

## “Iniciación a la Salud Pública y la Ordenación Farmacéutica”

### Objetivos

- Proporcionar herramientas para la realización de búsquedas bibliográficas y estrategias para el desarrollo de temas en exposiciones.
- Revisar los aspectos fundamentales en relación a la salud pública.
- Conocer el marco legislativo vigente en materia de sanidad ambiental, higiene alimentaria y ordenación farmacéutica.

*Además, este curso ayudará al farmacéutico en la preparación del temario de oposiciones para técnicos superiores de salud pública escala farmacia.*

### Programa

#### **Módulo 1: Introducción (13 temas)**

#### Objetivos

- Repasar los conceptos fundamentales de la disciplina de la salud pública.
- Acercar al profesional farmacéutico a los principios que rigen la salud pública.

#### Temas

1. Como desarrollar un tema para una exposición
2. Búsquedas bibliográficas a través de internet
3. Ley General de Sanidad. Ley de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid. Ley General de Salud Pública.
4. Prevención y protección de la salud. Concepto. Objetivos. Líneas de intervención sanitaria.
5. La planificación, programación y evaluación sanitaria. Conceptos y metodología. Aplicación en los programas de salud pública. Sistemas de información geográfica. Utilidad en salud pública.
6. Educación sanitaria. Concepto. Técnicas y métodos. Objetivos. Líneas de intervención sanitaria.
7. Bioestadística. Parámetros estadísticos. Medidas de tendencia central y de dispersión. Distribuciones más frecuentes. Comparación de parámetros. Correlación y regresión.

8. Bioestadística: Muestreo probabilístico y no probabilístico. Significación estadística. Test de hipótesis de una muestra y homogeneidad de dos muestras.
9. Clasificación y características de los estudios epidemiológicos. Instrumentos de medida. Indicadores de morbilidad y mortalidad.
10. Estudio de brotes epidémicos y actuaciones frente a la sospecha de un brote.
11. Vigilancia epidemiológica. Conceptos generales. Sistemas de Vigilancia Epidemiológica. Normativa.
12. Laboratorios de análisis de aguas, legionella y alimentos. Laboratorios de referencia. Organismos de acreditación. Sistemas de garantía de calidad.
13. Alimentación y nutrición: Conceptos generales. Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Métodos de valoración de la ingesta de alimentos. Nutrición y salud pública.

## **Módulo 2: Sanidad Ambiental (24 temas)**

### **Objetivo**

- Adquirir los conocimientos sobre el marco legislativo vigente en materia de sanidad ambiental.

### **Temas**

1. Salud Ambiental: Conceptos básicos. Riesgos ambientales sobre la salud. Metodología de diagnósticos de salud ambiental. Competencias de las distintas Administraciones Públicas.
2. Evaluación de Impacto Ambiental en Salud. Legislación.
3. El agua. Ciclo hidrológico. Actividades consumidoras de agua. Ley de Aguas y su desarrollo.
4. Sistemas de abastecimiento de aguas de consumo público. Inspección y control sanitario de abastecimientos y de la calidad de aguas de consumo. Legislación.
5. Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo (SINAC). Legislación.
6. Aguas recreativas (I). Piscinas y parques acuáticos. Riesgos para la salud. Inspección y control sanitario. Legislación.
7. Aguas recreativas (II). Zonas de baño. Riesgos para la salud. Inspección y control sanitario. Legislación. Sistema de Información Nacional de Aguas de Baño (NÁYADE).

8. Aguas residuales. Riesgos para la salud. Tratamientos de depuración. Reutilización de aguas depuradas. Legislación.
9. Legionelosis. Instalaciones de riesgo. Medidas preventivas. Legislación.
10. Actuación ante la sospecha de brote de legionelosis: Inspección, muestreo y medidas de control.
11. Toxicología. Riesgos para la Salud Pública de tóxicos ambientales.
12. Contaminación atmosférica. Naturaleza y características de los agentes contaminantes. Riesgos para la salud. Sistemas de vigilancia. Legislación.
13. Contaminación del suelo: Origen. Naturaleza y características de los agentes contaminantes. Riesgos para la salud y factores condicionantes. Legislación.
14. Contaminación acústica. Origen. Niveles de emisión e inmisión. Medidas de control y prevención. Legislación.
15. Sistemas de vigilancia e Información de Riesgos Ambientales para la Salud: Polen atmosférico, olas de calor y campos electromagnéticos. Importancia en salud pública.
16. Calidad del ambiente interior. Riesgos para la salud pública. Sistema de Gestión de Calidad Ambiental de Interiores.
17. Residuos: Industriales, sólidos urbanos, peligrosos y biosanitarios. Riesgos para la salud. Legislación.
18. La lucha antivectorial en el control de enfermedades transmisibles. Control Integrado de Plagas. Pautas de actuación con criterios sanitarios. Técnicas empleadas.
19. Sustancias y mezclas químicas peligrosas. Legislación europea y nacional. La Agencia Europea de Sustancias y Mezclas Químicas.
20. Inspección y control sanitario de las sustancias y mezclas químicas peligrosas: Proyectos europeos. El Sistema de Intercambio Rápido de Información sobre Productos Químicos (SIRIPQ).
21. Biocidas. Clasificación. Riesgos para la salud. Requisitos para su puesta en mercado.
22. Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas. Inspección y control sanitario. Legislación.
23. Detergentes y limpiadores. Lejías. Requisitos de fabricación y comercialización. Inspección y control sanitario. Legislación.
24. Prácticas de tatuaje, micropigmentación y adorno corporal. Aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas. Legislación y riesgos para la salud.

