



**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN – CD – N°

384-13

Salta, 20 AGO 2013

Expediente N° 12282/2013

**VISTO:** La propuesta presentada por la Lic. Marta Julia Jiménez, solicitando la aprobación para la realización de los Cursos Taller, de Higiene Alimentaria “**Comer sin Riesgos 1**” y de Enfermedades Transmitidas por alimentos “**Comer sin Riesgos 2**”, y;

**CONSIDERANDO**

Que la propuesta destinada a brindar capacitación a Profesionales y Estudiantes de áreas relacionadas con salud y alimentación, personal de industrias de alimentos y funcionarios públicos de control bromatológico, cumple con la reglamentación vigente para Cursos de Extensión Universitaria (Resolución CS – 309/00).

Que los Cursos mencionados se realizarán en forma independiente y cuentan con informe de la Dirección General Administrativa Económica, y de la Dirección de Postgrado (fs. 6 vuelta y 7 respectivamente).

**POR ELLO;** en uso de las atribuciones que le son propias, y atento a lo informado por la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina de este Cuerpo, en Despacho N° 237/13;

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

(En Sesión Ordinaria N° 10/13, del 06/08/13)

**RESUELVE**

**ARTÍCULO 1º.** Aprobar la realización de los Cursos:

- A. Taller: De Higiene Alimentaria “**Comer Sin Riesgo 1**”
- B. Enfermedades Transmitidas por Alimentos “**Comer sin Riesgos 2**”.

**ARTÍCULO 2º.** Dejar establecido que los Cursos mencionados se desarrollarán de acuerdo



**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN – CD – N°

384-13

Salta, 20 AGO 2013  
Expediente N° 12282/2013

a los lineamientos que se detallan a continuación:

**CURSO “A”**

**Nombre del Curso:**

**CURSO – TALLER DE HIGIENE ALIMENTARIA:**

**“COMER SIN RIESGO 1”**

**Tipo de Curso:** De extensión.

**OBJETIVOS:**

- 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).

**ORGANIZA:** Cátedra “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) **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



## Universidad Nacional de Salta

### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN – CD – N°

384-13

Salta, 20 AGO 2013

Expediente N° 12282/2013

- 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.
  - 3) **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 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.
  - 4) **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.
  - 5) **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



**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN – CD – Nº

384-13

20 AGO 2013

Salta,

Expediente Nº 12282/2013

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.

- 6) **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)

**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 riesgos1: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 A: Lic. Raquel Guanca



**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**  
AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN – CD – N°

384-13

Salta, 20 AGO 2013  
Expediente N° 12282/2013

**CUERPO 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:** 27 al 29 de noviembre 2013 de 8:30 a 12:30 horas.

**DURACIÓN:** 12 horas

**CURSO “B”**

**Nombre del Curso**

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

**OBJETIVOS:**

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



**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN – CD – Nº **384-13**

Salta, **20 AGO 2013**

**Expediente Nº 12282/2013**

**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 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.

*[Firma manuscrita]*



**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN – CD – N° 387-13

20 AGO 2013

Salta,

Expediente N° 12282/2013

Unidades de medida. Los tóxicos naturales. Los plaguicidas. Los metales. Mercurio. Plomo. Arsénico. Cadmio. Estaño. Aluminio. Los residuos de medicamentos veterinarios. Antibióticos. Nitrofuranos. Anabólicos. Clenbuterol. 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 procesamiento 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-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.



**Universidad Nacional de Salta**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

AV. BOLIVIA 5150 - A4408FVY SALTA  
 REPUBLICA ARGENTINA  
 TELEF. (0387) 4255404/330/332  
 TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN - CD - N° **384-13**

Salta, **20 AGO 2013**  
 Expediente N° 12282/2013

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

**Fechas tentativas:**

27 al 29 de noviembre de 2013 - 14,30 hs a 18,30 hs

Duración: 12 horas

**PRESUPUESTO de CURSOS**

INGRESOS	Monto total
<b>Opción 1</b>	
Arancel de inscripción por curso \$ 250 x 70 inscriptos	\$ 17.500
<b>Opción 2</b>	
Arancel de inscripción 2 cursos \$400 x 70 inscriptos	\$ 28.000
<b>EGRESOS (2 cursos)</b>	
Gastos de pasajes y/o combustible BsAs - SLA - BsAs	\$ 5.000
Gastos de estadía (4 noches)	\$ 3.000
Gastos comida 2 personas (5 días)	\$ 2.500
Gastos de refrigerio	\$ 1.500
Artículos de librería	\$ 1.800
Insumos de computación	\$ 1.500
Otros gastos	\$ 2.000
5 % UNSa- Facultad	\$ 1.600
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 18.900</b>
<b>SALDO (en base al total arancel OPCIÓN 2)</b>	<b>\$ 9.100</b>

NOTA: Se solicita que el saldo de los cursos se destine a la compra de equipamiento para el Laboratorio de Dietotecnia.

**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.

D.G.A.A.  
 LIC. [Signature]  
 MAJ

[Signature]  
 Esp. **MARIA JULIA RIVERO**  
 SECRETARIA DE POSTGRADO  
 INVESTIGACIÓN Y EXT. AL MEDIO  
 Facultad de Ciencias de la Salud - Salta



[Signature]  
 Lic. **ROSA L. PERRONE DE ZETUNE**  
 DECANA  
 Facultad de Ciencias de la Salud - Salta