta sanitaria. El carnet de manipulador.
Limpieza y desinfección: Conceptos básicos. Los beneficios de ambos procedimientos. Los detergentes. Diferentes tipos. Su composición. La acción detergente. Las energías de la limpieza. Los métodos de limpieza: pequeñas piezas, inmersión y grandes superficies. Su evolución tecnológica: limpieza manual vs limpieza

RESOLUCION -CD- Nº 382/2011

Salta, 19 de Septiembre de 2011
Expediente Nº 12.421/11

automática. La desinfección y los desinfectantes. Diferentes tipos. Características del desinfectante ideal. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). La evaluación de la limpieza y la desinfección.

- 3) **La compra de los alimentos:** Las condiciones para la elección de un comercio o un proveedor. La venta callejera de alimentos. Conceptos de alimentos normales, contaminados, alterados, adulterados y falsificados. La rotulación de los alimentos. La información obligatoria y facultativa.. Las leyendas e ilustraciones de los rótulos. Rotulado nutricional. Evaluación específica de los distintos tipos de alimentos. Las carnes rojas. Los pollos. Los pescados y mariscos. Los huevos. Los lácteos. Los productos congelados. Los productos enlatados. Los aceites comestibles. Las frutas y hortalizas. Los productos pulverulentos. Las pastas alimenticias.
- 4) **Almacenamiento y preparación de los alimentos:** Condiciones para almacenar alimentos perecederos. Uso del frío. Ejemplos prácticos de su aplicación. Características importantes de los refrigeradores y freezers. Factores asociados al frío en el almacenamiento de perecederos. Los alimentos no perecederos. Características de los depósitos. Condiciones ambientales más relevantes. La preparación de los alimentos. Importancia de las condiciones edilicias y de los equipos. La contaminación cruzada. Las tablas de cocina. La descongelación de los alimentos. La conservación de los alimentos fríos o calientes listos para consumir. La cocción de los alimentos. La medición de la temperatura. Los distintos sistemas utilizados con los alimentos. Ventajas y desventajas. Los cuidados con los productos químicos. Su etiquetado y almacenamiento.
- 5) **Las plagas en la cocina:** Reconociendo al enemigo. Los elementos necesarios para identificar las plagas. Los insectos: Las hormigas. Las moscas. Los pececillos de plata. Las cucarachas. Características descriptivas y de desarrollo. Los riesgos para la salud de los consumidores. Los métodos de lucha. Los roedores: Diferentes tipos. Sus hábitos principales. Su influencia en la transmisión de enfermedades. El control de roedores. Las palomas. Manejo integrado de las plagas (MIP)

RESOLUCION -CD- Nº 382/2011

**Salta, 19 de Septiembre de 2011
Expediente Nº 12.421/11**

CONOCIMIENTOS PREVIOS NECESARIOS: No se requieren

METODOLOGÍA

Exposición oral (con apoyo audiovisual de transparencias, diapositivas y videos)

Actividades de taller (en cada uno de los módulos se realizan ,según corresponda, análisis de casos, resolución de problemas, discusión grupal o presentación de informes).

Sin Evaluación

MATERIAL BIBLIOGRAFICO

Libro *Comer sin riesgos 1: Manual de Higiene Alimentaria para manipuladores y consumidores.* (Autores: Ana María Rey- Alejandro A. Silvestre)-3ª Edición- 2011- 336 páginas-Editorial Hemisferio Sur- Argentina.

COORDINACIÓN DE CURSOS

Coordinadora: Lic. Marta Julia Jiménez

Co-Coordinadora Curso 1: lic. Raquel Guanca

CUERPO DOCENTE

Dra. Ana maría REY

Dr. Alejandro SILVESTRE

CERTIFICACIÓN: Se emitirá certificación de participación firmada por la Decana de la Facultad y la Coordinadora del curso.

FINANCIAMIENTO: El Carácter del curso es autofinanciado. Debe asegurarse como mínimo 50 inscriptos por curso.

FECHAS TENTATIVAS: 26 AL 28 de octubre 2011 de 8:30 a 12:30 horas.

DURACIÓN: 12 horas

**CURSO- TALLER DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS
“COMER SIN RIESGOS 2”**

OBJETIVOS:

- Conocer los mecanismos de transmisión de las enfermedades transmitidas por los

RESOLUCION -CD- Nº 382/2011

Salta, 19 de Septiembre de 2011
Expediente Nº 12.421/11

alimentos.

- Identificar los peligros microbianos de transmisión alimentaria
- Analizar los peligros parasitarios de transmisión alimentaria.
- Valorizar los peligros químicos de transmisión alimentaria..

ORGANIZA: CÁTEDRA DE TÉCNICA DIETÉTICA. Facultad de Ciencias de la Salud

DESTINATARIOS: profesionales y estudiantes de áreas relacionados con la salud y alimentación, personal de industrias de alimentos, funcionarios públicos de control bromatológico.

CUPO: 70 personas

PROGRAMA

CONTENIDOS:

1) Las enfermedades transmitidas por alimentos. ETA en el mundo. Agentes causales. La diarrea de los viajeros. Medidas preventivas. Triada ecológica. Cadena epidemiológica de las ETA. Fuentes de origen. Puerta de salida. Vías de transmisión. Puerta de entrada. Producción de la ETA. Reservorios y portadores de ETA. Su significación sanitaria. La clasificación de las ETAS. Brotes y casos de ETA. Dosis infectante. Los factores de virulencia. Las ETA emergentes y reemergentes. Costo económico de las ETA.

