

# **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](http://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.saludambiental.gov.ar/epidemiol/manual\\_de\\_epidemiologia\\_y\\_salud\\_1.htm](http://www.saludambiental.gov.ar/epidemiol/manual_de_epidemiologia_y_salud_1.htm)

Larrieu E (2003) Manual Epidemiología y Salud Pública Parte 2 Cátedra Epidemiología y Salud Pública Facultad de Cs Veterinarias UNLPam [http://www.saludambiental.gov.ar/epidemiol/manual\\_de\\_epidemiologia\\_y\\_salud\\_2.htm](http://www.saludambiental.gov.ar/epidemiol/manual_de_epidemiologia_y_salud_2.htm)

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

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

OPS/ OMS (2001) Guía de sistemas de Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por alimentos (VETA) y la investigación de brotes.

<http://epi.minsal.cl/epi/html/software/guias/VETA/E/summary.htm>

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.gob.ar](http://www.minagri.gob.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](http://www.anmat.gov.ar)

Ministerio de Salud de la Nación Argentina [www.msal.gov.ar](http://www.msal.gov.ar)

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación Argentina

[www.minagri.gob.ar/](http://www.minagri.gob.ar/)

SENASA [www.senasa.gov.ar](http://www.senasa.gov.ar)

Dirección de Salud Ambiental Ministerio de Salud de la provincia de Río Negro

[www.saludambiental.gov.ar](http://www.saludambiental.gov.ar)

Organización Mundial de Sanidad Animal [www.oie.int](http://www.oie.int)

Organización Mundial de la Salud [www.who.int/es/](http://www.who.int/es/)

Centro de Control de las Enfermedades Estados Unidos (CDC) [www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)