



FACULTAT DE
FARMÀCIA

0/21



UNIVERSITAT DE BARCELONA

U

B



TREBALL PRÀCTIC DE PARASITOLOGIA DELS ALIMENTS

Curs
2006-07

Ensenyament de Ciència
i Tecnologia dels Aliments

PLA DOCENT UB – ECTS

DESCRIPCIÓ - Dades de l'assignatura

Nom de l'assignatura	TREBALL PRÀCTIC DE PARASITOLOGIA DELS ALIMENTS		
Any acadèmic	2006-07		
Ensenyament	Ciència i Tecnologia dels Aliments		
Codi	246041		
Tipus d'assignatura	Optativa ▼		
Impartició	Semestral ▼		
Semestre/Curs	1er o 2on		
Coordinador / Resp.	Isabel	de Montoliu	Sanllehy
Departament	Microbiologia i Parasitologia Sanitàries (Unitat de Parasitologia)		

Nom del professor/a	Isabel Mercedes	de Montoliu Villa	Sanllehy Lloberas
Llengua docència	Castellà/Català ▼		
Departament	Microbiologia i Parasitologia Sanitàries (Unitat de Parasitologia)		

Nom del professor/a	Mercedes Olga	Gracenea González-Moreno	Zugarramurdi Portugal
Llengua docència	Castellà/Català ▼		
Departament	Microbiologia i Parasitologia Sanitàries (Unitat de Parasitologia)		

Nombre actual de crèdits assignats

Factor hores/ECTS

Hores treball activ. presencial	152
Hores treball dirigides	2
Hores aprenentatge autònom	11
Hores actv. avaluació	12

Hores totals treball alumne

Crèdits ECTS



Objectius de l'assignatura -

L'assignatura té com a objectiu general introduir a l'alumne en la metodologia de treball d'un laboratori de Parasitologia com a complement dels coneixements i habilitats adquirits anteriorment a l'ensenyament.

Es pretén que l'alumne::

- tingui una formació global en Parasitologia
- s'iniciï en el camp de la recerca
- participi en les activitats científiques organitzades pel grup de recerca al que s'hagi incorporat

Metodologia -

L'alumne s'incorporarà a un grup de recerca sota la supervisió directa d'un professor de la Unitat de Parasitologia, on durà a terme un petit projecte de recerca relacionat amb algun aspecte de la Parasitologia dels Aliments (per ex. paràsits dels peixos, elements parasitaris als aigües residuals, etc.).

L'organització general d'aquesta assignatura és la següent:

- Treball de recerca
 - plantejament dels objectius del projecte de recerca
 - recerca bibliogràfica
 - part experimental
 - redacció d'una memòria escrita
- Assistència i participació en els seminaris i activitat organitzats pel grup de recerca o per la unitat

Avaluació -

L'avaluació consta de dues parts:

- Actitud i participació en les activitats del grup de recerca, tant a nivell individual com en la dinàmica de grup
- Presentació d'una memòria escrita on hi constin els següents apartats:
 - títol del projecte de recerca
 - índex
 - introducció i objectius
 - material i mètodes
 - resultats i discussió
 - bibliografia

Assignatures prèvies recomanades -

És imprescindible que l'alumne hagi aprovat:

- Microbiologia i Parasitologia dels Aliments
- Pràctiques d'Higiene dels Aliments

Altres recomanacions -

Per poder dur a terme un treball de recerca en l'àmbit de la Parasitologia dels Aliments és necessari que l'alumne:

- tingui uns coneixement bàsics de Biologia
- sàpiga utilitzar un ordinador (emprar planes web, buscar bibliografia, etc.)

Fonts d'informació bàsica -

Llibres bàsics

Autor	Any	Títol	Lloc	Editorial
Gállego Berenguer, J.	(1989)	<i>Atlas de Parasitología</i>	Barcelona	Edic. Jover
Gállego J.	(1998)	<i>Manual de Parasitología. Morfología y biología de los parásitos de interés sanitario</i>	Barcelona	Ed. Universitat de Barcelona
Huy et al. (eds)	(1994)	<i>Foodborne disease. Handbook. Vol. 2. Diseases caused by Viruses. Parasites and Fungi.</i>	New York	Marcel Deckker Inc.
Melhorn, H. & Piekarski, G.	(1993)	<i>Fundamentos de Parasitología</i>	Zaragoza	Acribia
Miyazaki, I.	(1991)	<i>An illustrated book of Helminthic Zoonoses.</i>	Tokyo	Medical Foundation of Japan
Mossel, D.A.A.; Moreno, B. & Struijk, C.B.	(2003)	<i>Microbiología de los Alimentos. 2ª edició</i>	Zaragoza	Acribia, S.A.

Altres

Autor	Any	Títol	Lloc	Editorial
Conell, J.J.	(1999)	<i>Control of Fish Quality (3rd edition)</i>	Oxford	Fishing News Books
Gracey, J.E. & Collins, D.S.	(1992)	<i>Meat Hygiene. (9th edition)</i>	Londres.	Bailliere Tindall
Gorham, J.R.	(1993)	<i>Principles of food analysis for filth, decomposition and foreign matter. FDA technical Bulletin</i>	Washington	AOAC International
WHO (OMS)	(1989)	<i>Directrices sanitarias sobre el uso de aguas residuales en agricultura y acuicultura.</i>	Ginebra	Organització Mundial de la Salut. Serie d'Informes Tècnics n° 778
WHO (OMS)	(2002)	<i>Guidelines for drinking-water quality Addendum: Microbiological Agents in drinking water (2nd edition)</i>	Ginebra	Organització Mundial de la Salut
WHO (OMS)	(1995)	<i>Lucha contra las trematodiasis de transmisión alimentaria.</i>	Ginebra	Organització Mundial de la Salut. Serie d'Informes Tècnics n° 849
Woo, P.T.K.	(1995)	<i>Fish diseases and disorders. Vol.1. Protozoan and Metazoan infections</i>	UK	CAB International

Llibres on-line

Autor	Any	Títol	URL	Accés temàtic
Pereira Bueno, J.M.	(1992)	<i>Algunos aspectos de la epidemiología y prevención de la anisakiosis</i>	http://www.jcyl.es	Junta de Castilla y León. Sanidad y Salud. Publicaciones
Pereira Bueno, J.M. & Ferré Pérez, I.	(1997)	<i>Parásitos del pescado</i>	http://www.jcyl.es	Junta de Castilla y León. Sanidad y Salud. Publicaciones

Distribució dels crèdits en hores - Planificació de l'Assignatura

Ref.	Activitat	Tipologia ⁽¹⁾	Metodologia/Descripció ⁽²⁾	Hores alumne (*)	Avaluació	% SOBRE QUALIFICACIÓ FINAL
1	Treball de recerca	<ul style="list-style-type: none"> - presencial - aprenentatge autònom - avaluació 	<ul style="list-style-type: none"> - treball experimental - seminaris - treball individual 	<ul style="list-style-type: none"> - treball laboratori 150 - seminaris 2 - tutories 2 - treball propi 11 - memòria escrita 12 	<ul style="list-style-type: none"> Actitud i participació en les activitats del grup Memòria escrita 	<ul style="list-style-type: none"> 40 % 60 %
Total				177 h	Vegeu apartat avaluació	100 %

(1) Tipologies: (Tipologia d'activitats definida per a cada Ensenyament – No tancat)
 PRESENCIALS
 NO PRESENCIALS-DIRIGIDES
 ACTV. APRENTATGE AUTÒNOM (Treball propi alumne)
 ACTV. AVALUACIÓ

(2) Exemples:
 Classe magistral, Conferència, Seminari, Pràctica laboratori, Exposició, ...

(*) L'aplicatiu relaciona aquestes dades referents a hores per activitat amb les hores totals assignades a l'assignatura en funció del nombre de crèdits i permet tenir referència de si estem superant els crèdits establerts segons el model ECTS