**1er año**

**Higiene I**

Tema 3: Contaminantes microbiológicos. Generalidades de la microbiología. Factores que afectan el crecimiento bacterias. MO indicadores. Bacterias

Objetivos particulares de la unidad:

1. Aplicar los métodos modernos para la evaluación sanitaria de los alimentos
2. Desarrollar las habilidades en la aplicación de los métodos de trabajo en Higiene de los Alimentos.
3. Realizar la Inspección sanitaria a establecimientos de alimentos en condiciones normales o excepcionales como: brote de ETA o ante una emergencia sanitaria como desastres naturales.

**Contenido:**

* Métodos de trabajo en Higiene de los Alimentos. El sistema de normas sanitarias.
* Organización del sistema de Higiene y Epidemiología en Cuba.
* Evaluación sanitaria de alimentos. Componentes
* Inspección sanitaria a establecimientos de alimentos.
* Calidad sanitaria de los alimentos. Factores de contaminación, supervivencia yo multiplicación. Vias de contaminación.

Orientaciones metodológicas

, los métodos para desarrollarla y la importancia de una correcta ética en su aplicación por el nutricionista y demás del equipo de salud. Se documentarán el sistema de normas sanitarias y su utilidad en la práctica diaria en las instalaciones de alimentación colectiva y social.

Se desarrollaran habilidades teóricas y prácticas en la evaluación sanitaria de los alimentos, sus componentes así como la utilidad en la correcta decisión sobre el destino final de los alimentos para de esta manera prevenir repercusiones negativas sobre la salud humana.

Se abordarán todos los factores de contaminación, supervivencia yo multiplicación que afectan la calidad sanitaria de los alimentos y las diferentes vías de contaminación

La evaluación se realizará de manera parcial a través de los trabajos independientes para esta etapa, y se realizara el cierre evaluativo con un taller final, al retornar el proceso docente educativo a la normalidad

NOTA: Cuentan con todo el material de apoyo, entregado desde inicio de curso.

**. Literatura Basica**

* Caballero Torre EA. Temas de Higiene de los Alimentos. Ed Ciencias Médicas, La Habana; 2008. Disponible en URL: http://bvs.sld.cu/libros\_texto/temas\_higien\_alimentos/indice\_p.htm.
  + ISBN: 978-959-212-363-2.
* Llop, Valdés-Dapena, Zuazo. Microbiología y parasitología médica. Edit. Ciencias médicas, C. Habana. 2001

**2. Literatura complementaria:**

* E. Fernández Escardín. Microbiología e inocuidad de los alimentos. 1ª ed. Universidad Autónoma de Querétaro. México, 2000.
* Frazier W.C, Westhoff D.C. Microbiología de los alimentos. 4ta ed. Edit. Acribia, S.A. Zaragoza, España.1993.
* International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). Microorganismos de los alimentos. Técnicas de análisis microbiológico. Vol. 1. Edit. Acribia, S.A. Zaragoza, España. 2000: XIII, 3-14.
* Benenson AS. Control de las enfermedades trasmisibles en el hombre. Decimoquinta ed. Washington: OPS. 1992
* E. Jawetz, J. L. Melnick, E. A. Adelberg. Microbiología médica de Jawetz, Melnick y Adelberg. Edit. El Manual Moderno, S. A. de C. V., México, D. F. 15ª edición, 1996.
* Joklik W K, Willett H P, Amos D B. Zinsser Microbiología. Decimoceptima edición, 1983.
* Roberts D, Hooper W, Greenwood M. Microbiología de los alimentos. Edit. Acribia, S.A. Zaragoza, España.2000.
* P. Valle Vega, B. L. Florentino. Toxicología de los Alimentos. México DF. 2000.
* Alejandro Andrés Silvestre. Toxicología de los Alimentos. Buenos Aires. 1995.
* **Literatura de consulta:**
* .Higiene del Medio Tomo II. Editorila de Ciencias Médicas, 1981