



## FICHA IDENTIFICATIVA

### DATOS DE LA ASIGNATURA

**Código:** 34007

**Nombre:** Parasitología Alimentaria

**Ciclo:** Grado

**Créditos ECTS:** 6

**Curso académico:** 2026-27

### TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	3	Primer cuatrimestre

### MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Parasitología Alimentaria	OBLIGATORIA

### COORDINACIÓN

FUENTES FERRER MARIUS VICENT

## RESUMEN

La asignatura Parasitología Alimentaria es una asignatura troncal de tercer curso del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que se imparte en la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València. En el actual plan de estudios dispone de 6 créditos ECTS que se imparten con carácter trimestral.

Los objetivos principales de la asignatura son: 1) mostrar la importancia de la transmisión alimentaria de parásitos en general, y de los principales parásitos contaminantes, propios y deteriorantes de los alimentos en particular; 2) capacitar al estudiante para llevar a cabo el muestreo, el diagnóstico y la identificación de los principales parásitos presentes en los alimentos; 3) dar a conocer las medidas higiénico-sanitarias de prevención y control de enfermedades parasitarias transmitidas a través de alimentos.

Junto a la transmisión alimentaria de parásitos, también se reflexionará sobre el impacto del control y la prevención de estas enfermedades en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y las metas de la Agenda 2030.

e (ODS) y las metas de 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 y de Fisiología que se imparten en las materias del módulo básico de este grado.

## COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

### 1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Adquirir conciencia de la importancia de la transmisión de enfermedades parasitarias a través de los alimentos.

Analizar y evaluar los riesgos alimentarios.

Capacidad de trabajar en grupo.

Conocer los parásitos deteriorantes de los alimentos.

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

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

Conocer y manejar las fuentes de información básicas relacionadas con la Parasitología alimentaria.

Conocimiento adecuado de los parásitos contaminantes de aguas, frutas y verduras.

Conocimiento de los conceptos básicos de parasitología.

Conocimiento de los conceptos específicos de parasitología alimentaria.

Desarrollo de habilidades para emprender estudios posteriores.

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

Gestionar la seguridad alimentaria.

Habilidad para la exposición de temas y mejora de la exposición oral.

Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS



## 1. Introducción a la Parasitología Alimentaria

Conceptos de Parasitología. Extensión e importancia de la Parasitología alimentaria. Especificidad parasitaria. Tipos de ciclos biológicos parasitarios. Propagación parasitaria y formas de resistencia de los parásitos. Parásitos en los alimentos: parásitos contaminantes, parásitos propios i parásitos deteriorantes. Clasificación sistemática y nociones generales de la biología de los principales parásitos relacionados con la alimentación.

## 2. Parásitos contaminantes de los alimentos

Introducción a la contaminación parasitaria. Contaminación fecal, por artrópodos y roedores de aguas, verduras, frutas y otros alimentos. Los manipuladores de alimentos como fuente de contaminación parasitaria. Preparación y manipulación de alimentos para el consumo directo.

Protozoos contaminantes: quistes de amebas, flagelados y ciliados; ooquistes de coccidios.

Helmintos contaminantes: huevos y larvas de trematodos digénidos y cestodos; huevos, larvas y adultos de vida libre de nematodos.

Artrópodos contaminantes: estadios larvarios y adultos. Estadios infestantes productores de miasis. Adultos como hospedadores intermediarios de enfermedades parasitarias.

## 3. Parásitos propios de productos cárnicos y derivados

La importancia de los parásitos propios de los productos cárnicos y derivados. El control y la inspección sanitaria de los productos cárnicos (ganado doméstico, aves de corral y especies cinegéticas) como principal medida profiláctica.

Protozoos propios: especial interés de *Sarcocystis* spp. y *Toxoplasma gondii*.

Plathelminthos propios: trematodos digénidos productores de parasitismos en tránsito; cestodos pseudofílidos y ciclofílidos; especial interés de *Taenia saginata* y *T. solium*.

Nematodos propios: especial interés de *Trichinella* spp.

## 4. Parásitos propios de productos piscícolas y derivados

La importancia de la transmisión alimentaria de trematodos digénidos, cestodos pseudofílidos y nematodos en productos piscícolas y derivados.

Trematodos digénidos propios del pescado: especial interés de les distomatosis hepáticas y intestinales.

Cestodos pseudofílidos propios del pescado: especial interés de les larvas plerocercoides como estadios infestantes.

Nematodos propios del pescado: especial interés de algunos ascarídidos y anisákidos infestantes.



Parásitos propios del marisco, moluscos y otros invertebrados.

## 5. Parásitos deteriorantes de los alimentos

La importancia de los parásitos deteriorantes de los alimentos. La merma en la producción y la calidad de los alimentos y materias primas vegetales y animales.

Parásitos deteriorantes de los productos vegetales y derivados: protozoos, helmintos y artrópodos. Interés de los fitoparásitos.

