

Comodoro Rivadavia, 31 de marzo de 2005.-

VISTO:

La propuesta de Práctica Profesional de la carrera de Bioquímica, y

CONSIDERANDO:

Que la misma ha sido avalada por el departamento de Bioquímica.
Que ha seguido el camino crítico correspondiente.
Que cumple con las Resoluciones CAFCN. N° 234/92 y 057/99
Que el tema fue tratado en la I sesión ordinaria del año en curso.

**POR ELLO, EL CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES
RESUELVE**

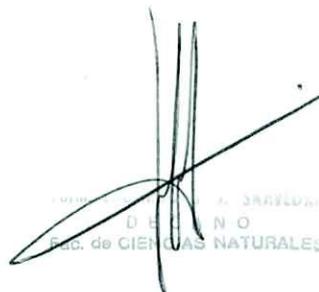
Art. 1°) Aprobar la Práctica Profesional propuesta por el departamento de Bioquímica que se detalla a continuación y cuyo contenido figura en el Anexo que forma parte integrante de la presente resolución.-

“Práctica Profesional en Salud Pública y Bromatología y Nutrición”.

Art. 2°) Regístrese, cúrsense las comunicaciones pertinentes, notifíquese a quien corresponda y cumplido, archívese.-

RESOLUCIÓN CAFCN. N° 121/05.-


Geol. RICARDO M. MORALEJO
Vice-Decano
Facultad de Ciencias Naturales
U. N. P. S. J. B.


J. SARAVEDA
D E C A N O
Fac. de CIENCIAS NATURALES

ANEXO – CPDE. R.CAFCN. N° 121/05.-

PRACTICA PROFESIONAL EN SALUD PÚBLICA

A) TEMA Y CONTENIDO:

OBJETIVO GENERAL:

Aplicación de la estrategia de Atención Primaria de la Salud en los aspectos de sanidad de alimentos y aguas, y del control de la triquinosis, en la ciudad de Comodoro Rivadavia, Pcia. del Chubut.

MARCO TEÓRICO y CONTENIDO:

La Atención Primaria de la Salud (APS), es una estrategia en salud, con un enfoque de promoción de la misma. La prevención primaria constituye el primer nivel de la APS, orientado a la prevención de enfermedades y minimización de riesgos para la salud. Ejemplo de acciones realizadas en el nivel de prevención primaria lo constituyen el control de calidad de aguas y alimentos, la educación para la salud y la protección específica frente a riesgos laborales., entre otras.

El trabajo interdisciplinario e integrado a la comunidad, participando desde los ámbitos de responsabilidad Municipal, relacionados al control de calidad del agua para diferentes usos y de los alimentos, con un enfoque global y colectivo, constituye el marco de referencia de la formación en APS, en la presente propuesta.

En virtud de lo expuesto, la práctica profesional ofrecida, tiene como objeto que el alumno realice actividades de prevención primaria, aplicando conocimientos referidos a la sanidad de alimentos y aguas, y a la epidemiología y control de la triquinosis. El trabajo conjunto con profesionales y técnicos del Municipio representa una oportunidad formativa única para los alumnos de grado, desde la realidad local, respecto a normas y criterios de trabajo en equipo.

De ésta forma el alumno integrará y aplicará conocimientos de diferentes áreas de su formación y tendrá acceso a una experiencia de trabajo interdisciplinario e integrado a la comunidad local.

OBJETIVOS PEDAGÓGICOS EN EL ÁREA DE LAS ACTITUDES:

- Integrar los conocimientos previos, adquiridos en su formación como Bioquímico.
- Desarrollar criterios de observación.
- Desarrollar mentalidad de trabajo en equipos interdisciplinarios.
- Mantener el interés continuo por el estudio de las Ciencias objeto de la presente práctica en la faz profesional y de investigación.
- Desarrollar un trabajo en salud desde la metodología de APS.

