

PROGRAMA ANUAL

PARASITOLOGÍA Y PLAGAS DE ALIMENTOS	
Área: Sanidad de los Alimentos	Ciclo lectivo: 2024
Formato: <i>Asignatura - Laboratorio</i>	Año de cursado: 5°A - 5°B - 5°C
Horas semanales: 4	Docentes a cargo: Abarca, Ignacio - Enríquez, Verónica - Chaab Verónica - Reboredo Matilde
<p>Capacidades:</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. ● Reconocer el papel vital del medio ambiente y de los factores socioecológicos, económicos y culturales en el desarrollo, expansión y propagación de los parásitos. ● Fomentar el uso de preservativo como método preventivo fundamental para evitar enfermedades parasitarias e Infecciones intestinales de transmisión sexual. ● 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. ● Sensibilizar a los estudiantes en temas de Emergencia Ambiental y responsabilidad civil para colaborar con el cuidado del Medio Ambiente ● Implementar experiencias de aprendizaje significativo apoyadas en TIC aportando a la formación integral del estudiante ● Desarrollar capacidad de trabajo grupal. ● Incorporar vocabulario técnico. ● Manejar y aplicar distintas herramientas audiovisuales y tecnológicas tales como: PowerPoint, Prezi, videos, aula virtual, etc., que les permita presentar la información de manera ordenada y clara a través de diferentes recursos expresivos. 	

<p>Eje I</p> <p>INTRODUCCIÓN A LA PARASITOLOGÍA</p>	<p>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. Reconocimiento del papel vital del medio ambiente y de los factores socioecológicos, económicos y culturales en el desarrollo, expansión y propagación de los parásitos. Clasificación de los Tipos de Parásitos. Identificación y diferenciación de los Principales grupos de interés parasitario: protozoos, helmintos y artrópodos.</p>
<p>Eje II</p> <p>PARÁSITOS EN LOS ALIMENTOS</p>	<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 (Nemathelminos y Plathelminos). 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 y en la transmisión de enfermedades parasitarias e Infecciones intestinales de transmisión sexual. Reconocimiento de Diagnóstico parasitológico.</p>
<p>Eje III</p> <p>SISTEMAS DE DETECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS</p>	<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>

	<p>Espacio Específico Emergencia Ambiental: - “Disminución en el uso de insecticidas químicos mediante implementación de MIP”</p>
<p>Bibliografía del estudiante</p>	<p>Apuntes seleccionados a partir de la siguiente Bibliografía del Profesor:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Atías, A. (2011). <i>Parasitología Médica</i> (6ª ed.). Santiago, Chile: Mediterráneo. ✓ Bada Aínsa, J. L. (1986). <i>Lo fundamental en PARASITOLOGÍA</i>. Barcelona, España: Ediciones Doyma, S.A. ✓ Basualdo, J. A., Coto, C., & De Torres, R. A. (2006). <i>Microbiología Biomédica</i> (2ª ed.). Buenos Aires, Argentina: Atlante. ✓ Bennett, G. W., Corrigan, R. Y Owens, J. (1996). <i>Guía científica de Truman para operaciones de control de plagas</i>. Cleveland: Universidad de Purdue. ✓ Berenguer, J. G. (1997). <i>Atlas temáticos: Parasitología</i>. Barcelona, España: Emegé Industria Gráfica. ✓ Berenguer, J. G. (1997). <i>Manual de Parasitología. Morfología y Biología de los parásitos de interés sanitario</i>. Barcelona, España: Emegé Industria Gráfica. ✓ Brock, Thomas D. (1978). <i>Biología de los microorganismos</i>. Barcelona, España: Editorial Omega. ✓ 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 – CIMPAR, Dirección Municipal de Parques y Paseos y Paseos, Dirección Municipal de Control de Vectores. (2014). MANUAL DE BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN CONTROL DE PLAGAS URBANAS ✓ Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica (2015). MANUAL DE CONTROL DE PLAGAS URBANAS Y DOMISANITARIOS (1ª ed.). Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. ✓ Cordero Del Campillo, M., Rojo Vázquez, F. A., Martínez Fernández, A. R., Sánchez Acedo, C., Hernández Rodríguez, S., Navarrete López - Cozar, I., . . . Carvalho Varela, M. (2007). <i>Parasitología General</i>. Madrid, España: McGRAW-HILL INTERAMERICANA. ✓ Corredor Arjona, Augusto, López Páez, M. C., Nicholls, R. . . . (et. al) (2006), “Atlas de Parasitología”, Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, Vicerrectoría Académica: El Manual Moderno, Universidad Nacional de Cuyo - Facultad de Ciencias Agrarias, Cátedra de Zoología Agrícola. (2015), Apunte PLAGAS DE LOS ALIMENTOS. ✓ Costamagna, S. R. (2004). <i>Parasitosis regionales</i>. Buenos Aires, Argentina: Editorial de la Universidad Nacional del Sur– Serie docencia. ✓ Koneman, E. W. . . . [et. al] (2008). <i>Diagnóstico microbiológico: texto y atlas en color</i> (6ª ed.). Buenos Aires, Argentina: Médica Panamericana. ✓ Organización Panamericana de la salud. (2003). <i>Zoonosis y Enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales volumen III Parasitosis</i> (3ª ed.). Washington D.C, Estados Unidos: Organización Panamericana de la salud. ✓ Romero, R. (2004). <i>Microbiología y Parasitología Humana</i> (2ª ed.). D. F, México: Panamericana. ✓ Silvestre, A. A. & Rey, A. M. (2011). <i>Comer Sin Riesgos 1: Manual de Higiene Alimentaria para Manipuladores y Consumidores</i> (3ª ed.). Buenos Aires, Argentina: Hemisferio Sur.

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/03/2021

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Silvestre, A. A. & Rey, A. M. (2005). <i>Comer Sin Riesgos 2: Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos</i> (2ª ed.). Buenos Aires, Argentina: Hemisferio Sur. ✓ Tortora, G. J. (2007). <i>Introducción a la Microbiología</i> (9ª ed.). Buenos Aires, Argentina: Panamericana.
<p>Bibliografía web sugerida por el docente</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Asociación Parasitológica Argentina: http://apargentina.org.ar/ ✓ Asociación argentina de zoonosis: www.aazonosis.org.ar/ ✓ Bayer – protección ambiental: http://www.proteccionambiental.com.ar/Index.asp?p=plagas&id=6 ✓ Federación latinoamericana de parasitología: http://wfpnet.org/tab_home.php ✓ Plagas urbanas Mendoza: www.plagasurbanasmendoza.blogspot.com ✓ Revista LATAM PLAGAS: http://www.latamplagas.com/ ✓ Revista PLAGAS, Ambiente y Salud: http://revistaplagas.com/sitio/