Parásitos deteriorantes de los productos cárnicos y derivados: protozoos, helmintos y artrópodos. Interés de los parásitos del ganado doméstico, aves de corral y animales de granja.

Parásitos deteriorantes del pescado, productos derivados y marisco: protozoos, helmintos y artrópodos. Interés de los parásitos piscícolas.

## 6. Técnicas de muestreo y diagnóstico de parásitos en alimentos

Técnicas generales de muestreo, detección e identificación en parasitología alimentaria.

Técnicas de muestreo de aguas, verduras, frutas, productos cárnicos, productos piscícolas y otros alimentos.

Técnicas de diagnóstico (detección e identificación) de protozoos, helmintos y artrópodos contaminantes, propios y deteriorantes de los alimentos

## 7. Técnicas de manipulación, conservación y procesado de alimentos en Parasitología alimentaria

Medidas profilácticas en la elaboración de alimentos para el consumo humano. Productos y procesos adecuados para la conservación, transporte y elaboración.

Tratamiento antiparasitario de productos alimentarios: aguas residuales y de consumo; productos vegetales; productos cárnicos; pescado e invertebrados.

## 8. Análisis epidemiológico de parasitosis transmitidas a través de los alimentos

Interés del conocimiento del origen geográfico de los alimentos y del ciclo biológico parasitario en la transmisión alimentaria. Transcendencia del período prepatente, la aparición de síntomas y la presencia de



portadores asintomáticos en el estudio de brotes alimentarios.

Análisis de brotes alimentarios reales en diferentes ámbitos: poblaciones, hospitales, residencias, colegios, restaurantes, reuniones sociales y familiares

## 9. Prácticas de laboratorio

Diagnóstico e identificación de protozoos y helmintos contaminantes en aguas y verduras. Diagnóstico e identificación de estadios infestantes de protozoos y helmintos en carne y pescado mediante digestión artificial y muestras de cortes histológicos. Diagnóstico e identificación de parásitos deteriorantes de los alimentos. Técnicas de montaje extemporáneo y permanente de helmintos para su identificación microscópica.

### 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	5,00
Estudio y trabajo autónomo	14,00
Preparación de clases	65,00
Preparación de actividades de evaluación	5,00
Resolución de casos prácticos	1,00
<b>Total horas</b>	<b>90,00</b>

### METODOLOGÍA DOCENTE

La metodología docente de la materia se estructura en torno a cuatro ejes:



**Sesiones de teoría.** Las sesiones de teoría se distribuirán en 4 horas semanales, a través de las cuales el profesorado explicará la programación teórica, incidiendo en los conceptos clave para la comprensión de la materia, indicándose, además, los recursos bibliográficos más recomendables para la preparación posterior del tema en profundidad. Toda la documentación necesaria para el seguimiento de las clases, así como documentación específica, contenida en artículos y links científicos de interés, estará accesible en el Aula Virtual de la asignatura.

**Sesiones de prácticas de laboratorio.** Las prácticas de laboratorio se desarrollarán a lo largo de cuatro días en sesiones de 3-4 horas. En estas prácticas se adquirirá destreza en el diagnóstico y la identificación de parásitos en alimentos, mediante la aplicación tanto de los conocimientos que los/las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría, como de otros nuevos adquiridos en el laboratorio.

**Seminarios y trabajos en grupo.** Se realizarán en grupos reducidos, preparando un tema de la materia, que previamente habrá sido consensuado entre estudiantes y profesorado. El profesorado aconsejará y orientará en la confección y preparación del trabajo. Los trabajos se expondrán en un seminario al resto de estudiantes, abriéndose un debate sobre el tema planteado, con la intervención del resto de estudiantes y del profesorado.

**Sesiones de Tutorías en grupo.** Las tutorías se realizarán en grupos reducidos. En ellas, el profesorado orientará a los/las estudiantes tanto en lo referente a planteamientos de carácter global como a dudas de tipo general y otras cuestiones más concretas, incluyendo la dirección de trabajos.

## EVALUACIÓN

La evaluación de los conocimientos, competencias y habilidades adquiridos se llevará a cabo de forma continua a lo largo del período de impartición de la asignatura, mediante la valoración de los siguientes apartados:

- Realización, presentación y discusión de informes individuales y/o colectivos (seminarios) sobre temas relacionados con la Parasitología alimentaria y que se encuadren dentro de las unidades temáticas de la asignatura. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos, así como las habilidades para su exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje del 10%. La no realización o participación activa de esta actividad repercutirá negativamente sobre la calificación final de la asignatura.



- Realización de una prueba escrita para evaluar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos de la materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje del 70%. La nota de este apartado deberá ser siempre igual o superior a 5 sobre un total de 10 para poder superar la asignatura.
- Evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados, la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales y la realización de una prueba de diagnóstico. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje del 20%. La nota de este apartado deberá ser siempre igual o superior a 5 sobre un total de 10 para poder superar la asignatura.

