



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

Facultad de Bromatología y Nutrición

Departamento Académico de Bromatología y Nutrición

SILABO

Parasitología General

I. DATOS GENERALES

Código	: 306
Escuela Profesional	: Bromatología y Nutrición
Crédito	: 02
Pre-requisitos	: Microbiología General
N° de horas	: 01 horas Teoría : 02 horas Práctica
Plan de Estudios	: 14
Semestre Académico	: 2018 – I
Docente	: Mg. Carmen Aranda Bazalar. caranda@unjfsc.edu.pe

I. SUMILLA

Conocimientos de los aspectos morfológicos de los parásitos en los alimentos, animales y plantas como soporte de su identificación y de la capacidad de producir enfermedades en el hombre afectando su estado alimentario-nutricional. Profilaxis de protozoarios, nematodos, acantocéfalos.

II. JUSTIFICACION

La asignatura de Parasitología, se orienta a capacitar a los alumnos en la relación huésped-parasito-ambiente, procurando que el estudiante adquiera un criterio para realizar e interpretar los diferentes métodos de diagnóstico en cuanto a la prevalencia y daños en la salud.

III. COMPETENCIAS Y CAPACIDADES GENERALES

COMPETENCIAS	CAPACIDADES
- Investiga en la comunidad y realizar las prácticas de acuerdo a la necesidad de prevenir las enfermedades que afecten a las personas.	- Investiga en su comunidad y realiza las prácticas de acuerdo a las necesidades del hombre y su medio ambiente.
-Comprende la estructura, ciclo vital y patogenicidad de los parásitos de importancia en la salud humana.	-Comprende la estructura, ciclo vital y patogenicidad de los parásitos de importancia en la salud humana.
- Reconoce los distintos tipos de organismos capaces de producir parasitismo en el ser humano, protozoos y helmintos que habitan en el tubo digestivo del hombre.	-Reconoce los distintos tipos de organismos capaces de producir parasitismo en el ser humano, protozoos y helmintos que habitan en el tubo digestivo del hombre.
-Identifica las características biológicas y patogénicas de los enteroparásitos, las características epidemiológicas de las infecciones producidas por los diferentes parásitos intestinales, así como los transmitidos por los alimentos.	-Identifica las características biológicas y patogénicas de los enteroparásitos, las características epidemiológicas de las infecciones producidas por los diferentes parásitos intestinales, así como los transmitidos por los alimentos.

IV. CAPACIDADES Y APRENDIZAJES ESPERADOS.

CAPACIDAD 1	Aprendizajes Esperados
Comprende la estructura, ciclo vital y patogenicidad de los parásitos de importancia en la salud humana.	1 Define parasitología, principales tipos de parásito y hospedadores.
	2 Conoce la Distribución geográfica de los parásitos y Factores que influyen. Importancia actual de las enfermedades parasitarias en países desarrollados y en vías de desarrollo
	3 Conoce e identifica las principales vías de transmisión y las Relaciones entre parásito-hospedador. Grupos de Parasitosis alimentarias como enfermedades.
	4 Identifica las características de la enfermedad parasitaria. Parasitosis primarias y secundarias. Zoonosis parasitarias.
CAPACIDAD 2	Aprendizajes Esperados
Investiga en su comunidad y realiza las prácticas de acuerdo a las necesidades del hombre y su medio ambiente.	1 Realiza una encuesta.
	2 Aplica la encuesta a su comunidad y postas de su Distrito.
	3 Realiza una entrevista y obtiene resultados.
	4 Compara y Analiza con los resultado de sus compañeros.
	5 Generalidades de los Helmintos y protozoos: morfología, estructura, biología y clasificación.
CAPACIDAD 3	Aprendizajes Esperados
Reconoce los distintos tipos de organismos capaces de producir parasitismo en el ser humano, protozoos y helmintos que habitan en el tubo digestivo del hombre.	1 Identifica y conoce los Parásitos transmitidos por alimentos y agua.
	2 Identifica, conoce y aplica profilaxis a los Protozoos que son transmitidos por alimentos cárnicos, pescados, vegetales y agua.
	3 Identifica, conoce y aplica prevención a los Helmintos transmitidos por alimentos cárnicos, pescados, vegetales y agua.
	4 Aplica métodos de prevención y conoce a los Cestodos transmitidos por alimentos cárnicos y pescados. Hidatidosis.
CAPACIDAD 4	Aprendizajes Esperados
-Investiga, e identifica, las características biológicas y patogénicas de los enteroparásitos, las características epidemiológicas de las infecciones producidas por los diferentes parásitos intestinales, así como los transmitidos por los alimentos.	1 Investiga otros parásitos que son transmitidos por alimentos
	2 Investiga y analiza a los Insectos productores de enfermedad y/o deterioro de alimentos. Miasis producidas por sarcófagidos y califóridos. Coleópteros: Tribolium spp. Otros insectos de interés.
	3 Investiga y elabora profilaxis de los Principales ácaros que causan enfermedad en el hombre y deterioran alimentos: Acarus, Tyrophagus y Glycyphagus. Otros ácaros de interés.
	4 Recolecta alimentos almacenados para observar parásitos e insectos.