## **Módulo 3: Higiene Alimentaria (33 temas)**

### **Objetivo**

- Proporcionar un conocimiento actualizado del marco legislativo que rige la actividad del control oficial en materia de seguridad e higiene alimentaria.

### **Temas**

1. Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Estructura organizativa del control oficial de la seguridad alimentaria en Europa y España. Competencias y coordinación administrativa. Legislación.
2. Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
3. Control oficial en alimentos. Organización de los controles oficiales. Requisitos de las autoridades competentes. Legislación. Planes nacionales de control oficial plurianual: Principios y directrices. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. Legislación.
4. Actividades, métodos y técnicas de control oficial. Metodología de la inspección y auditoría de las empresas alimentarias. Certificación oficial. Toma de muestras y análisis de alimentos. Actuaciones en caso de incumplimiento. Infracciones y sanciones. Medidas de ejecución comunitarias. Legislación.
5. Auditorías del control oficial. Criterios para su realización. Legislación.
6. Autorización y registro de empresas alimentarias y alimentos. Legislación.
7. Redes de alertas alimentarias nacionales y comunitarias. Concepto. Organización y funcionamientos. Evaluación, gestión y comunicación de emergencias o crisis alimentarias.
8. Requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria. Legislación.
9. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en las empresas alimentarias. Principios. Criterios de flexibilidad para su aplicación en todas las situaciones. Legislación.
10. Guías de prácticas correctas de higiene. Elaboración, difusión y uso. Contenidos. Guías nacionales y guías comunitarias. Relación con el sistema APPCC. Legislación.
11. Formación de los trabajadores en higiene alimentaria. Aspectos a considerar por las empresas alimentarias en sus planes de formación. Legislación.
12. Sistemas de gestión de la calidad aplicables a la seguridad alimentaria. Certificación y acreditación. Principales normas y estándares relacionados.

13. Información alimentaria facilitada al consumidor: Principios y requisitos generales de la información alimentaria. Información alimentaria obligatoria. Legislación.
14. Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias alimentarias. Medidas de prevención y control en la empresa alimentaria. Legislación.
15. Publicidad engañosa. Normativa de aplicación sobre declaraciones nutricionales y saludables. Información al consumidor a través del etiquetado y la publicidad de alimentos. Registro Comunitario de declaraciones.
16. Calidad Alimentaria. Regímenes de calidad diferenciada. Desarrollo normativo. Indicaciones geográficas y denominaciones de origen. Productos ecológicos: Producción y etiquetado.
17. Trazabilidad. Requisitos generales. Requisitos específicos. Legislación.
18. Almacenamiento y transporte de alimentos. Comercio minorista de alimentación, mercadillos y venta ambulante. Principales riesgos asociados. Requisitos. Legislación.
19. Conservación de alimentos. Métodos físicos y químicos. Alimentos irradiados. Conservas y semiconservas.
20. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Bases científicas de los criterios de higiene del proceso y de seguridad alimentaria. Normas específicas para las pruebas. Acciones ante resultados insatisfactorios. Estudios de vida útil y análisis de tendencias.
21. Ingredientes tecnológicos: Aditivos, enzimas, aromas y coadyuvantes. Procedimiento de autorización y condiciones de uso. Reevaluación de aditivos. Especificaciones. Legislación.
22. Materiales en contacto con alimentos. Condiciones que deben reunir. Controles específicos. Plásticos. Celulosas. Cerámicas. Legislación.
23. Contaminantes en los productos alimenticios. Procedimientos comunitarios. Bases científicas de los contenidos máximos. Principales alimentos y sustancias reguladas. Métodos de muestreo y análisis. Legislación.
24. Residuos de plaguicidas en alimentos. Bases científicas de los límites máximos. Principales alimentos y sustancias reguladas. Métodos de muestreo y análisis. Programas de control comunitario y nacional. Legislación.
25. Alimentos modificados genéticamente (AMG) y nuevos alimentos: Concepto, autorización, etiquetado y trazabilidad. Legislación.
26. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Principales riesgos asociados. Legislación.
27. Productos destinados a una alimentación especial. Requisitos técnico-sanitarios generales. Legislación.

