

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	<b>PROGRAMA ANUAL</b>	<b>2016</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	-------------

<b>Espacio Curricular: Parasitología y Plagas de Alimentos</b>	
Área: Marco Técnico Alimentario	Modalidad: <b>Técnica</b>
Formato: <b>Taller - Laboratorio</b>	Año de cursado: 5°
Curso/s: 5ºs	Ciclo: <b>2016</b>
Hs semanales: 4	Profesores responsables: Abarca, Ignacio - Chimeno, Valeria – Chaab Verónica
<p>Capacidades a trabajar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos fundamentales de Parasitología y Plagas relacionadas con alimentos.</li> <li>✓ Entender la importancia del control de plagas y parásitos que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.</li> <li>✓ Reconocer y diferenciar los principales grupos de parásitos y plagas causantes de enfermedades y alteraciones en los alimentos, que puedan afectar al consumidor.</li> <li>✓ Identificar los factores que influyen al desarrollo de plagas y parásitos en la industria de alimentos para entender las posibles formas de evitar la presencia de éstos.</li> <li>✓ Conocer los diferentes tipos de control de plagas permitidos que se utilizan en los establecimientos elaboradores de alimentos.</li> <li>✓ 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 .</li> <li>✓ Utilizar la metodología técnico-práctica necesaria para el análisis parasitológico de alimentos integrando conocimientos y habilidades adquiridas durante el cursado.</li> <li>✓ Desarrollar capacidad de trabajo grupal.</li> <li>✓ Reflexionar sobre el Impacto de las plagas en el medio ambiente y la importancia de su control</li> <li>✓ Incorporar vocabulario técnico.</li> </ul>	
<b>Eje I</b>	<b>INTRODUCCIÓN A LA PARASITOLOGÍA</b>
	<p>Definición, importancia y conocimiento de la <b>Parasitología</b> como ciencia. Reconocimiento de la <b>Relaciones entre los seres vivos</b>: Asociaciones inter-específicas. Conocimiento de la <b>Relación parásito - hospedador</b>. Identificación de la Influencia del medio ambiente y los Factores determinantes de la distribución de los parásitos: geográficos y climáticos. Clasificación de los <b>Tipos de Parásitos</b>. Identificación y diferenciación de los Principales grupos de interés parasitario: protozoos, helmintos y artrópodos.</p>
<b>Eje II</b>	<b>PARÁSITOS EN LOS ALIMENTOS</b>
	<p>Reconocimiento y caracterización de <b>Cestodos, Helmintos, Nemátodos</b>. Clasificación de los Principales grupos y géneros de importancia en la contaminación de los alimentos. Conocimiento de <b>ciclo infectivo reproductivo</b>. Reconocimiento de la <b>sintomatología infectiva</b> en el ser humano. Aplicación de los tratamientos preventivos en la producción, elaboración y conservación de los alimentos. Introducción a la <b>Protozoología</b> parasitaria. Generalización y caracterización de Amebas, flagelados y ciliados intestinales y genitourinarios. Generalización de <b>Flagelados hemáticos y tisulares</b>: Descripción y caracterización de los géneros más importantes. Reconocimiento de <b>Diagnóstico parasitológico</b>. Realización de tinciones, preparación de muestras, observación microscópica.</p>

	<b>SISTEMAS DE DETECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS</b>
<b>Eje III</b>	<p>Reconocimiento y Caracterización de las especies más comunes: <b>Artrópodos</b> parásitos como agentes directos de enfermedad. Los artrópodos como vectores de otros patógenos.</p> <p>Reconocimiento y caracterización de grupos de la clase <b>Insecta</b> más relevantes en la implicancia en plagas alimentarias.</p> <p>Reconocimiento de <b>Animales generadores de plagas en la industria</b>: roedores, palomas , gatos y perros.</p> <p>Identificación de <b>los factores ambientales que favorecen el desarrollo de plagas</b>.</p> <p>Descripción de las enfermedades que transmiten.</p> <p>Clasificar tipos de <b>Control de plagas: físicos y químicos</b> Identificación de elementos y herramientas necesarias para la detección y combate de plagas.</p> <p>Reconocimiento de las principales plagas producidas por mohos y virus en frutas y hortalizas.</p> <p>Descripción y representación de un plan de: <b>Manejo Integrado de plagas (MIP)</b></p>
<b>Bibliografía del Alumno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Brock, Thomas D. Biología de los microorganismos. Editorial Omega. Barcelona.</li> <li>✓ Berenguer Jaime. Manual de parasitología. Morfología y Biología de los parásitos de interés sanitario.</li> <li>✓ Tortora. Introducción a la Microbiología. 9º Edición. Editorial Panamericana.</li> <li>✓ Romero R. Microbiología y parasitología humana 3º Edición. Editorial Panamericana.</li> <li>✓ OMS. Zoonosis parasitarias. Informes técnicos.</li> </ul>
<b>Bibliografía sitios web</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Código Alimentario Argentino <a href="http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp">http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp</a></li> </ul>