

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 paràsitosis 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 Protozoos, 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 zoòlògic al que pertanyen (Protozoos, Helmints, Artròpodes). Malalties que ocasionen.

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

-Deteriorament parasitològic dels aliments.

Programa de classes teòriques.

TEMA 1. Introducción. 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. Helmintos 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 seminaris.

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 práctiques.

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 lagunas especies de insectos y ácaros implicadas.

Bibliografía docent.

ACHA, P.N. & SZYFRES, B. (1986).- Zoonosis y enfermedades comunes al hombre y a los animales. 2^a 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. 9^a edición. Ed. Bailière Tindall, U.K. 549 pp.