UNIDAD DIDACTICA I : ESTRUCTURA CICLO VITAL Y PATOGENICIDAD DE LOS PARASITOS DE IMPORTANCIA EN LA SALUD HUMANA.

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: Comprende la estructura, ciclo vital y patogenicidad de los parásitos de importancia en la salud humana.

SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE DESEMPEÑO.
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1	Conceptos parasitología, principales tipos de parásitos y hospedadores.	Evalúa los materiales y equipos de laboratorio de la parasitología principales tipos de parásitos y hospedadores.	Aumenta su cultura con la solicitud de participación en investigaciones en relación de la parasitosis y prevención	Clase expositiva y análisis de Investigaciones sobre la parasitosis.	Define parasitología, principales tipos de parásito y hospedadores.
2	Distribución geográfica de los parásitos y Factores que influyen. Importancia actual de las enfermedades parasitarias en países desarrollados y en vías de desarrollo	Maneja el microscopio y Reconoce los huevos de parásitos que producen enfermedades parasitarias.	Da importancia a sus clases teóricas y prácticas entender la relación de la parasitosis con la salud humana.	Utilizar trabajos de investigación de parasitosis en el Perú. Análisis y resúmenes.	Menciona las enfermedades parasitarias por zonas.
3	Principales vías de transmisión y las Relaciones entre parásito-hospedador. Grupos de Parasitosis alimentarias como enfermedades.	Realiza el Examen coproparasitario.	Comparte sus resultados, analizándolos para mejorar los resultados a futuro. .	Utilización de discusión de resultados con preguntas y respuestas.	Sabe elaborar la muestra para Identificar parásitos en personas.
4	Generalidades de los Helmintos y protozoos: morfología, estructura, biología y clasificación.	Método de Test de Graham.	Presenta sus trabajos ordenadamente reconociendo la falta de higiene de los lugares que frecuente, como resultado de su observación al microscopio.	Elaboración de una relación de las acciones que provocan las enfermedades parasitarias en su comunidad, analices y discusión.	Aplica medidas preventivas para ir disminuyendo la parasitosis en la sociedad.

UNIDAD DIDACTICA II : INVESTIGA EN SU COMUNIDAD Y REALIZA LAS PRACTICAS DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL HOMBRE Y EL MEDIO AMBIENTE	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II: Investiga en su comunidad y realiza las prácticas de acuerdo a las necesidades del hombre y su medio ambiente.					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE DESEMPEÑO.
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	1	Realiza una encuesta en su Distrito para evaluar si identifican ciertos parásitos y métodos de prevención.	Aplica el Método de concentración flotación de Faust	Manipula el material utilizado participando espontáneamente.	Realiza trabajo de campo, visitas a postas, utiliza equipos de laboratorio.	Se desenvuelve en la comunidad de donde procede. Identifica las enfermedades parasitarias y plantea medidas de prevención.
	2	Aplica la encuesta a su comunidad y entrevista al personal encargado de la posta de su Distrito.	Realiza el lavado de manos y observación al estereoscopio y al microscopio.	Interpreta los resultados de las observaciones.	Utiliza encuestas y realiza entrevistas en su comunidad y a profesionales en las áreas de salud. Utiliza el microscopio para identificar parásitos.	Se desenvuelve; entrevistando a profesionales para conocer en el campo de acción las enfermedades parasitarias más comunes.
3	Analiza los resultados y los compara con otro similar. Discute y llega a una conclusión.	Expone sus resultados , discute y llega a una conclusión.	Compara y comparte sus resultados en grupo para obtener resultados y dar recomendaciones.	Investiga y analiza y obtiene resultados para dar alternativas de solución a su comunidad.	Sabe analizar, comparar, sus resultados y plantear alternativas de solución.	
4	Conoce las Generalidades de los Helmintos y protozoos: morfología, estructura, biología y clasificación.	Realiza la observación de Protozoarios y helmintos en hortalizas comestibles en su mercado de consumo.	Distingue los protozoos y helmintos y discute en grupo sus diferencias.	Utiliza las hortalizas que consume y compra en mercados con falta de higiene.	Sabe analizar con otras investigaciones comparándolas y concluye.	