2) Los peligros microbianos. Las bacterias. Salmonelosis. Campylobacteriosis. *Arcobacter*. *Helicobacter pylori*. *Aeromonas hydrophila*. *Plesiomonas shigelloides*. *Enterobacter sakazakii*. *Vibrio cholerae*. *Vibrio parahaemolyticus*. *Vibrio vulnificus*. Shigellosis. *Escherichia coli patógena*. Yersiniosis. Listeriosis. Botulismo. Intoxicación estafilocócica. *Clostridium perfringens*. *Bacillus cereus*. Los virus. Su importancia como causantes de ETAS. Virus de la hepatitis A y E. Virus tipo Norwalk y parecidos. Rotavirus. Astrovirus. Enterovirus. Los priones. Su origen. Materiales específicos de riesgo. La encefalitis esponjiforme bovina o enfermedad de las vacas locas.

3) Los peligros parasitarios Los parásitos. Características generales Susceptibilidad de los seres humanos. Factores que inciden en su difusión. Sintomatología de las parasitosis alimentarias. Los protozoos y los helmintos. Concepto de ciclo parasitario. Diferentes tipos

RESOLUCION -CD- Nº 382/2011

Salta, 19 de Septiembre de 2011
Expediente Nº 12.421/11

de huéspedes.

Toxoplasmosis. Isosporosis. Amebiosis. Giardiosis. Criptosporidiosis. Cyclosporidiosis. Fasciolosis. Teniosis y cisticercosis. Hidatidosis. Difilobotriosis. Ascariosis. Anisakiosis. Trichuriasis. Himenolepiosis. Triquinosis. Sarcocystosis. Clonorchiosis. Opisthorchiosis. Paragonimiosis.

4) Los peligros físicos y químicos. Los peligros físicos. Fuentes de origen La contaminación radioactiva. Su significación sanitaria. Los peligros químicos. Clasificación. Mecanismos de acción.

Unidades de medida. Los tóxicos naturales. Los plaguicidas. Los metales. Mercurio. Plomo. Arsénico. Cadmio. Estaño. Aluminio. Los residuos de medicamentos veterinarios. Antibióticos. Nitrofuranos. Anabólicos. Clembuterol. Antiparasitarios. Los aditivos alimentarios. Los conservantes. Sulfitos. Nitratos y nitritos. Ácido benzoico y sus sales. Ácido sórbico y sus sales. Los antioxidantes. Los colorantes. Los edulcorantes. Sacarina. Ciclamato. Aspartamo. Los potenciadores de sabor. Glutamato monosódico. Los mejoradores o coadyuvantes tecnológicos: Bromato de potasio. Las micotoxinas. Las toxinas marinas. Los envases plásticos. Los tóxicos generados por el procesamientos de alimentos. Aminas heterocíclicas. Tiraminas. Hidrocarburos policíclicos aromáticos. Acrilamidas. Las dioxinas .Los policlobifenilos (PCB).

5) Las alergias alimentarias

CONOCIMIENTOS PREVIOS NECESARIOS: No se requieren
METODOLOGÍA

Exposición oral (con apoyo audiovisual de transparencias, diapositivas y videos)

Actividades de taller (en cada uno de los módulos se realizan según corresponda, análisis de casos, resolución de problemas, discusión grupal o presentación de informes).

Sin evaluación

MATERIAL BIBLIOGRÁFICO

Libro **Comer sin riesgos 2: las enfermedades transmitidas por alimentos.**(Autores: Ana María Rey- Alejandro A. Silvestre) 3º Edición 2011(en prensa) - Editorial Hemisferio Sur-

RESOLUCION -CD- Nº 382/2011

**Salta, 19 de Septiembre de 2011
Expediente Nº 12.421/11**

Argentina.

COORDINACIÓN DE CURSO:

Coordinadora: Lic. Marta Julia Jiménez

Co-Coordinadora Curso 2: Lic. Ana María Jury

EQUIPO DOCENTE:

Dra Ana María Rey- Dr Alejandro A. Silvestre

CERTIFICACIÓN: se emitirá certificación de participación firmada por la Decana de la Facultad y la Coordinadora del Curso.

FINANCIAMIENTO: el carácter del curso es autofinanciado. Debe asegurarse como mínimo 50 inscriptos por curso

Fechas tentativas:

26 al 28 de octubre de 2011- 14,30 hs a 18,30 hs

Duración: 12 horas

PRESUPUESTO de CURSOS

INGRESOS Monto total

Opción 1

Arancel de inscripción por curso \$ 70 x 70 inscriptos 4.900 \$

Opción 2

Arancel de inscripción 2 cursos \$100 x 70 inscriptos 7.000 \$

EGRESOS (2 cursos)

Gastos de estadía (4 noches) 2.000 \$

Gastos comida 2 personas 1.200 \$

Gastos de refrigerio 800 \$

Artículos de librería 800 \$

10 % UNSa- Facultad 700 \$

TOTAL 5.500 \$

SALDO (en base al total arancel OPCIÓN 2) 1.500 \$

NOTA: LOS GASTOS DE PASAJES SERÁN FINANCIADOS POR LA EDITORIAL SEGÚN

RESOLUCION -CD- Nº 382/2011

**Salta, 19 de Septiembre de 2011
Expediente Nº 12.421/11**

LO INFORMADO POR EL Dr. ALEJANDRO SILVESTRE

ARTÍCULO 3º. Hágase saber y remítase copia a: Secretaría de Postgrado, Coordinadora del Curso y siga a Dirección Administrativa Académica de esta Facultad a sus efectos.

LC

MAJ

**MGS. MARIA DEL C. ZIMMER S.
SECRETARIA DE POSTGRADO**

**MGS. NIEVE CHAVEZ
DECANA**