

## **ASSIGNATURA: PARASITOLOGIA DELS ALIMENTS.**

Curs acadèmic 1995-96

Professor responsable: Dra. Maria Soledad Gómez López

Crèdits totals:	3
Crèdits teòrics:	1.5
Crèdits pràctics:	1
Seminaris	0.5

### **Objectius docents.**

Donar a conèixer a l'alumne:

- a) la importància dels aliments d'origen vegetal i animal i l'aigua com a vehicle de parasitòsis humanes. Principals espècies de paràsits implicades, morfologia i biologia.
- b) els factors biòtics i abiòtics que afavoreixen les contaminacions parasitàries dels aliments.
- c) alteracions i deteriorament dels aliments deguts a Protozous, Helmints i Artròpodes.

### **Metodologia docent.**

Clases teòriques: 4 hores/setmanals (2 hores/dijous i divendres durant el mes de novembre).

Hores pràctiques: agrupades i coincidents en el temps amb les classes teòriques.

Seminaris: 2 hores/setmanals.

## Criteris i fases d'avaluació.

Exàmen teòric:

- part tipo test
- part amb temes
- preguntes curtes

Es obligatòria l'assistència a les classes teòriques i pràctiques.

## Resum del contingut.

-Conceptes generals: cicles biològics dels paràsits; formes eliminatives i formes infestants dels paràsits; tipus d'hostes.

-Morfologia i biologia dels paràsits amb relació al grup zoològic al que pertanyen (Protozoous, Helminths, Artròpodes). Malalties que ocasionen.

-Parasitosis alimentàries per contaminació fecal de l'aigua i vegetals; per contaminació de productes càrnics; per contaminació de marisc i peix.

-Deteriorament parasitològic dels aliments.

## Programa de classes teòriques.

TEMA 1. Introducció. Importancia de la presencia de los parásitos en los alimentos. Ciclos biológicos de los parásitos.

TEMA 2. Principales grupos de parásitos asociados a los alimentos. Protozoos. Morfología y biología. Enfermedades que ocasionan y epidemiología.

TEMA 3. Principales grupos de parásitos asociados a los alimentos. Helminths planos (Trematodos y Cestodos). Morfología y biología. Enfermedades que ocasionan y epidemiología.

TEMA 4. Principales grupos de parásitos asociados a los alimentos. Nematodos. Morfología y biología. Enfermedades que ocasionan y epidemiología.

TEMA 5. Principales grupos de parásitos asociados a los alimentos. Artrópodos. Morfología y biología. Enfermedades que ocasionan y epidemiología.

TEMA 6. Parásitos en el medio externo. Factores que determinan su presencia, supervivencia y evolución.

TEMA 7. Acceso de los parásitos a los alimentos. Contaminación directa. Contaminación por vía fecal. Infestación parasitaria de los productos de origen animal.

TEMA 8. Parasitosis de origen alimentario. Contaminación fecal del agua y alimentos. Factores que la favorecen. Especies implicadas y control.

TEMA 9. Parasitosis de origen alimentario. Infestación parasitaria de los productos de origen cárnico. Factores que la favorecen. Especies implicadas y control.

TEMA 10. Parasitosis de origen alimentario. Infestación parasitaria de marisco y pescado. Factores que la favorecen. Especies implicadas y control.

TEMA 11. Parasitosis de origen alimentario. Contaminación directa por artrópodos. (Insectos, ácaros.) Factores que lo favorecen. Especies implicadas y control.

TEMA 12. Deterioro parasitológico de los alimentos. Alteraciones ocasionadas por especies parásitas. (Protozoos, helmintos, artrópodos) y/o artrópodos de vida libre contaminantes del alimento.

### Programa de seminarios.

Temas: Métodos y técnicas para el análisis parasitológico de los alimentos y su control.

Los temas quedan abiertos a las sugerencias e intereses de los alumnos.



## Programa de prácticas.

1) Estudio de parásitos presentes en carne y productos cárnicos (visceras, intestinos, embutidos, etc.)

a) parásitos presentes en tejido muscular, localización e identificación, entre otros, de:

Sarcocystis sp.

Cisticercus sp.

larvas de Trichinella spiralis

b) parásitos presentes en vísceras, localización e identificación, entre otros, de:

Fasciola hepatica

Dicrocoelium dendriticum

larva hidatide

larva cenuro

c) parásitos presentes en el tubo digestivo, localización e identificación de las especies de nematodos más frecuentes en este hábitat.

d) artrópodos parásitos de productos cárnicos, identificación de algunas especies implicadas:

larvas de Sarcophaga sp.

larvas de Calliphora sp.

larvas de Lucillia sp.

2) Estudio de parasitosis presentes en el pescado.

Localización y visualización de algunas especies presentes en este tipo de alimento.

Myxosporidios

larvas de anisakidos

larva espargano

3) Contaminación fecal del alimento, visualización e identificación de las principales especies parásitas implicadas.

- a) quistes de protozoos  
Giardia intestinalis  
Entamoeba histolytica  
Entamoeba coli  
Balantidium coli  
ooquistes de coccidios
- b) huevos de helmintos  
Ascaris lumbricoides  
Trichuris trichiura  
tenidos

4) Estudio de artrópodos que contaminan productos almacenados (cereales y derivados, quesos, jamones, embutidos, etc.), visualización e identificación de algunas especies de insectos y ácaros implicadas.

### **Bibliografía docent.**

ACHA, P.N. & SZYFRES, B. (1986).- Zoonosis y enfermedades comunes al hombre y a los animales. 2ª edición. Publicación científica nº 503. Organización Panamericana de la Salud 989 pp. Washington D.C. 20037 (E.U.A.)

CHENG, T. (1986).- General Parasitology. Editorial Academic Press. Orlando, Florida (E.U.A.)

CONNELL, J.J. (1990).- Control of Fish Quality. Ed. Fishing News, U.K. 226 pp.

GÁLLEGO BERENGUER, J. (1989).- Atlas de Parasitología. Ediciones Jover, Barcelona, España.

GRACEY, J.E. (1992).- Meat Hygiene. 9ª edición. Ed. Bailere Tindal, U.K. 549 pp.