

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"		PROGRAMA ANUAL	2017
Espacio Curricular: Parasitología y Plagas de Alimentos			
Área: Sanidad de los Alimentos		Modalidad: <i>Técnica Específica</i>	
Formato: <i>Asignatura - Laboratorio</i>		Año de cursado: 5°	
Curso/s: 5°A - 5°B - 5°C		Ciclo: 2017	
Hs semanales: 4		Profesores responsables: Abarca, Ignacio - Chimeno, Valeria – Chaab Verónica	
<p>Capacidades a trabajar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos fundamentales de Parasitología y Plagas relacionadas con alimentos. ✓ Entender la importancia del control de plagas y parásitos que puedan afectar la inocuidad de los alimentos. ✓ Reconocer y diferenciar los principales grupos de parásitos y plagas causantes de enfermedades y alteraciones en los alimentos, que puedan afectar al consumidor. ✓ Identificar los factores que influyan al desarrollo de plagas y parásitos en la industria de alimentos para entender las posibles formas de evitar la presencia de éstos. ✓ Conocer los diferentes tipos de control de plagas permitidos que se utilizan en los establecimientos elaboradores de alimentos. ✓ Resolver problemáticas que incluyan el manejo integrado de plagas en diferentes industrias de alimentos. Desarrollar pensamiento crítico al discernir el método de control de plagas. ✓ Utilizar la metodología técnico-práctica necesaria para el análisis parasitológico de alimentos integrando conocimientos y habilidades adquiridas durante el cursado. ✓ Desarrollar capacidad de trabajo grupal. ✓ Reflexionar sobre el Impacto de las plagas en el medio ambiente y la importancia de su control. ✓ Incorporar vocabulario técnico. 			
		INTRODUCCIÓN A LA PARASITOLOGÍA	
Eje I	Definición, importancia y conocimiento de la Parasitología como ciencia. Reconocimiento de la Relaciones entre los seres vivos : Asociaciones inter-específicas. Conocimiento de la Relación parásito - hospedador . Identificación de la Influencia del medio ambiente y los Factores determinantes de la distribución de los parásitos: geográficos y climáticos. Clasificación de los Tipos de Parásitos . Identificación y diferenciación de los Principales grupos de interés parasitario: protozoos, helmintos y artrópodos.		
Eje II	PARÁSITOS EN LOS ALIMENTOS		

	<p>Reconocimiento y caracterización de Cestodos, Helmintos, Nemátodos. Clasificación de los Principales grupos y géneros de importancia en la contaminación de los alimentos. Conocimiento de ciclo infeccioso reproductivo. Reconocimiento de la sintomatología infecciosa en el ser humano. Aplicación de los tratamientos preventivos en la producción, elaboración y conservación de los alimentos. Introducción a la Protozoología parasitaria. Generalización y caracterización de Amebas, flagelados y ciliados intestinales y genitourinarios. Generalización de Flagelados hemáticos y tisulares: Descripción y caracterización de los géneros más importantes. Reconocimiento de Diagnóstico parasitológico. Realización de tinciones, preparación de muestras, observación microscópica.</p>
<p>Eje III</p>	<p align="center">SISTEMAS DE DETECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS</p>
	<p>Reconocimiento y Caracterización de las especies más comunes: Artrópodos parásitos como agentes directos de enfermedad. Los artrópodos como vectores de otros patógenos. Reconocimiento y caracterización de grupos de la clase Insecta más relevantes en la implicancia en plagas alimentarias. Reconocimiento de Animales generadores de plagas en la industria: roedores, palomas, gatos y perros. Identificación de los factores ambientales que favorecen el desarrollo de plagas. Descripción de las enfermedades que transmiten. Clasificar tipos de Control de plagas: físicos y químicos. Identificación de elementos y herramientas necesarias para la detección y combate de plagas. Reconocimiento de las principales plagas producidas por mohos y virus en frutas y hortalizas. Descripción y representación de un plan de: Manejo Integrado de plagas (MIP)</p>
<p>Contenidos Actitudinales a trabajar durante el año</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Participación activa del alumno en clases ✓ Responsabilidad en la presentación de carpeta y trabajos prácticos solicitados. ✓ Interés y respeto por las intervenciones de los demás en el aula y en los trabajos de grupo o individuales. ✓ Responsabilidad por las acciones realizadas.
<p>Bibliografía del Alumno</p>	<p>Apuntes seleccionados a partir de la siguiente Bibliografía del Profesor:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ William H. McNeill, PLAGAS Y PUEBLOS, SIGLO XXI de España Editores, S.A, 1984. ✓ M. Cordero Del Campillo, F.A. Rojo Vazquez, A.R Martinez Fernandez, C. Sanchez Acedo, S. Hernandez Rodriguez, I. Navarrete Lopez-Cozar, P. Diez Baños, H. Quiroz Romero, M. Carvalho Varela, PARASITOLOGÍA GENERAL, MCGRAW-HILL INTERAMERICANA, 2007. ✓ Dr. Antonio Atias, PARASITOLOGIA MEDICA, Mediterráneo, sexta reimpresión 2011. ✓ Brock, Thomas D. BIOLOGÍA DE LOS MICROORGANISMOS. Editorial Omega. Barcelona. ✓ Tortora. INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA. 9ª Edición. Editorial Panamericana ✓ Berenguer Jaime. MANUAL DE PARASITOLOGÍA. MORFOLOGÍA Y BIOLOGÍA DE LOS PARÁSITOS DE INTERÉS SANITARIO. ✓ Romero R. MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA HUMANA 3ª Edición. Editorial Panamericana. ✓ OMS. Zoonosis parasitarias. Informes técnicos. ✓ Organización Panamericana de la salud, ZOOZONOSIS Y ENFERMEDADES TRANSMISIBLES COMUNES AL HOMBRE Y A LOS ANIMALES VOLUMEN III PARASITOSIS, 3ª edición, Washington D.C, 2003. ✓ Myriam Consuelo López Páez, Augusto Corredor Arjona, Rubén Santiago Nicholls... (et. al), "Atlas de Parasitología", Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, Vicerrectoría Académica: El Manual Moderno, 2006.
<p>Bibliografía sitios web</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Código Alimentario Argentino http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp