



## FICHA IDENTIFICATIVA

### DATOS DE LA ASIGNATURA

**Código:** 33950

**Nombre:** Parasitología alimentaria

**Ciclo:** Grado

**Créditos ECTS:** 6

**Curso académico:** 2026-27

### TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	3	Primer cuatrimestre

### MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Parasitología Alimentaria	OBLIGATORIA

### COORDINACIÓN

TRELIS VILLANUEVA MARIA

## RESUMEN

La asignatura **Parasitología Alimentaria** (33950) es una materia de carácter obligatorio de tercer curso del Grado de Nutrición Humana y Dietética, que se imparte en la Facultad de Farmacia de la Universitat de València. En el actual plan de estudios dispone de 6 créditos ECTS con carácter semestral.

Las parasitosis, sobre todo cuando se padece de forma repetida a lo largo de la vida, tienen un efecto negativo sobre el desarrollo físico y cognitivo de las personas por asociarse con carencias nutricionales, además en casos de malnutrición las parasitosis son más frecuentes, más graves y más duraderas. El binomio parásitos-malnutrición es el más importante, común y persistente problema de salud en los países en desarrollo.

El objetivo fundamental de la asignatura es mostrar a los estudiantes la importancia de la relación entre los parásitos y malnutrición, haciéndolos conocedores de los mecanismos por los cuales las infecciones parasitarias pueden afectar al crecimiento y estatus nutricional humano, mediante el estudio de los grupos taxonómicos de parásitos humanos y las acciones nocivas relacionadas con las parasitosis. Asimismo, junto al estudio de cada enfermedad parasitaria o grupos de enfermedades parasitarias, se reflexionará con el alumnado sobre el impacto que tiene el control de dichas enfermedades en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la Agenda 2030.



## CONOCIMIENTOS PREVIOS

### RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

### OTROS TIPOS DE REQUISITOS

Para cursar la Parasitología alimentaria es necesario tener los conocimientos básicos de Biología General y de Fisiología General que se imparten en las materias del módulo básico de este grado

## COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

### 1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética

Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Capacidad de trabajar en grupo.

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

Conocer las medidas higiénico-sanitarias de prevención y control de enfermedades parasitarias transmitidas a través de alimentos.

Conocer los grupos parásitos con impacto sobre el crecimiento y el status nutricional humano.

Conocer los parásitos propios de productos cárnicos, productos piscícolas, y productos derivados.

Conocer y comprender la epidemiología de las enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos.

Conocer y comprender los diferentes tipos de ciclos biológicos relacionados con la transmisión alimentaria de parásitos.

Conocimiento adecuado de los parásitos contaminantes y deteriorantes de alimentos.

Conocimiento de los conceptos básicos de parasitología.

Conocimiento de los conceptos específicos de parasitología alimentaria.

Dominio de las técnicas de muestreo, su diagnóstico e identificación de parásitos en alimentos.

Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.



## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. INTRODUCCIÓN A LA PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA

Conceptos básicos de Parasitología. Concepto y trascendencia de las parasitosis en nutrición humana. Concepto de parasitismo, parasitosis, parásito y hospedador. Gradaciones o modalidades de parasitismo. Conceptos específicos de Parasitología. Especificidad parasitaria. Antroponosis y zoonosis. Portador y reservorio. Tipos de hospedadores.

Acciones nocivas de los parásitos y patologías asociadas a las parasitosis. Diarrea, mala absorción, disfunción hepática, obstrucción de conductos, pérdida del apetito, anemia. Repercusión de las parasitosis sobre el crecimiento y el estatus nutricional humano.

Clasificación y estudio general de los parásitos de importancia en nutrición humana.

### 2. PROTOZOOSIS Y ALTERACIONES NUTRICIONALES

Clasificación, Epidemiología, Morfología, Biología y Profilaxis de los protozoos parásitos humanos de importancia en nutrición humana.

Acciones nocivas y patologías relacionadas con los protozoos parásitos humanos de importancia en nutrición humana. Repercusiones de las parasitosis:

- Disfunciones intestinales: diarrea (tipos), pérdida de nutrientes, síndromes de malabsorción (macro- y micronutrientes).
- Disfunciones hepáticas: focos ectópicos.
- Anemias de origen parasitario.

### 3. HELMINTOSIS: TREMATODOSIS Y ALTERACIONES NUTRICIONALES

Clasificación, Epidemiología, Morfología, Biología y Profilaxis de los helmintos, trematodos parásitos humanos de importancia en nutrición humana.

