

TEMAS DE EVALUACIÓN PARA ASPIRANTES A LA RESIDENCIA DE SALUD PÚBLICA VETERINARIA

TEMAS DE EVALUACIÓN PARA ASPIRANTES A LA RESIDENCIA DE SALUD PÚBLICA VETERINARIA

Para el examen de admisión se utilizarán los contenidos curriculares básicos establecidos por la Resolución 1034 del Ministerio de Educación y Cultura de la Nación para las carreras de grado de Medicina Veterinaria en todo el país, con especial referencia al área de Medicina Veterinaria Preventiva y Salud Pública:

1. EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD PÚBLICA

Epidemiología. Fenómenos transmisibles y no transmisibles. Cadena epidemiológica. Método epidemiológico, descriptivo, analítico y experimental. Estudios epidemiológicos transversales, longitudinales y experimentales.

Las cifras en epidemiología: tasas y riesgo.

Bioestadística descriptiva e inferencial. Población y muestra. Distribuciones teóricas. Intervalo de confianza, significación estadística. Usos en Epidemiología.

Fenómenos epidémicos. Investigación de brotes epidémicos.

Vigilancia epidemiológica: importancia y actividades.

Epidemiología de las zoonosis, enfermedades transmitidas por alimentos y enfermedades no transmisibles. Enfermedades de transmisión vectorial.

Saneamiento del medio. Agua potable, manejo de residuos y eliminación de excretas.

Control de plagas. Residuos peligrosos.

Educación para la salud.

Atención primaria de la salud. Promoción de la salud.

Rol del veterinario en la salud pública.

2. ZONOSIS PREVALENTES

Parasitología y Enfermedades Parasitarias

Parásitos. Clasificación y métodos de estudio. Enfermedades producidas por Protozoarios. Artrópodos. Helmintos: Platelminfos y Nematelmintos.

Enfermedades Infecciosas.

Enfermedades producidas por bacterias, virus, hongos y clamidias que afectan a los animales domésticos, fauna autóctona y/o exótica.

Etiopatogenia y epizootiología. Diagnóstico clínico diferencial clínico y de laboratorio. Bioseguridad.

3. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS / BROMATOLOGIA

Higiene alimentaria. Los microorganismos y los alimentos: importancia y efectos.

Alimentos alterados, contaminados y adulterados. Vías de contaminación de los alimentos. Los alimentos como vehículo de enfermedades de transmisión alimentaria.

Factores que afectan al crecimiento de los microorganismos.

Legislación alimentaria nacional e internacional.

Condiciones higiénicas-sanitarias de los establecimientos elaboradores. Procesos de inspección.

Importancia de los procesos de control a lo largo de la cadena alimentaria. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES), Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

4. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Métodos de conservación de los alimentos: clasificación y fundamentación.

Procesos tecnológicos empleados en la industrialización de la carne, productos cárnicos, leche, lácteos, huevos, ovoproductos, productos de la pesca. Conservas.

Aditivos y coadyuvantes empleados en la industria de alimentos.

Sistemas de calidad.

5. INGLES TECNICO

La palabra. Frase verbal y participial. Oración simple y compleja. Oraciones subordinadas. Pronombre. Verbos. Formas y tiempos verbales. Conectores.

Participios. Uso del diccionario bilingüe. Traducción de textos.

BIBLIOGRAFÍA

Casp A y Abril J (2003) Procesos de conservación de alimentos Ed Mundi Prensa España.

Chin J (2001) El control de las enfermedades transmisibles Ed OPS/ OMS.

Código Alimentario Argentino www.anmat.gov.ar

Doyle M y otros (editores) (2001) Microbiología de los alimentos: fundamentos y fronteras Ed Acribia España.

Larrieu E () Manual Epidemiología y Salud Pública Parte 1 Cátedra Epidemiología y Salud Pública Facultad de Cs Veterinarias UNLPam

<http://www.ureasaandina.com.ar/wp-content/uploads/2016/08/MANUAL-DE-EPIDEMIOLOGIA-Y-SALUD-PUBLICA-VETERINARIA-1.pdf>

Larrieu E (2003) Manual Epidemiología y Salud Pública Parte 2 Cátedra Epidemiología y Salud Pública Facultad de Cs Veterinarias UNLPam

<http://www.ureasaandina.com.ar/wp-content/uploads/2016/08/MANUAL-DE-EPIDEMIOLOGIA-Y-SALUD-PUBLICA-VETERINARIA-2.pdf>

Kroeger A y Luna R (1992) Atención Primaria de Salud. Principios y métodos. Ed OPS 2^º edición.

Mortimore S y Wallace C (1996) HACCP Enfoque práctico Ed Acribia España.

OPS (2000) La salud y el ambiente en el desarrollo sostenible. Ed OPS

Organización Mundial de la Salud (2006) Guías para la calidad del agua potable Volumen I Ed OMS.

SENASA- Reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal. Decreto 4238/68 y sus actualizaciones. www.minagri.gov.ar

Vicente A y Cenzano (2001) Nuevo manual de industrias alimentarias Ed Mundi Prensa Madrid España.

Sitios de Internet que pueden consultar:

Administración Nacional de Medicamentos, alimentos y tecnología médica (ANMAT) www.anmat.gov.ar

Ministerio de Salud de la Nación Argentina www.msal.gov.ar

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación Argentina www.minagri.gov.ar/

SENASA www.senasa.gov.ar

Dirección de Salud Ambiental Ministerio de Salud de la provincia de Río Negro
www.saludambiental.gov.ar

Organización Mundial de Sanidad Animal www.oie.int

Organización Mundial de la Salud www.who.int/es/

Centro de Control de las Enfermedades Estados Unidos (CDC) www.cdc.gov

Introducción – Guía VETA: Inocuidad de alimentos