



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION -CD - N° **332/06**

Salta, **22 SEP 2006**
Expediente N° 12.332/06

VISTO:

La nota presentada por la Sra. Secretaria de la Facultad, mediante la cual remite la propuesta del Curso Taller de Enfermedades Transmitidas por Alimentos "Comer sin riesgo 2"; a cargo de los profesionales Ana María REY y Alejandro SILVESTRE, y;

CONSIDERANDO:

Que Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina, mediante Despacho N° 216-06 sugiere autorizar la realización del dicho Curso.

Que el Consejo constituido en Comisión analizó los aspectos económicos de la propuesta y se acordó que el Curso sea de carácter autofinanciado, debiendo el número de inscriptos asegurar el financiamiento del mismo.

POR ELLO;

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

(En Sesión Extraordinaria N° 06-06 del 19-09-06)

RESUELVE:

ARTICULO 1º.- Autorizar la realización del Curso de Extensión Universitaria, denominado Taller de ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS "COMER SIN RIESGO 2", el que se desarrollará de acuerdo a los siguientes lineamientos:

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.

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 la ETA. Brotes y casos de ETA. Dosis infectante. Las ETA emergentes y reemergentes. Costo económico de las ETA.



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION -CD - Nº

332/06

Salta, 22 SEP 2006

Expte. Nº 12.332/06.-

2. **Los peligros microbianos.** Las bacterias. Salmonelosis. Campylobacteriosis. *Arcobacter*. *Helycobacter pilori*. *Aeromonas hidrophila*. *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 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. 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 bifenilos policlorados.

DOCENTES: Méd. Vet. Ana María REY, docente de la Universidad de Buenos Aires.

Méd. Vet. Alejandro SILVESTRE, docente de la U.B.A.

DESTINATARIOS: Profesionales y Alumnos avanzados del área.

El Curso es de carácter autofinanciado.

CUPO: 50 personas, debiendo el número de inscriptos garantizar el autofinanciamiento.



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION -CD - Nº **332/06**

Salta, **22 SEP 2006**
Expte. Nº 12.332/06.-

CARGA HORARIA: 12 horas.

FECHAS DE INSCRIPCIÓN: del 20 al 25-09-06.-

FECHAS DE REALIZACIÓN: Día 25-09-06 de hs. 09:00 a 13:00 y de 15:00 a 19:00
Día 26-09-06 de hs. 09:00 a 13:00

LUGAR: Aula de Posgrado de la Facultad.

ARANCEL: Profesionales \$ 20 (veinte)
Alumnos Avanzados (3er. Año en adelante) \$ 15 (quince)

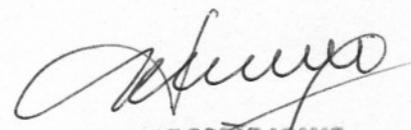
PRESUPUESTO:

Ingresos	Egresos
Arancel por Inscripción \$ 750.--	-Gastos de alojamiento y comida, por dos docentes: \$ 500
	-Refrigerio y artículos de librería: \$ 175
	-10 % retención p/Facultad: \$ 75
	-Total: \$ 750

ARTICULO 2º.- Dése amplia difusión y remítase copia a Dirección Administrativa Académica-Dpto.Posgrado, Centro de Estudiantes y siga a la Dirección Administrativa Académica, a sus efectos


Lic. MARTA JULIA JIMENEZ
SECRETARIA
Facultad de Ciencias de la Salud




Dr. JOSE OSCAR ADAMO
DECANO
Facultad de Ciencias de la Salud