

PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA (sin docencia)
(LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS)

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Seguridad Alimentaria	Parasitología Alimentaria	2º	2º	6	Troncal
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> Victoriano Díaz Sáez 			Dpto. Parasitología, 4ª planta, Facultad de Farmacia. Despacho nº 452. Correo electrónico: diazsaez@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			Martes, miércoles y jueves, de 8 a 10 horas (Profesor : Victoriano Díaz Sáez)		
LICENCIATURA EN LA QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
<p>Se recomienda haber cursado las materias básicas, fundamentalmente Biología y Fisiología. Tener conocimientos adecuados sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lengua inglesa. Informática a nivel de usuario. 					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<p>Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso.</p> <ul style="list-style-type: none"> Conceptos fundamentales en Parasitología. Importancia de los parásitos en los alimentos: efectos sobre la salud humana; repercusión socio-económica. Estudio de los principales parásitos que se transmiten al hombre a través de los alimentos (carne, pescado, agua, frutas y verduras). Acción expoliatriz de los parásitos sobre materias primas y alimentos: métodos de detección y estudio, observación e identificación. 					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					
A. <u>Competencias transversales (CT)</u> : T2; T3; T4; T6; T7; T9; T10; T11					



B. Competencias específicas de Grado (CE): E1; E3; E7; E8; E14; E15; E16

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Conocer y comprender:

-La morfología y biología de las principales especies de parásitos asociados a los alimentos de origen vegetal y animal y al agua, resaltando el papel de todos ellos como vehículo de parasitosis en el hombre.

Las vías principales por las que los parásitos llegan a los alimentos, así como los factores que favorecen la presencia de los parásitos en los alimentos.

-Los métodos de detección e identificación de estadios parasitarios en los alimentos.

-Las medidas de control y de profilaxis con el fin de evitar la propagación del parásito en el alimento y su transmisión al hombre.

-Las alteraciones y deterioro de los alimentos debido a la presencia de protozoos, helmintos y artrópodos.

- Relacionar:

- Los conocimientos adquiridos sobre morfología y ciclo de vida de los parásitos con su diagnóstico.

- Los conocimientos adquiridos sobre ciclo de vida de los parásitos y su epidemiología con el control y las medidas preventivas frente a las enfermedades que producen.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

- **TEMA 1.-** La Parasitología en la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Importancia de los parásitos en los alimentos: acción expoliatriz sobre materias primas y alimentos. Efectos sobre la salud humana. Repercusión socio-económica. Conceptos fundamentales en Parasitología.

- **TEMA 2.-** Características generales de los grandes grupos de parásitos. Ciclos biológicos generales de los parásitos.

- **TEMA 3.-** Artrópodos asociados a productos almacenados. Estudio de los insectos más importantes. Morfología y biología. Métodos de identificación. Epidemiología. Medidas de control y profilaxis.

- **TEMA 4.-** Estudio de los ácaros presentes en los alimentos. Morfología y biología. Métodos de identificación. Epidemiología. Medidas de control y profilaxis.

- **TEMA 5.-** Parásitos asociados a productos de la pesca. Protozoos: Estudio de las especies más importantes. Morfología y biología. Métodos de identificación. Epidemiología. Medidas de control y profilaxis.

- **TEMA 6.-** Helmintos parásitos asociados a productos de la pesca: Estudio de las especies más importantes.



Morfología y biología. Métodos de identificación. Epidemiología. Medidas de control y profilaxis.

● **TEMA 7.-** Parásitos presentes en las carnes de abasto y sus derivados. Protozoos: Estudio de las especies de interés. Morfología y biología. Métodos de identificación. Epidemiología. Medidas de control y profilaxis.

● **TEMA 8.-** Estudio de las especies de helmintos parásitos asociados a carnes de abasto y sus derivados: Morfología y biología. Métodos de identificación. Epidemiología. Medidas de control y profilaxis. Mención de larvas de Dípteros.

● **TEMA 9.-** Parásitos transmitidos por el agua. Protozoos: Estudio de las especies más importantes. Morfología y biología. Métodos de identificación. Epidemiología. Medidas de control y profilaxis.

● **TEMA 10.-** Especies más importantes de helmintos parásitos asociados al agua: Estudio de las. Morfología y biología. Métodos de identificación. Epidemiología. Medidas de control y profilaxis.

● **TEMA 11.-** Protozoos parásitos presentes en frutas y verduras: Especies más importantes. Morfología y biología. Métodos de identificación. Epidemiología. Medidas de control y profilaxis.

● **TEMA 12.-** Frutas y verduras como vehículo de helmintos parásitos: Estudio de las principales especies de interés. Morfología y biología. Métodos de identificación. Epidemiología. Medidas de control y profilaxis.

TEMARIO PRÁCTICO:

Práctica 1.- Métodos de detección de parásitos en el agua, frutas y verduras. Observación e identificación de los mismos.