UNIDAD DIDACTICA III : TIPOS DE ORGANISMO CAPACES DE PRODUCIR PARASITISMO EN EL SER UMANO, PROTOZOOS Y HELMINTOS QUE HABITAN EN EL TIRO DIGESTIVO DEL HOMBRE	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: Reconoce los distintos tipos de organismos capaces de producir parasitismo en el ser humano, protozoos y helmintos que habitan en el tubo digestivo del hombre.				
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1	Identifica y conoce los Parásitos transmitidos por alimentos y agua.	Detecta protozoos en agua contaminada.	Cumple los principios de bioseguridad. Y prepara folleto de profilaxis	Utiliza agua de pozo, de piscina, de recipientes con sospecha de contaminación.	Conoce de donde viene la contaminación de helmintos y protozoos y plantea medidas preventivas.
2	Identifica, conoce y aplica profilaxis a los Protozoos que son transmitidos por alimentos cárnicos, pescados, vegetales y agua.	Prepara observación de parásitos en pescado	Interpreta los resultados y comparte.	Utiliza pescado del mercado de consumo de su distrito o playas cercanas.	Observa los tipos de parásitos en pescado. Y plantea alternativas de prevención.
3	Identifica, conoce y aplica prevención a los Helmintos transmitidos por alimentos cárnicos, pescados, vegetales y agua.	Determina en el laboratorio cómo se adquiere la parasitosis consumiendo verduras, frutas y agua.	Prepara folleto de prevención de Helmintos transmitidos por alimentos cárnicos, pescado, vegetales y agua.	Utilización de discusión de resultados con preguntas y respuestas.	Sabe elaborar la muestra para Identificar parásitos en personas.
4	Aplica métodos de prevención y conoce a los Cestodos transmitidos por alimentos cárnicos y pescados. Hidatidosis.	Prepara una observación de parásitos en productos cárnicos	Prepara una guía de prevención de enfermedades parasitarias en carnes y comparte.	Se acerca al camal de su distrito y solicita muestra para ser analizada en el laboratorio.	Realiza trabajo de campo e identifica parásitos que se detectan en la zona en los alimentos cárnicos de consumo.

UNIDAD DIDACTICA IV : OTROS PARASITOS TRASMITIDOS POR ALIMENTOS.

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV: Reconoce otros parásitos trasmitidos por alimentos.

SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE DESEMPEÑO.
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1	Identifica los Nematodos transmitidos por alimentos cárnicos y pescados.	Detecta y observa parásitos en mariscos y algas.	Comparte las observaciones con sus compañeros de grupo analizan y grafican.	Utilizan los productos del mercado y restaurantes que consumen.	Identifica los parásitos y plantea medidas profilaxis en su cuaderno de prácticas.
2	Otros parásitos transmitidos por alimentos. Insectos productores de enfermedad y/o deterioro de alimentos.	Observa y Analiza los alimentos contaminados	Comparte y discute los resultados con sus compañeros	Utiliza los productos alimenticios que tiene almacenados en su hogar.	Identifica y almacena adecuadamente sus productos alimenticios
3	. Miasis producidas por sarcófágidos y califóridos. Coleópteros: Tribolium spp. Otros insectos de interés.	Prepara muestras para observar parásitos e insectos en alimentos almacenados.	Comparte resultados y analizan las observaciones en el microscopio y estereoscopio.	Utiliza los productos alimenticios que tiene almacenados en las tiendas minorista y minoristas.	Identifica y plantea medidas preventivas para evitar contaminación por insectos y parásitos.
4	Principales de ácaros que causan enfermedad en el hombre y deterioran alimentos: Acarus, Tyrophagus y Glycyphagus. Otros ácaros de interés.	Preparación para observar parásitos e insectos en especies que se venden en los mercados.	Prepara una guía de prevención y comparte sus contenidos.	Adquiere las especies en su mercado de consumo.	Realiza trabajo de campo e identifica contaminación parasitaria y de insectos..

V. ESTRATEGIAS METODOLOGICAS

El curso se desarrolla mediante clases teóricas, clases prácticas de laboratorio y seminarios e investigación.

En la clase teórica se proporcionará el marco teórico conceptual del tema a desarrollar, ésta será dialogada con la participación activa del docente y estudiante. Se empleará ayuda audiovisual.

En las clases prácticas los estudiantes serán distribuidos en grupos por sesión de trabajo y estarán bajo permanente atención de un docente, se promoverán el trabajo individual y la formación de criterio propios, es obligatorio para el ingreso al laboratorio, que el estudiante sea portador del guardapolvo, guantes, gorro y mascarilla, como medida de bioseguridad.

La asistencia a las prácticas es obligatoria.