OBJETIVOS PEDAGÓGICOS EN EL ÁREA DE LOS PROCEDIMIENTOS

- Participar de las Inspecciones de: mataderos, empresas y comercios que elaboran y expenden alimentos.
- Aplicar la metodología del análisis de riesgos y puntos críticos de control.
- Realizar análisis de detección de *Trichinella spiralis* .
- Aplicar técnicas de análisis de calidad microbiológica, física y química de aguas.
- Aplicar normas de bioseguridad en el manejo de muestras de laboratorio.
- Aplicar herramientas epidemiológicas y de estadística para el análisis de datos.

ANEXO – CPDE. R.CAFCN. N° 121/05.-

- Realizar informes de tipo profesional.
- B) PERÍODO Y TIEMPO DE DESARROLLO:
- Esta Práctica se ofrece para el primer cuatrimestre del año 2005.
- Carga horaria: 16 semanas de 400 horas cuatrimestrales (25 horas semanales), en horarios a convenir entre el alumno, la Dirección de Bromatología y Nutrición y el Laboratorio de aguas del Municipio y el laboratorio del Departamento de Bioquímica de la UNPSJB.

C) ACTIVIDADES PROGRAMADAS A DESARROLLAR SEGÚN ÁMBITO DE REALIZACIÓN:

Actividad 1:

- - Control de establecimientos procesadores y/o elaboradores de alimentos
- - Vigilancia y control de triquinosis

•
ÁMBITO DE REALIZACIÓN: Dirección de Bromatología y Veterinaria de la Municipalidad de Comodoro Rivadavia.

Actividades específicas:

- Inspección de: mataderos, empresas y comercios que elaboran y expenden alimentos.
- Vigilancia y diagnóstico de triquinosis.
- Inspección de Desinfección y Sanitización.
- Análisis de riesgo y puntos críticos de control.

Actividad 2:

- *Control de calidad de aguas para diferentes fines.*

ÁMBITO DE REALIZACIÓN: Laboratorio de aguas de la Municipalidad de Comodoro Rivadavia.

Actividades específicas:

- Recolección de muestras de aguas para distintos usos.
- Análisis de calidad de agua potable.
- Análisis de calidad de aguas recreacionales.
- Análisis de calidad de efluentes cloacales e industriales.

Actividad 3:

- *Análisis, resumen y procesamiento de los datos. Integración de resultados.*

ÁMBITO DE REALIZACIÓN: Departamento de Bioquímica, Facultad de Ciencias Naturales, UNPSJB.

Actividades específicas:

- Búsquedas bibliográficas
- Resumen, análisis e interpretación de datos.
- Elaboración de informes.

ANEXO – CPDE. R.CAFCN. N° 121/05.-

D) METODOLOGÍA:

Actividad 1:

-
- d.1) Control de establecimientos procesadores y/o elaboradores de alimentos (1)
- d.2) Vigilancia y control de triquinosis: se analizará carnes y derivados de cerdo. Se recolectarán y analizarán éstas muestras según normas de la dirección de Bromatología y Veterinaria de la Municipalidad de C. Rivadavia. La detección de *Triquinella spiralis* se realizará por medio de las técnicas de triquinoscopia y de método enzimático (1, 2).
-
- d.3) Análisis de riesgos y puntos críticos de control:
- Se realizará la observación y registro de flujos de producción de alimentos según la técnica de ARPCC (3). Se completará con el análisis la siguiente grilla de resumen de resultados :

<i>Indicar</i>							
<i>Fase</i>	<i>Peligro(s)</i>	<i>Medida(s) preventiva(s)</i>	<i>PCC</i>	<i>Límite(s) crítico(s)</i>	<i>Procedimiento(s) de vigilancia</i>	<i>Medida(s) rectificadora(s)</i>	<i>Registros</i>

Actividad 2:

d.4) Control de calidad de aguas para diferentes fines: se realizará la obtención de muestras agua potable, aguas recreacionales, Líquidos residuales e industriales, según normas de Laboratorio de Aguas Municipal de C. Rivadavia. En dichas muestras se determinará la calidad físico-química y bacteriológica de las mismas según métodos estandarizados y normas Nacionales vigentes (1,4).

