



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Licenciatura en Ciencia de los Alimentos

1. Datos de identificación del curso

Denominación: Estudio de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos	Tipo: Curso-Taller	Nivel: Licenciatura
Área de formación: Básica Particular Obligatoria	Modalidad: Mixta En línea Presencial X	
Horas de trabajo del alumno: T= 40 P=40 HT=80	Total de créditos: 8	Clave del curso: IK591
Nombre del profesor que elaboró: Dra. Elisa Cabrera Díaz		Fecha de actualización: Febrero de 2018

2. Términos de referencia¹

Reconocer el impacto social y económico de las enfermedades transmitidas por alimentos, los factores que afectan su epidemiología y los sistemas para su vigilancia, identificando las principales características de los agentes microbianos y no infecciosos que las causan.

3. DESCRIPCIÓN

Descripción del curso²

En este curso-taller el alumno identificará la situación de las enfermedades transmitidas por alimentos causadas por agentes biológicos, químicos y físicos en el contexto nacional e internacional, los métodos para el estudio de su epidemiología, el impacto social y económico de estas enfermedades y las características generales de los principales agentes microbianos y no infecciosos que las generan, así como la forma en que se investigan los brotes para su atribución.

Temas generales³

- Situación de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en México y en el mundo
- Definición de casos y brotes de ETA
- Clasificación de las ETA: intoxicaciones, infecciones, toxiinfecciones; enfermedad gastrointestinales, enfermedad sistémicas, secuelas crónicas.
- Sistemas de vigilancia epidemiológica de las ETA: vigilancia pasiva, activa y centinela
- Factores que modifican la epidemiología de las ETA
- Investigación y atribución de brotes de ETA
- Impacto social y económico de las ETA
- Microorganismos causantes de enfermedades transmitidas por alimentos: Bacterias, virus y parásitos
- Agentes no infecciosos causantes de enfermedades transmitidas por alimentos: Toxinas de hongos, toxinas marinas y priones
- Agentes contaminantes físicos y químicos causantes de ETA.

¹ Los términos de referencia son la carta de navegación del curso. Respetando el principio de libertad de cátedra, se definen grandes orientaciones de cada curso que cualquier profesor debe tener en cuenta, independientemente de los métodos o didácticas de aprendizaje que elija. Teniendo en cuenta que la intención formativa fundamental es que el egresado se alfabetice desde su profesión para aprender permanentemente, en los términos de referencia se establecerá la aportación de este curso a esa gran finalidad. Cada curso posee un contexto particular que debe referirse, así como las habilidades y saberes que se espera que el alumno desarrolle durante el curso.

² Dirigido a motivar a los estudiantes a tomar el curso. Explicar lo que el estudiante debe esperar de este curso.

³ Contenidos orientadores; su propósito es situar a los profesores acerca de los alcances científicos o humanistas del curso.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Licenciatura en Ciencia de los Alimentos

Recursos de Evaluación

Instrumentos/productos	Ponderación
• Actividades que pueden incluir estudios de caso, foros de discusión, revisión y discusión de artículos científicos, presentaciones en clase, desarrollo de monografías y carteles, talleres, entre otros. • Cuestionarios de retroalimentación • Exámenes	60 20 20

4. Bibliografía y recursos de aprendizaje

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible (en su caso)
James M. Jay, Martin J. Loessner, David A. Golden	Modern Food Microbiology	Springer Science & Business Media	2006	Biblioteca del CUCBA
Huw V. Smith, Lucy Jane Robertson ed.	Foodborne protozoan parasites	Nova Science Publishers, Incorporated	2012	Biblioteca del CUCBA
Montville, Thomas J., Karl R. Matthews	Food microbiology : an introduction	ASM Press	2018	Biblioteca del CUCBA
Organización Panamericana de la Salud	Diagnóstico e investigación epidemiológica de las ETA			http://publicaciones.ops.org.ar/publicaciones/publicaciones%20virtuales/libroetas/modulo0/modulo0a.html
Secretaría de Salud	Anuarios de Morbilidad Nacional			http://www.epidemiologia.salud.gob.mx/anuario/html/anuarios.html
Scallan E, Hoekstra RM, Angulo FJ, Tauxe RV, Widdowson MA, Roy SL, Jones JL, Griffin PM.	Foodborne illness acquired in the United States--major pathogens	Emerg Infect Dis. Jan;17(1):7-15.	2011	doi: 10.3201/eid1701.P11101
Chengsheng Jiang, Kristi S. Shawa, Crystal R. Upperman, David Blythe, Clifford Mitchell, Raghu Murtugudde, Amy R. Sapkota, Amir Sapkota	Climate change, extreme events and increased risk of salmonellosis in Maryland, USA: Evidence for coastal vulnerability	Environment International 83, 58–62	2015	http://dx.doi.org/10.1016/j.envint.2015.06.006
Centers for Disease Control and Prevention (CDC)	FoodNet 2015 Annual Foodborne Illness Surveillance Report FoodNet			https://www.cdc.gov/foodnet/reports/annual-reports-2015.html
Centers for Disease Control and Prevention (CDC)	PulseNet			https://www.cdc.gov/pulsenet/about/index.html