Las notas correspondientes a los seminarios y las prácticas serán válidas, si fuese necesario, hasta la segunda convocatoria.

## BIBLIOGRAFÍA

- CURS EN LÍNIA OBERT MASSIU (MOOC) Els paràsits als aliments: tan petits i desconeguts com dolents. Grup d'Investigació UV Paràsits i Salut. Servei de Formació Permanent i Innovació Educativa de la Universitat de València. URL: <https://www.youtube.com/playlist?list=PLiPJN11xCP1u2vZsU70g2yXAQ9ttvG5dF>
- ACHA (P.N.) & SZYFRES (B.), 2003. Zoonosis y Enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los Animales. Tercera edición. Volumen III. Parasitosis. Publicación Científica y Técnica No 580, Organización Panamericana de la Salud, Washington, D.C., 413 pp.
- AYRES (R.M.) & MARA (D.D.), 1996.- Análisis de Aguas residuales para su uso en Agricultura. Manual de Técnicas parasitológicas y bacteriológicas de Laboratorio. Organización Mundial de la Salud, Ginebra, 31 pp.
- DESPOMMIER (D.D.), GRIFFIU (D.O.), GWADZ (R.W.), HOTEZ (P.J.) & KNIRSCH (C.A.), 2019.- Parasitic Diseases. Seven Edition. Parasites Without Borders, Inc., New York, 562 pp.
- EUZEBY (J.), 2001.- Los parásitos de las carnes: epidemiología, fisiopatología, incidencias zoonóticas. Editorial Acribia, Zaragoza, 430 pp.
- GÁLLEGO BERENGUER (J.), 1998.- Manual de Parasitología: Morfología y biología de los parásitos de interés sanitario. Edicions Universitat de Barcelona, Barcelona, 490 pp.
- GÁLLEGO BERENGUER (J.), 2001.- Manual de Parasitologia: Morfologia i biologia dels paràsits d'interès sanitari. Edicions Universitat de Barcelona, Barcelona, 535 pp.
- LANDÍN (C.) & PACHECO (S.), 2010. Helmintos. Manual para la identificación y recuento de huevos de helmintos parásitos en las aguas residuales urbanas. ESAMUR, Murcia, 115 pp.
- 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.
- 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.) & STERLING (C.R.) edit., 2018.- Foodborne Parasites. Second Edition. Springer, Amsterdam, 375 pp.
- ORTEGA (Y.R.) edit., 2006.- Foodborne Parasites. Springer, New York, 289 pp.



- XIAO (L.), RYAN (U.) & FEBG (Y.), 2015. Biology of Foodborne Parasites. CRC Press, Taylos & Francis Group, Boca Raton (FL), 507 pp.
  
- ASH (L.R.) & ORIHÉL (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.), 2005.- Human Parasitology, Third edition. Elsevier Academic Press, 459 pp.
- CABELLO GARCIA (T.), TORRES GIL (M.) & BARRANCO VEGA (P.), 1997.- Plagas de los Cultivos: Guía de Identificación. Manuales 1, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Almería, Almería, 163 pp.
- CORDERO DEL CAMPILLO et al., 1999.- Parasitología y Enfermedades parasitarias en Veterinaria, 1ª edición. McGraw-Hill /Interamericana, Madrid, 1000 pp.
- DOMINGUEZ GARCIA- TEJERO (F.), 1993.- Plagas y Enfermedades de las Plantas cultivadas. 9ª edición. Editorial Mundi Prensa, Madrid, 821 pp.
- HENDRIX (C.M.) & ROBINSON (E.), 2006.- Diagnostic parasitology for veterinary technicians. 3rd edition. Mosby, China, 285 pp.
- HUI (Y.K.), SATTAR (S.A.), MURRELL (K.D.), NIP (W. K.) & STANFIELD (P.S.) edit., 2000.- Foodborne Diseases Handbook, 2nd edition. Volume 2: Viruses, Parasites, Pathogens, and HACCP. Marcel Dekker Inc., News York, 515 pp.
- KASSAI (T.), 2002.- Helminología Veterinaria. Editorial Acribia, S.A., Zaragoza, 258 pp.
- MEHLHORN (H.Von) & PIEKARSKI (G.), 1993.- Fundamentos de Parasitología. Parásitos del Hombre y de los Animales domésticos. 3ª edición. Editorial Acribia, Zaragoza, 391 pp.
- PALUMBO (F.), ZIGLIO (G.) & VAN DER BEKEN (A.) edit., 2002.- Detection methods for algae, protozoa, and helminths in fresh and drinking water. John Wiley & Sons, Ltd., Chichester, 225 pp.
- URQUHART (G.M.), ARMOUR (J.), DUNCAN (J.L.), DUNN (A.M.) & JENNINGS (F.W.), 2001.  
- Parasitología Veterinaria. Editorial Acribia, Zaragoza, 355 pp.