

**Programa de la Asignatura Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y Salud
Carrera Medicina Veterinaria**

1. Identificación de la Asignatura			
1.1. Denominación de la actividad curricular			
Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y Salud			
Código de la Asignatura: 857		Código Asignaturas correlativas: 847 Bromatología 835 Salud Pública	
1.2. Carrera en cuyos Planes de Estudio se incluye la actividad curricular			
Carrera:		Plan de Estudio:	Carácter:
Medicina Veterinaria		2018	Obligatoria
1.3. Cátedra y/o Departamento			
Cátedra		Departamento	
Industrias Agrícolas		Producción Vegetal	
2. Característica de la Asignatura			
2.1. Ubicación de la materia en el Plan de Estudio			
Orientación Salud Pública			
2.2. Duración de la Asignatura			
Cuatrimstral	Anual	Bimestral	
X			
2.3 Horas totales			
40			
2.4 Horas dedicadas a Actividades Prácticas			
24			
3. Fundamentación			
El profesional podrá: - Prevenir enfermedades zoonóticas, y transmitidas por alimentos, asegurando la inocuidad de los alimentos de origen animal mediante inspecciones y controles de calidad. - Participar en la detección temprana y control de enfermedades en animales para evitar su transmisión. - Educar y capacitar sobre prácticas seguras de higiene y consumo.			

Articulación con materias correlativas	
Esta materia contribuye y profundiza los conocimientos adquiridos por los alumnos en la materia Bromatología.	
4. Objetivos y Resultados de aprendizaje	
Generales	Que el alumno conozca las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y su prevención para ser aplicado en la salud pública.
Específicos	Que el alumno aprenda a supervisar los productos alimenticios destinados al consumo humano.
Resultados de aprendizaje	El alumno estará en condiciones de identificar, evaluar y controlar los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos, actuando como profesional competente en inocuidad alimentaria y salud pública.
5. Contenidos Teóricos	
RM 977/2022 Area de formación profesional de Medicina preventiva, salud pública y bromatología.	
TEMA 1: Composición de los alimentos. Alteraciones de las conservas. Causas: físicos, químicos, biológicos.	
TEMA 2: Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Conceptos. Agentes causales. Clasificación.	
TEMA 3: Contaminación, fuentes. Contaminación cruzada: peligros. Planteo de situaciones que producen la misma.	
TEMA 4: Epidemiología. Brote alimentario. Prevención.	
6. Contenidos de Trabajos Prácticos	
Formulación y exposición de seminarios	
7. Metodología y técnicas de enseñanza	
La asignatura se desarrolla bajo una metodología de aprendizaje basado en casos (ABC), donde los estudiantes trabajan en la resolución integral de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA) previamente asignada. El proceso incluye la búsqueda, análisis y síntesis de información en diferentes niveles (nacional, provincial y regional) sobre casos reportados, así como la investigación de medidas de prevención, diagnóstico y tratamiento de los síntomas en personas. Los alumnos deben además identificar los circuitos institucionales de denuncia y notificación de la enfermedad, describir los pasos necesarios para su comunicación oficial a la comunidad y elaborar conclusiones fundamentadas. El trabajo se desarrolla en dos etapas:	
1. Elaboración de un informe escrito que integre los resultados de la investigación. 2. Exposición oral ante los docentes al cabo de tres semanas, en la que presentan y defienden sus hallazgos.	

La dinámica de la asignatura no contempla clases teóricas tradicionales, sino clases de consulta y tutoría en las que los estudiantes presentan avances, reciben orientación y plantean dudas, favoreciendo la autonomía, el aprendizaje activo y el desarrollo de competencias profesionales en salud pública veterinaria.

8. Evaluación

Para aprobar esta materia el alumno deberá aplicar sus conocimientos en el manejo de un caso que se le presentará para determinar si ese alimento está en condiciones.

Se le asignará a cada alumno, los elementos necesarios para indicar los riesgos de la misma y la documentación necesaria.

El tiempo dado para el desarrollo de esta evaluación será de 2 horas.

9. Bibliografía

Código Alimentario Argentino (C.A.A)

Enfermedades transmitidas por los alimentos. Autor: Santiago Pablo Baggini (Libro electrónico) Fecha de lanzamiento 12 de agosto de 2020.

Las enfermedades y alergias transmitidas por alimentos. Editorial: Antonio Madrid Vicente, Editor; Libro técnico con ilustraciones edición (22 julio 2019). Autores: Ana María Rey Rey , Alejandro Andrés Silvestre.

Microbiología de los Alimentos. Fundamentos y aplicaciones en Ciencias de la Salud. Autor Hernández Urzúa. Editorial Panamericana. (2019).

Normativas de Anmat (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica)

Firma del Encargado/ Responsable de Cátedra/Asignatura