Acciones nocivas y patologías relacionadas con los trematodos humanos de importancia en nutrición humana. Repercusiones de las parasitosis:

- Disfunciones intestinales: diarrea (tipos), pérdida de nutrientes. Pólipos intestinales.
- Disfunciones hepáticas: daño celular, compresión y obstrucción de conductos. Colangiocarcinoma.
- Focos ectópicos.
- Anemias de origen parasitario.



#### 4. HELMINTOSIS: CESTODOSIS Y ALTERACIONES NUTRICIONALES

Clasificación, Epidemiología, Morfología, Biología y Profilaxis de los helmintos, cestodos, parásitos humanos de importancia en nutrición humana.

Acciones nocivas y patologías relacionadas con los cestodos parásitos humanos de importancia en nutrición humana. Repercusiones de las parasitosis:

- Disfunciones gastrointestinales: pérdida de nutrientes (competición) y alteraciones del hambre.
- Disfunciones hepáticas: compresión y obstrucción de conductos.
- Disfunciones nerviosas: nerviosismo, insomnio, bruxismo, convulsiones.
- Anemias de origen parasitario.

#### 5. HELMINTOSIS: NEMATODOSIS Y ALTERACIONES NUTRICIONALES

Clasificación, Epidemiología, Morfología, Biología y Profilaxis de los helmintos, nematodos, parásitos humanos de importancia en nutrición humana.

Acciones nocivas y patologías relacionadas con los nematodos parásitos humanos de importancia en nutrición humana.

Repercusiones de las parasitosis:

- Disfunciones gastrointestinales: diarrea y pérdida de nutrientes (síndromes de malabsorción, intolerancia a la lactosa). Obstrucción. Apendicitis.
- Síndrome de Löffler o neumonía eosinofílica
- Obstrucción de conducto naturales y apendicitis.
- Anemias de origen parasitario

#### 6. ARTRÓPODOS DE INTERÉS EN NUTRICIÓN HUMANA

Clasificación y caracterización general de la morfología y biología de los artrópodos de importancia en nutrición humana.

- Artrópodos vectores de enfermedades parasitarias de importancia en nutrición humana.
- Artrópodos parásitos humanos responsables de alteraciones nutricionales. Miasis.

#### 7. PRÁCTICAS DE LABORATORIO

- 1. Clasificación y estudio anatómico-morfológico de los artrópodos de importancia en nutrición humana;
- 2. Clasificación y estudio anatómico-morfológico de los trematodos y cestodos de importancia en



nutrición humana;

- 3. Clasificación y estudio anatómico-morfológico de los nematodos de importancia en nutrición humana;
- 4. Clasificación y estudio anatómico-morfológico de los protozoos de importancia en nutrición humana.

## VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

### ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	2,00
Teoría	38,00
Seminario	2,00
Laboratorio	15,00
<b>Total horas</b>	<b>57,00</b>

### ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	17,00
Estudio y trabajo autónomo	63,00
Preparación de clases	10,00
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
<b>Total horas</b>	<b>90,00</b>

## METODOLOGÍA DOCENTE

**Sesiones de teoría.** Se distribuirán en cuatro horas semanales en las que el profesor explicará la programación teórica, incidiendo en los conceptos clave para comprender los contenidos de la materia. En dichas clases se estimula al propio estudiante para que realice la búsqueda de información accesoria o complementaria, orientándole en el uso de las fuentes bibliográficas necesarias. Para el seguimiento de la clase se recomienda al estudiante que revise con anterioridad el material disponible en el aula virtual.

**Sesiones prácticas de laboratorio.** Se desarrollan a lo largo de cuatro días en sesiones de 4 horas, en grupos reducidos y su asistencia es obligatoria. Se dirige paso a paso el trabajo del estudiante, para conseguir que adquiera destreza manual en el laboratorio y resuelva por sí mismo los problemas que le son planteados. Para los/las repetidores/as, una vez superadas las prácticas se guarda la nota durante dos cursos posteriores.

**Sesiones de tutoría en grupo.** Se organizarán en grupos reducidos con la finalidad de orientar a los estudiantes y repasar contenidos. Será el medio idóneo para que los estudiantes planteen las dudas o cuestiones que les vayan surgiendo a lo largo del desarrollo del temario. La asistencia es obligatoria en la primera matrícula.



