

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Acciones necesarias para prevenir las diarreas por virus, bacterias y el SUH

Organizado por el Comité de Salud Infantil y Ambiente

El Comité de Salud Infantil y Ambiente tiene el agrado de invitarlo a este curso destinado a la prevención de las principales afecciones producidas por alimentos contaminados.

Autores:

Dra. María Gracia Caletti

Lic. en Nutrición Clarisa Vezzani

Objetivos:

- Brindar las estrategias necesarias en diferentes tipos de comunidades al personal de salud para la prevención de las principales afecciones producidas por alimentos contaminados.
- Ofrecer herramientas educativas- audiovisuales que colaboren para la educación a los consumidores en la prevención de las ETAs y del SUH en Argentina.
- Abordar la problemática de la falta de agua segura en las diferentes comunidades y las posibles soluciones

Temario:

1. Epidemiología y Clínica de las principales infecciones producidas por alimentos en Argentina
2. Inocuidad alimentaria: claves para lograrla.
3. Historia de la evolución del alimento en la Argentina. Educación a consumidores: Programas de implementación.
4. Marco legal en Argentina.
5. Modelo de implementación de un programa de Investigación y Acción en terreno. Modelo de Gestión.
6. Verificación del cumplimiento de la Prevención en el desarrollo de la Cadena Epidemiológica de las infecciones por virus, E. Coli y otras bacterias, hongos, parásitos, etc.

7. Herramientas para la ejecución del Programa de Prevención en distintos niveles de complejidad (Centros de Atención Comunitaria, Comedores comunitarios, Jardines de Infantes, Consultorios, Clubes, etc. Centros de Atención Primaria o de mayor complejidad, etc.).
8. Manejo de excretas: recomendaciones. Agua segura: cómo producirla.
9. Manejo de las aguas de recreación. Normativa para los Jardines de Infantes.

Duración y Estructura:

El Curso consta de cuatro módulos y se dará los meses de Octubre y Noviembre, y Enero y Febrero. Cada módulo consta de tres clases, y tiene una duración aproximada de 3 semanas.

Se subirá al sitio una clase todos los lunes durante las tres primeras semanas de

Módulo 1

Enfermedades transmitidas por alimentos.

Situación Actual en la Argentina

Posibles intervenciones para disminuir su incidencia.

Módulo 2

Lavado de manos

Acciones preventivas basadas en el consumo de Alimentos no contaminados

Seguridad. Prevención en el hogar

Prevención en las carnicerías, negocios de comida, supermercados y jardines de infantes.

Módulo 3

Preparación de la heladera

Manejo del alimento

Potabilización del agua

Manejo de las excretas.

Módulo 4

Cadena epidemiológica de la contaminación de los alimentos

Prevención en otras instituciones

Educación Comunitaria en terreno

Destinatarios:

Médicos pediatras- Nutricionistas - Pediatras en formación - Médicos generalistas o de familia - Otros profesionales del equipo de salud pediátrica.

Certificación:

La aprobación de este curso otorga 150 horas Docentes y 15 créditos, válidos para el Programa de Mantenimiento de la Certificación Profesional de la SAP.

Valor del curso:

- Médicos y otros Profesionales - Socios SAP: \$ 2.100
- Médicos y otros Profesionales - No Socios SAP: \$ 4.900
- Médicos - Socios SAP Honorarios Nacionales y Vitalicios: Sin cargo
- Enfermeros y Técnicos – Socios SAP: \$ 1.000
- Enfermeros y Técnicos – No Socios SAP: \$ 3.800
- Socios de Sociedades Pediátricas del Cono Sur (deberán - presentar certificado que los acredite): \$ 2.100

Para más información e inscripción:

www.sap.org.ar -campus virtual – cursos virtuales – Enfermedades Transmitidas por Alimentos

educasap@sap.org.ar

Tel/Fax: 54-11- 48218612/2318

Sociedad Argentina de Pediatría

Av. Coronel Diaz 1971 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Duración y Estructura

El Curso consta de cuatro módulos y se dará los meses de Octubre y Noviembre, y Enero y Febrero. Cada módulo consta de tres clases, y tiene una duración aproximada de 3 semanas.

Se subirá al sitio una clase todos los lunes durante las tres primeras semanas de

Módulo 1

Enfermedades transmitidas por alimentos.

Situación Actual en la Argentina

Posibles intervenciones para disminuir su incidencia.

Módulo 2

Lavado de manos

Acciones preventivas basadas en el consumo de Alimentos no contaminados

Seguridad. Prevención en el hogar

Prevención en las carnicerías, negocios de comida, supermercados y jardines de infantes.

Módulo 3

Preparación de la heladera

Manejo del alimento

Potabilización del agua

Manejo de las excretas.

Módulo 4

Cadena epidemiológica de la contaminación de los alimentos

Prevención en otras instituciones

Educación Comunitaria en terreno