28. Preparados para lactantes, de continuación y otros alimentos infantiles. Alimentos destinados a usos médicos especiales. Productos alimenticios destinados a dietas de bajo valor energético para reducción de peso. Requisitos técnico-sanitarios específicos. Legislación.
29. Complementos alimenticios. Adición de vitaminas y minerales y otras sustancias a alimentos. Legislación.
30. Frutas, verduras y derivados: Conservas vegetales. Aceitunas de mesa. Confituras, jaleas y mermeladas de frutas. Zumos de uvas, de frutas y de otros vegetales. Horchata. Setas. Tecnología de fabricación y control. Aspectos sanitarios de su legislación específica.
31. Grasas comestibles: Aceites vegetales comestibles. Grasas comestibles. Aceites y grasas calentados. Tecnología de fabricación y control. Aspectos sanitarios de su legislación específica.
32. Azúcares y derivados: Azúcares. Jarabes. Caramelos y chicles. Turrón y mazapán. Alimentos estimulantes y derivados: Café, cacao, chocolate. Té. Tecnología de fabricación y control. Aspectos sanitarios de su legislación específica.
33. Bebidas no alcohólicas: Aguas de bebida envasadas. Bebidas refrescantes. Bebidas alcohólicas. Tecnología de fabricación y control. Aspectos sanitarios de su legislación específica.

## **Módulo 4: Inspección y ordenación farmacéutica (20 temas)**

### **Objetivo**

- Aproximar al profesional farmacéutico a los contenidos teóricos y marco legislativo actualizado en materia de Ordenación farmacéutica.

### **Temas**

1. Texto Refundido de la Ley de garantías y uso racional de los medicamentos y productos sanitarios. La seguridad, eficacia y calidad de los medicamentos.
2. Ley de Ordenación y Atención Farmacéutica de la Comunidad de Madrid. Competencias de la Comunidad de Madrid en materia de medicamentos, cosméticos y productos sanitarios.
3. Autorización de comercialización de medicamentos. Agencia Europea de Medicamentos y Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios. Estructura y Funciones.

4. Financiación pública de medicamentos y productos sanitarios. Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Dirección General de Cartera Básica de Servicios del Sistema Nacional de Salud y Farmacia. Estructura y Funciones.
5. Ensayos clínicos. Normas de buena práctica clínica. Legislación.
6. Oficinas de farmacia. Botiquines. Criterios de planificación, autorizaciones, requisitos técnico-sanitarios y funciones. Legislación.
7. Servicios de farmacia. Depósitos de medicamentos. Servicios farmacéuticos de centros socio sanitarios. Autorización, requisitos y funciones. Legislación.
8. Distribución de medicamentos. Autorización, requisitos y funciones. Buenas prácticas de distribución. Distribución paralela. Legislación.
9. Laboratorios fabricantes e importadores de medicamentos. Autorización, requisitos y funciones. Legislación.
10. Los medicamentos veterinarios. Legislación y competencias de la Comunidad de Madrid.
11. Receta médica y órdenes de dispensación. Receta electrónica. Receta de estupefacientes. Normativa de aplicación.
12. Condiciones especiales de acceso a los medicamentos: prescripción médica especial, prescripción médica restringida y disponibilidad de medicamentos en situaciones especiales. Normativa de aplicación.
13. Farmacovigilancia: Conceptos y objetivos. Estructura, organización y funcionamiento en España. Coordinación en la Unión Europea y con organismos internacionales en materia de farmacovigilancia.
14. La publicidad de medicamentos y de productos sanitarios. Legislación.
15. Seguridad en la manipulación de medicamentos peligrosos en centros, servicios y establecimientos sanitarios. Normativa de aplicación.
16. Productos sanitarios. Legislación. Competencias de las Administraciones Públicas.
17. Sistema de vigilancia de productos sanitarios. Red de alerta de productos sanitarios. Legislación.
18. Productos cosméticos. Legislación. Competencias de las Administraciones Públicas.
19. Venta a distancia al público de medicamentos no sujetos a prescripción. Requisitos y legislación.
20. Fórmulas magistrales y preparados oficinales. Normas de correcta elaboración y control. Regulación de la Comunidad de Madrid.