

CURS 2001-2002

LLICENCIATURA DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

1 - DADES DE L'ASSIGNATURA

ASSIGNATURA	Parasitologia dels aliments
CODI	
CURS	2n
QUATRIMESTRE	2n
CREDITS	3
CREDITS TEORICS	2
CREDITS PRACTICS	1

2 - DADES DEL PROFESSORAT

DEPARTAMENT RESPONSABLE:
Microbiologia i Parasitologia Sanitàries, UB

PROFESSORS RESPONSABLES	DESPATX	TELEFON	E-MAIL
Montserrat Portús i Vinyeta		93 402 45 02	mportus@farmacia.far.ub.es

ALTRES PROFESSORS	DESPATX	TELEFON	E-MAIL
M. Soledad Gómez López		93 402 45 00	msgomez@farmacia.far.ub.es

3 - OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

OBJECTIUS DE L'ASSIGNATURA
Objectius docents Donar a conèixer a l'alumne: a) La importància dels aliments d'origen vegetal i animal i l'aigua com a

vehicles de parasitosis humanes. Principals espècies de paràsits implicades, morfologia, biologia i importància sanitària.

b) Els factors biòtics i abiòtics que afavoreixen les contaminacions parasitàries dels aliments.

c) Les alteracions i deterioro dels aliments deguts a protozous, helmintes i artròpodes.

4 - PROGRAMA

CLASSES TEORIQUE

TEMA 1

Introducció. Importància sanitària i econòmica de la presència de paràsits als aliments. Cicles biològics dels paràsits.

TEMA 2

Principals grups de paràsits associats als aliments. Protozous. Morfologia i biologia. Malalties que ocasionen i la seva epidemiologia.

TEMA 3

Principals grups de paràsits associats als aliments. Helmintes plans (Trematodes i Cestodes). Morfologia i biologia. Malalties que ocasionen i la seva epidemiologia.

TEMA 4

Principals grups de paràsits associats als aliments. Nematodes. Morfologia i biologia. Malalties que ocasionen i la seva epidemiologia.

TEMA 5

Principals grups de paràsits associats als aliments. Artròpodes. Morfologia i biologia. Malalties que ocasionen i la seva epidemiologia.

TEMA 6

Paràsits en el medi extern. Factors que determinen la seva presència, supervivència i evolució.

TEMA 7

Accés dels paràsits als aliments. Contaminació directa. Contaminació per via fecal. Infestació parasitària dels productes d'origen animal.

TEMA 8

Parasitosis d'origen alimentari. Contaminació fecal de l'aigua i aliments. Factors que l'afavoreixen. Espècies implicades i control.

TEMA 9

Parasitosis d'origen alimentari. Infestació parasitària de marisc i peix. Factors que l'afavoreixen. Espècies implicades i control.

TEMA 10

Parasitosis d'origen alimentari. Infestació parasitària de la carn. Factors que l'afavoreixen. Espècies implicades i control.

TEMA 11

Parasitosis d'origen alimentari. Contaminació directa per artròpodes (insectes i àcars). Factors que l'afavoreixen. Espècies implicades i control.

TEMA 12

Deterioro parasitològic dels aliments. Alteracions ocasionades per espècies paràsites (protozous, helmintes i artròpodes) i/o artròpodes de vida lliure contaminants de l'aliment.

PRACTIQUES	Tipus	Durada
Estudi de paràsits presents als productes càrnics: Paràsits presents en el teixit muscular. Localització i identificació de <i>Sarcocystis</i> sp., <i>Cysticercus</i> sp. i larves de <i>Trichinella spiralis</i> .	Laboratori	4 hores
Paràsits presents a les vísceres. Localització i identificació de <i>Fasciola hepatica</i> , <i>Dicrocoelium dendriticum</i> i larves hidàtide i cenur.	Laboratori	2 hores
Paràsits presents al tub digestiu. Localització i identificació de les espècies de nematodes més freqüents en aquest hàbitat.	Laboratori	2 hores
Artròpodes paràsits de productes càrnics. Identificació d'algunes espècies implicades: larves de <i>Sarcophaga</i> , <i>Calliphora</i> i <i>Lucilia</i> Estudi de paràsits presents en el peix. Localització i reconeixement d'algunes espècies de mixosporidis, larves d'anisàkides i larves	Laboratori	2 hores

espargans. Contaminació fecal de l'aliment. Identificació de les principals espècies paràsits implicades: quists de protozous i ous d'helmintes. Identificació d'insectes i àcars presents als aliments.		
--	--	--

BIBLIOGRAFIA

- ACHA, P.N. & SZYFRES, B. (1986).- Zoonosis y enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales . 2ª Ed. Publicación científica nº 503. OPS. Washington. EUA.989 pp.
- AYRES R.M. & MARA D.D. (1996).- Analysis of wastewater for use in agriculture. A laboratory manual for parasitological and bacteriological techniques. WHO 31 pp.
- CONNELL, J.J. (1990).- Control of Fish Quality. Ed. Fishing News, U.K. 226 pp.
- DELOBEL, A. & TRAN, M. (1993).- Les coléoptères des denrées alimentaires entreposées dans les régions chaudes. ORSTOM ed., 424 pp.
- EUZÉBY, J. (1998).- Les parasites des viandes épidemiologie physiopathologie incidences zoonosiques. Ed. Médicales Internationales 402 pp.
- FEHLJABER, K & JANETSCHKE, P. (1992).- Higiene veterinaria de los alimentos. Ed. Acribia.
- GÁLLEGO, J. (1998).- Manual de Parasitología. Morfología y biología de los parásitos de interés sanitario. Ed. Universitat de Barcelona 491 pp.
- GORHAM, J.R. (1993).- Principles of food analysis for filth, decomposition and foreign matter. FDA technical bulleting. Ed. AOAC International, Washington, EUA.
- GRACEY, J.E. (1992).- Meat Hygiene. 9ª edición. Ed. Bailere Tindal U.K. 549 pp.
- HUNTER, J.M.; REY, L.; CHU, K.Y.; ADEKOLU-JOHN, E. O. & MOTT, K.E. (1994).- Enfermedades parasitarias y desarrollo hidráulico. Necesidad de una negociación intersectorial. OMS 156 pp
- HUSS, H.H. (1994).- Assurance of seafood quality. FAO fisheries technical paper. 169 pp.
- MELHORN, H. & PIEKARSKI, (1993).- Fundamentos de parasitología. Parásitos del hombre y de los animales domésticos. Ed. Acribia.
- MELHORN, H., DÜWEL & RAETHER, W. (1992).- Parasitologia Veterinaria. Ed.

Grass.

MOSSEL D.A., CORRY, J.E., STRUIJK, C.B. & BAIRD, R.M. (1991).- Essentials of the microbiology of foods. A textbook for advanced studies. Ed. John Wiley & Sons.

WHO (OMS) (1993).- Guidelines for drinking-water quality. 188 pp.

WHO (OMS) (1995).- Lucha contra las trematodiasis de transmisión alimentaria. Informe de un grupo de estudio de la OMS. 176 pp.

WHO, P.T.K. (1995).- Fish diseases and disorders Volume 1 Protozoan and Metazoan infections. CAB International UK. 808 pp.

NORMES D'AVUACIÓ

Es realitzarà una avaluació continuada a l'alumne en el transcurs de les classes teòriques i pràctiques, a més de un examen final.

ALTRES INFORMACIONS