Práctica 2.- Digestión muscular de las carnes procedentes de animales de abasto. Observación e identificación de parásitos.

Práctica 3.- Estudio de las vísceras de los animales de abasto. Observación e identificación de parásitos.

Práctica 4.- Digestión muscular de los pescados. Observación e identificación de parásitos en el tejido muscular y en las vísceras.

Práctica 5.- Métodos de detección y estudio, observación e identificación de huevos, larvas y adultos de artrópodos en granos, harinas, quesos y jamones.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

De utilidad para todos los temas del programa. Disponibles para los alumnos con facilidad.

● Adroher, F.J.; Campos, M.; Hueli, L. (coord.). 2004. Guía Práctica de Parasitología. Facultad de Farmacia.



Universidad de Granada. 175 pp.

- Beaver, P.C., Jong, R.C., Cupp, E.W. 1986. Parasitología Clínica. 2ª edn Ed. Salvat. Barcelona.
- Bogitsh, B., Cheng, T.C. 1998. Human Parasitology. Academic Press. Orlando.
- Cordero del Campillo, M., Rojo Vázquez, F.A. (coord.) 2000. Parasitología Veterinaria. MacGraw-Hill Interamericana de España. Madrid.
- Doyle, M.P., Beuchat, L.R., Montville, T.J. (eds.) 1997. Food Microbiology. Fundamentals and Frontiers. ASM Press.
- Gállego Berenguer, J. 2003. Manual de Parasitología. EUB, Barcelona.
- Hayes, P.R. 1993. Microbiología e higiene de los alimentos. Ed. Acribia, S.A. Zaragoza.
- Hui, Y.H., Gorham, J., Murrell, K.D., Cliver, D.O. 1994. Foodborne disease handbook diseases caused by Viruses, parasites, and fungi. Vol. 2. Ed. Marcel Dekker, Inc.
- Jay, J.M. 1994. Microbiología moderna de los alimentos. 3ª edn. Ed. Acribia, S.A. Zaragoza.
- Last, J.M. 1989. Diccionario de Epidemiología. Salvat Editores, S.A. Barcelona.
- Mehlhorn, H. 1988. Parasitology in focus. Ed. Springer-Verlag. Berlín.
- Peters, W., Gilles, H.M. 1989. A colour atlas of Tropical Medicine and Parasitology. 3ª edn. Wolfe Medical Publications Ltd. Londres. -Roberts, L.S., Janovy, J. 2000. Foundations of Parasitology. 6ª ed. McGraw-Hill Publishers, Boston.
- Robinson, W.H. 1996. Urban entomology. Insect and mite pests in the human environment. Ed. Chapman and Hall. Londres.
- Rondanelli, E.G., Scaglia, M. 1993. Atlas of human Protozoa. Atlante dei Protozoi umani. Ed. Masson S.P.A. Milán.
- Subramanyam, B., Hagstrum, D.W. 1996. Integrated management of insects in stored products. Ed. Marcel Dekker.

ENLACES RECOMENDADOS

Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso.

<http://www.dpd.cdc.gov/dpdx/>

<http://www.who.int/es/index.html>



<http://www.who.int/tdr/>

<http://www.biosci.ohio-state.edu/~parasite/home.html>

<http://www.cdfound.to.it/>

<http://www.aan18.dial.pipex.com/urls.htm>

METODOLOGÍA DOCENTE (De Para.....)

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales						Actividades no presenciales			
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Etc.	Tutorías individuales (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)	Etc.
Semana 1											
Semana 2											



Semana 3											
Semana 4											
Semana 5											
...											
...											
...											
...											
...											
Total horas											

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

- Examen escrito, de tipo mixto, del contenido del temario. Preguntas de tipo test (con una o varias respuestas válidas; otras serán de respuesta concisa, de conceptos, de resolución de casos clínicos, ...)
- Examen de prácticas

- Criterios de evaluación

Calificación final:

Se atenderá a los siguientes criterios

- A) Pruebas escritas sobre los contenidos del programa teórico
- B) Pruebas escritas sobre los contenidos del programa práctico

- Instrumentos de evaluación

Pruebas escritas:

Examen final (2 horas), 29 de junio de 2015.

Extraordinario de septiembre (2 horas), 8 de septiembre de 2015.

Extraordinario de diciembre: (2 horas), 1 de diciembre de 2014

Examen de prácticas: Se realizará según coordinación. Tiene carácter obligatorio y se deben superar para poder presentarse al control final. La calificación de prácticas incluye resolución de cuestiones, manejo del material y resultado del examen (1 hora).

Calificación final:

Nota de examen: Nota del examen final.

Nota de prácticas: Hasta un máximo de 0,5 puntos sobre la media de examen

INFORMACIÓN ADICIONAL