**Seminarios/trabajos.** Se trata de seminarios coordinados entre las asignaturas del primer cuatrimestre, los cuales se presentarán en la Jornada de Seminarios de final de cuatrimestre. Se seguirá la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del grado. Todo el alumnado debe realizar el seminario, aunque sea repetidor/a.

## EVALUACIÓN

La evaluación de los conocimientos, competencias y habilidades adquiridas, se mediante la valoración de los siguientes apartados:

- Realización de una prueba escrita, para garantizar el conocimiento y comprensión de los **contenidos teóricos** establecidos por la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje del **70%**. La nota de este apartado tendrá que ser igual o superior a 5 sobre un total de 10 para poder superarlo y hacer media con prácticas y seminario.
- Evaluación del **trabajo de laboratorio** mediante supervisión de la labor realizada durante los días de prácticas en el laboratorio. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje del **20%**. La asistencia es obligatoria. La prueba escrita para la evaluación se hará el último día de prácticas. Habrá una prueba escrita extra para recuperar las prácticas antes del examen teórico. No se podrá repetir la prueba para subir nota. La nota de este apartado tendrá que ser igual o superior a 5 sobre un total de 10 para poder superarlo y hacer media con teoría y seminarios.
- Realización, presentación y discusión de informes colectivos (**seminarios**) sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos, así como las habilidades de exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje del **10%**. Es obligatoria la asistencia. La nota de este apartado tendrá que ser igual o superior a 5 sobre un total de 10 para poder superarlo y hacer media con prácticas y teoría.
- Se valorará positivamente la **actitud** del estudiante en las clases teóricas, prácticas y en las tutorías. En esta evaluación, se considerará la asistencia participativa en las discusiones planteadas, capacidad para plantear dudas y resolver problemas, espíritu crítico y actitud de respeto a los demás.

## BIBLIOGRAFÍA

- ASH (L.R.) & ORIHIEL (T.C.), 2010.- Atlas de parasitología humana. 5ª edición. Editorial Médica Panamericana, Buenos Aires, 540 pp.
- BOGITSH (B.J.), CARTER (C.E.) & OELTMANN (T.N.), 2012.- Human parasitology, 4ª edición. Elsevier Academic Press.
- GÁLLEGO BERENQUER (J.), 1998.- Manual de Parasitología: Morfología y Biología de los Parásitos de Interés sanitario. Edicions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, 490 pp.
- BECERRIL (M.A.), 2008.- Parasitología Médica. 2ª edición. McGraw Hill, 329 pp.
- MARKELL (E.K.), JOHN (D.T.) & PETRI (W.A.), 2006.- Markell & Voges Medical Parasitology. 9ª edición. Saunders Elsevier, St Louis, 463 pp.



- MEHLHORN (H.) & PIEKARSKI (G.), 1993.- Fundamentos de Parasitología. Parásitos del hombre y de los animales domésticos. Editorial Acribia, S.A., Zaragoza, 391 p.
- CDC - DPDx - Parasites A-Z Index.
- Parte I: Causas de la malnutrición (fao.org)
- World Health Organization (WHO)
- MURELL (K.D.) & FRIED (B.) edit., 2007.- Food-borne parasitic zoonoses. Fish and plant-borne parasites. World Class Parasites: Volume 11. Springer, New York, 429 pp.
- MURELL (K.D.) & FRIED (B.) edit., 2008.- World Class Parasites, Vol. 11, Food-Borne Parasitic Zoonoses, Springer, USA.
- ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD, 1987.- Prevención y Control de Infecciones parasitarias Intestinales. Informe de un Grupo Científico de la OMS, Serie de Informes Técnicos nº 749, Ginebra, 94 pp.
- ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD, 1995.- Lucha contra las Trematodiasis de Transmisión alimentaria. Informe de un Grupo de Estudio de la OMS, Serie de Informes Técnicos nº 849, Ginebra, 176 pp.
- ORTEGA (Y.R.), 2006.- Foodborne Parasites. Springer, 289 pp.
- Aesan - Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
- CURSO EN LÍNEA ABIERTO MASIVO (MOOC) Los parásitos en los alimentos: tan pequeños y desconocidos como malos. Grupo de Investigación UV Parásitos y Salud. Servicio de Formación Permanente e Innovación Educativa de la Universidad de Valencia. URL: <https://www.youtube.com/playlist?list=PLiPJNI1xCP1u2vZsU70g2yXAQ9tvvG5dF>