VI. EVALUACION.

De acuerdo al Reglamento Académico indica que el sistema comprende un examen mensual (teórico y práctico), trabajos, e investigación. una nota mensual cada módulo tiene su calificación luego se promedian los cuatro módulos y esa es la nota final del semestre; además se considera los trabajos académicos, investigación, practicas elaboración de folletos, guías, trípticos en cada módulo.

El promedio final se determina anotando el promedio ponderado de los módulos I, II, III, IV con un decimal sin redondeo.

VII. BIBLIOGRAFÍA

- Aranda C, Aranda N. (2012) Plagas en los alimentos de mayor consumo que influyen en la salud de la población de Santa María. UNJFSC. Huacho. Perú.
- Aranda Carmen (2017) "Separata de parasitología". Facultad de Bromatología y Nutrición. UNJFSC. Huacho. Perú.
- Botero, D. y Respeto, M. (2003). Parasitosis Humana. Colombia: Corporación para investigaciones Biológicas.
- Gari-toussaint,M. Tieulie,N., et.al.2005.Humano triquinosis debido a trichinella britovi en el sur de Francia despues del consume de carne de jabali. Eurosurveillance. 10(6):117-118.
- Domínguez León SI, Cañete Villafranca R, Martínez Morejón A, González Enríquez M, Fuentes Gutiérrez Z. Factores asociados al parasitismo intestinal en círculos infantiles del municipio Matanzas. Segundo semestre, 2008. Rev. medica electron. [Internet]. 2011[citado 26 oct 2012];33(1):[Aprox14p.]. Disponible:<http://www.revmatanzas.sld.cu/revista%20medica/ano%202011/vol1%202011/tema03.htm>
- Cueto Montoya GA, Pérez Cueto MC, MildesteinVerdés S, Núñez Linares ME, Alegret Rodríguez M, Martínez Flores NR. Características del parasitismo intestinal en niños de dos comunidades del policlínico «XX Aniversario». Rev Cubana Med Gen Integr[Internet]. 2009 [citado 26 oct 2012]; 25(1):[Aprox 15p.]. Disponible en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-21252009000100008&Ing=es
- Hernández Faure C, Reyes Matos I, Ubals Gómez R, Vila Mizrahi J, VerdeciaCharadan A. Parasitismo intestinal en niños de círculos infantiles del municipio Guantánamo. Rev. inf. cient. 2012; 75(3): [Aprox 11p.]. Disponible en: http://www.gtm.sld.cu/sitios/cpicm/contenido/ric/textos/Vol_75_No.3/parasitismo_intestinal_ns_circuitos_infantiles_tc.pdf
- Espinosa Morales M, AlazalesJaviqué M, García Socarrás AM. Parasitosis intestinal, su relación con factores ambientales en niños del sector «Altos de Milagro», Maracaibo. Rev Cubana Med Gen Integr. 2011; 27(3): [Aprox 9p.]. Disponible

en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-21252011000300010&lng=es

- Mendoza D, Nuñez FA, Escobedo A, Pelayo L, Fernández M, et al. Parasitosis intestinales en 4 círculos infantiles de San Miguel del Padrón, Ciudad de La Habana, 1998. Rev Cubana MedTrop. [Internet].2001 [citado 20 Jun 2012]; 53(3): [Aprox 5p.]. Disponible en http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0375-07602001000300007&lng=es
- Manual de trabajos prácticos de parasitología (1984) UNMSM. Facultad de Medicina. Lima. Perú.
- Núñez Fernández FA, Hernández Pérez SM, Ayllón Valdés LL, Alonso Martín MT. Hallazgos epidemiológicos en infecciones parasitarias intestinales de un grupo de niños ingresados por diarreas. Rev Cubana MedTrop [Internet]. 2013 [citado 20 Ju 2012];65(1): [Aprox 6p.].Disponible en:
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0375-07602013000100004
- Urquiza Yero Y, Domínguez Caisés LM, Artiles Yanes M. Caracterización clínico-epidemiológica del parasitismo intestinal en niños de 0 a 5 años. Rev Cubana Med Gen Integr.[Internet]. 2011 [citado 26 oct 2012]; 27(1): [Aprox 9p.]. Disponible en:
http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S0864-21252011000100012&script=sci_arttext
- Reyes Torres I, Betancourt García O. Parasitosis intestinal y educación sanitaria en alumnos de la Unidad Educativa Guamacho. Rev Cubana InvestBioméd [Internet]. 2012
www.asopepaperu.org/institucional.html
- www.paho.org/per/index.php?...parasitosis...peru.
- www.FAO.org.
- www.efsa.europa.eu

Huacho, 02 de abril del 2018.

Profesora de la Asignatura.

Carmen Aranda Bazalar.
