



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"		PROGRAMA ANUAL	2018
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: 2018	
Hs semanales: 4		Profesores responsables: Abarca, Ignacio – Enriquez, Verónica – 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 causantes de enfermedades y plagas responsables de 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. 			
Eje I	INTRODUCCIÓN A LA PARASITOLOGÍA		
	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>Protozoos: Generalización y caracterización de Amebas, flagelados y ciliados intestinales. Principales especies relacionadas con los alimentos: <i>Entamoeba histolytica</i>, <i>Giardia intestinalis</i>, <i>Toxoplasma gondii</i>.</p> <p>Metazoos: Generalización y caracterización de Helmintos (Nemathelmintos y Plathelmintos). Clasificación de los principales grupos y géneros de importancia en la contaminación de los alimentos: <i>Taenia saginata</i>, <i>Taenia solium</i>, <i>Hymenolepis nana</i>, <i>Echinococcus granulosus</i>, <i>Diphyllobothrium latum</i>, <i>Fasciola hepática</i>, <i>Trichinella spiralis</i>, <i>Anisakis simplex</i> y <i>Ascaris lumbricoides</i>.</p> <p>Conocimiento de: epidemiología, morfología, ciclo infectivo reproductivo, sintomatología infectiva en el ser humano, tratamiento. Aplicación de los tratamientos preventivos en la producción, elaboración y conservación de los alimentos. Reconocimiento de Diagnóstico parasitológico.</p>		



SISTEMAS DE DETECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS	
Eje III	<p>Plagas: definición y daños asociados a su presencia. Clasificar tipos de Control de plagas: físicos, químicos y biológicos. Identificación de elementos y herramientas necesarias para la detección y combate de plagas. Identificación de los factores ambientales que favorecen el desarrollo de plagas.</p> <p>Descripción y representación de un plan de: Manejo Integrado de plagas (MIP)</p> <p>Plagas de los alimentos: Reconocimiento y Caracterización de las especies más comunes. Reconocimiento y caracterización de grupos de la clase Insecta más relevantes en la implicancia en plagas alimentarias.</p> <p>Plagas de los establecimientos: Morfología, ciclo biológico, hábitos, signos de presencia, control. Reconocimiento de roedores, palomas, murciélagos, cucarachas y moscas.</p> <p>Descripción de las enfermedades que transmiten.</p>
Contenidos Actitudinales a trabajar durante el año	<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.
Bibliografía del Alumno	<p>Apuntes seleccionados a partir de la siguiente Bibliografía del Profesor:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ McNeill, William H., 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 2ª Edición. Editorial Panamericana, febrero 2004. ✓ OMS. Zoonosis parasitarias. Informes técnicos. ✓ Organización Panamericana de la salud, ZONOSIS 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, Nicholls, Rubén Santiago ... (et. al), "Atlas de Parasitología", Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, Vicerrectoría Académica: El Manual Moderno, 2006. ✓ Marriott, Norman G., PRINCIPIOS DE LA HIGIENE ALIMENTARIA, Editorial ACRIBIA SA, Zaragoza, España, 1999. ✓ Costamagna, Sixto Raúl, PARASITOSIS REGIONALES, Editorial de la Universidad del Sur – Serie docencia. ✓ Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica, MANUAL DE CONTROL DE PLAGAS URBANAS Y DOMISANITARIOS, 1ª edición, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2015. ✓ Cámara de Empresas de Saneamiento Ambiental de Rosario y de la Segunda Circunscripción de la Provincia de Santa Fe. CA.E.S.A.R., Colegio de Ingenieros Agrónomos de la Provincia de Santa Fe. CIASFE, Colegio Profesional de Técnicos. CPT, Comisión Interempresaria Municipal de Protección Ambiental Región Rosario – CIMPARG, Dirección Municipal de Parques y Paseos, Dirección Municipal de Control de Vectores, MANUAL DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN CONTROL DE PLAGAS URBANAS, 2014. ✓ Silvestre, Alejandro Andrés y Rey, Ana María, COMER SIN RIESGOS 1: MANUAL DE HIGIENE ALIMENTARIA PARA MANIPULADORES Y CONSUMIDORES, 3ª edición, Editorial Hemisferio Sur, Buenos Aires, 2011. ✓ Universidad Nacional de Cuyo - Facultad de Ciencias Agrarias, Cátedra de Zoología Agrícola, Apunte PLAGAS DE LOS ALIMENTOS, 2015.
Bibliografía sitios web	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Código Alimentario Argentino:</i> http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp ✓ <i>Asociación Parasitológica Argentina:</i> http://apargentina.org.ar/ ✓ <i>FEDERACION LATINOAMERICANA DE PARASITOLOGIA:</i> flap2013.com/ ✓ <i>FEDERACION INTERNACIONAL DE PARASITOLOGIA:</i> http://wfpnet.org/tab_home.php ✓ <i>ASOCIACION ARGENTINA DE ZONOSIS:</i> www.aazonosis.org.ar/ ✓ <i>PLAGAS URBANAS MENDOZA:</i> www.plagasurbanasmendoza.blogspot.com ✓ <i>BAYER – Proteccion Ambiental:</i> http://www.proteccionambiental.com.ar/Index.asp?p=plagas&id=6



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO

DIGES
DIRECCIÓN GENERAL DE
EDUCACIÓN SECUNDARIA



LAE
LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO
"DOMINGO FAUSTINO SARMIENTO"