Actividad 3:

d.5) Análisis Estadístico: los datos descriptivos se expresarán con medidas de posición y de dispersión (5).

d.6) Elaboración y presentación del informe final de la Práctica realizada: según normas y directrices (6)

ANEXO – CPDE. R.CAFCN. N° 121/05.-

E) CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES: por semana

<i>Semanas 1er cuatrimestre de 2005</i>																
Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	** *	** *	** *	** *	** *	** *										
2							** *									
3	** *						** *						** *	** *	** *	** *

F) CRITERIOS PEDAGÓGICOS:

Las estrategias de enseñanza a utilizar serán:

Interrogación, para que el alumno evoque conocimientos previos, se interese en los nuevos, descubra relaciones, recapitule y demuestre el aprovechamiento alcanzado.

Trabajar e interrelacionarse con los equipos de trabajo del Municipio. Contacto directo con la comunidad objeto del trabajo.

Realizar las actividades prácticas de laboratorio previstas.

G) BIBLIOGRAFÍA:

- 1 - Argentina CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. 2004. De La Canal y Asociados S.R.L. Bs. As.
- 2.- CORDERO DEL CAMPILLO, M., ROJO VAZQUEZ, F. A. 2000. 1ra. Ed. Interamericana. Mc. Graw y Hill. Madrid
- 3.- FfOLGAR, O.F. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROLDE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (GMP-HACCP). 2000 Ed. Ediciones Macci, Buenos Aires.
- 4- FRESENIUS, W. 1996. WATER ANALYSIS. EPA..
- 5.- MORTON, R. F., HEBEL, J.R., Mc CARTER, R. J. 1993. BIOESTADÍSTICA Y EPIDEMIOLOGÍA. 3ra. Ed. Interamericana. Mc. Graw y Hill. Barcelona.
- 6.- REGLAMENTO PRÁCTICA PROFESIONAL A ELECCIÓN. Departamento de Bioquímica, Facultad de Ciencias Naturales, UNPSJB.

Hoja N° 5/5

ANEXO – CPDE. R.CAFCN. N° 121/05.-

H) EQUIPAMIENTO Y REACTIVOS:

EQUIPAMIENTO DISPONIBLE	Origen
1 Estufa (FAETA)	U.N.P.S.J.B.
1 Baño termostatzado	U.N.P.S.J.B.
1 Balanza Sartorius	U.N.P.S.J.B.
1 Espectrofotometro Metrolab 1700 UV Visible	U.N.P.S.J.B.
1 Peachimetro	U.N.P.S.J.B.
1 Centrifuga	U.N.P.S.J.B.
1 Heladera-Freezer Peabody	U.N.P.S.J.B.
1 Freezer	U.N.P.S.J.B.
Set de Pipetas automaticas	U.N.P.S.J.B.
1 Microscopio óptico Bausch & Lomb	U.N.P.S.J.B.
1 Equipo multimedia	U.N.P.S.J.B.
1 Programa NUTRI-UNLU	U.N.P.S.J.B.

REACTIVOS DISPONIBLES
Formol
Etil Acetato
Caldo Mc. Conkey
Caldo para Streptococcus
Reactivos para análisis químico de agua
Lugol
SO ₄ Zn
o-Toluidina
Agar Plate Count

I) PERSONAL RESPONSABLE y COLABORADORES RESPONSABLES UNPSJB:

- Profesores Responsables:
- - Bioq. MD .Paula Sánchez, Profesora Adjunta de Salud Pública
- - Dra. María Angélica Fajardo: Profesora de la Cátedra de Bromatología y Nutrición
- Colaboradores:
- **Mg. Susana Risso**
- - Bioq. Claudia Torrecillas
- - Bioq. Mónica Souto.
-

II) COLABORADORES EXTERNOS

- Profesionales y Técnicos de la Municipalidad de Comodoro Rivadavia.
- Área de Bromatología y Veterinaria: Med. Vet. Alejandra Sandoval, Med. Vet. Gustavo Sabella.
- Laboratorio de Aguas MCR: Bioq. Mabel Kindruk y Farm. Jorge Rubilar.
