

Curso Universitario

Parasitología en la Industria Alimentaria



Curso Universitario

Parasitología en la Industria Alimentaria

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Universidad ULAC**
- » Acreditación: **6 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/parasitologia-industria-alimentaria

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Estructura y contenido

pág. 12

04

Metodología

pág. 16

05

Titulación

pág. 24

01

Presentación

En la actualidad, la creciente preocupación sobre los riesgos asociados con los parásitos transmitidos por alimentos se ha vuelto cada vez más relevante dentro de la Industria Alimentaria, motivo por el cual esta ha decidido integrar las virtudes que ofrece la Parasitología para la identificación, prevención y control de estos organismos que afectan la seguridad de los alimentos. Por esto, la demanda de profesionales expertos en la aplicación de esta ciencia dentro del mercado de los alimentos es cada vez mayor y con este programa, los estudiantes lograrán convertirse en los mejores. Esto, gracias al completo plan de estudios que ofrece temas muy completos sobre esta área y a los que podrán acceder por medio de una metodología 100% online, beneficio que les permitirá tener mayor control sobre su tiempo.



“

Este es el mejor Curso Universitario para los profesionales que desean crecer y especializarse profesionalmente en el campo de la Parasitología. No pierdas esta oportunidad y matricúlate ya”

El presente Curso Universitario ofrece a los estudiantes interesados en crecer profesionalmente un enfoque específico sobre Parasitología y su aplicación en la producción de alimentos, abordando temas como los efectos que estos organismos producen en los alimentos y su repercusión en la salud humana. Además, el estudiante logrará asimilar todos estos conceptos y realizar estrategias de mitigación de este tipo de riesgos.

En el temario, también se encontrarán temáticas relacionadas a la identificación y manejo de los parásitos en la industria alimentaria, las cuales proporcionarán técnicas para su detección, prevención y control. Además, se profundizará en la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, con el objetivo de garantizar la seguridad y calidad de estos productos.

Con esto, el alumno logrará ampliar sus conocimientos y adquirir una preparación integral en este campo, de manera que estarán totalmente capacitados para enfrentar los desafíos que existen actualmente en la Industria Alimentaria en materia de seguridad y calidad de los alimentos.

Todo esto, gracias a la innovadora metodología *Relearning*, la cual permite que el estudiante pueda estudiar desde su casa y tener mayor flexibilidad horaria, debido a que tendrá acceso durante las 24 horas del día a los recursos multimedia que encontrará en el campus virtual. Además, logrará fortalecer sus competencias y aumentar su capacidad resolutive, debido a que analizará casos prácticos que lo situarán en un escenario real.

Este **Curso Universitario en Parasitología en la Industria Alimentaria** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ◆ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Parasitología en la Industria Alimentaria
- ◆ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- ◆ Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ◆ Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- ◆ Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- ◆ La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



¿Quieres alcanzar la excelencia en el área de la Parasitología? Comienza ahora y descubre con esta titulación como lograrlo”

“

Domina las técnicas de diagnóstico de parásitos en alimentos y adquiere una habilidad avanzada para interpretar los resultados gracias al enfoque práctico de este programa”

El programa incluye en su cuadro docente a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeos interactivos realizados por reconocidos expertos.

A tu propio ritmo y de manera virtual lograrás aumentar tus conceptos en esta área”

Profundiza en los términos esenciales de la Parasitología e impulsa tu carrera al siguiente nivel”



02 Objetivos

El objetivo principal de este programa educativo es brindar a los estudiantes una actualización en los aspectos científicos que se relacionan con el estudio de los parásitos y la forma adecuada de prevenirlos dentro de la producción alimentaria. Para esto, se proporcionarán definiciones claras y relevantes que tienen un impacto directo en el campo, lo que permitirá a los estudiantes obtener las herramientas necesarias para aplicar lo aprendido en un entorno laboral.



“

Gracias al conocimiento que tendrás sobre los riesgos parasitológicos que se pueden presentar en la cadena de producción, lograrás efectuar estrategias para mitigarlos”



Objetivos generales

- ◆ Identificar y comprender a la Biología como una ciencia experimental mediante la aplicación del método científico
- ◆ Explicar los conocimientos básicos y saber aplicarlos acerca del crecimiento poblacional y de la explotación sostenible de los recursos naturales
- ◆ Conocer y aplicar los procedimientos para la evaluación de la toxicidad
- ◆ Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria

“

Abre la puerta para acceder a nuevas ofertas laborales y forma parte de los profesionales del futuro dentro de la Industria Alimentaria”





Objetivos específicos

- ◆ Conocer los conceptos y procedimientos de la microbiología y parasitología en el campo de la industria alimentaria
- ◆ Identificar, analizar y evaluar riesgos parasitológicos en toda la cadena alimentaria, desde la recogida de la materia prima hasta la distribución del producto transformado al consumidor final
- ◆ Analizar y comprender las principales medidas preventivas respecto a la contaminación microbiológica y parasitológica de los alimentos en cualquier etapa de la cadena alimentaria
- ◆ Conocer e identificar los principales parásitos productores de enfermedades en el hombre transmitidos por alimentos
- ◆ Identificar y aplicar las principales técnicas de muestreo y caracterización de parásitos en alimentos
- ◆ Valorar y comprender la importancia actual de los parásitos y su relación con la alimentación/nutrición

03

Estructura y contenido

El plan de estudios de este Curso Universitario ha sido diseñado por reconocidos expertos en la Industria Alimentaria, con el objetivo de ofrecer una educación de primera calidad a los estudiantes. Así, los participantes adquirirán un conocimiento científico sobre los conceptos técnicos sobre la Parasitología y las afecciones que pueden provocar dentro de la cadena de producción de alimentos sino son tratados adecuadamente. Este aprendizaje se llevará a cabo mediante el estudio de recursos multimedia y el análisis de casos prácticos, lo que permitirá a los estudiantes mejorar sus habilidades profesionales en este campo.





“

Con este Curso Universitario en Parasitología, aprenderás sobre las diferentes especies de parásitos que pueden afectar a los alimentos y la forma de prevenir cada uno”

Módulo 1. Parasitología alimentaria

- 1.1. Introducción a la parasitología alimentaria
 - 1.1.1. Conceptos fundamentales sobre parasitología
 - 1.1.2. Efectos de los parásitos en alimentos y repercusión sobre la salud humana
 - 1.1.3. Repercusión socioeconómica de los parásitos en alimentos
 - 1.1.4. Características generales de los grandes grupos de parásitos
 - 1.1.4.1. Ciclos biológicos de los grandes grupos de parásitos
- 1.2. Características generales de los protozoos en alimentos
 - 1.2.1. Amebas del tracto digestivo
 - 1.2.1.1. Entamoeba histolytica: morfología, función, mecanismos de transmisión y ciclo biológico
 - 1.2.1.2. Otras amebas de interés en alimentos: entamoeba hartmanii y Entamoeba coli
 - 1.2.2. Flagelados del tracto digestivo
 - 1.2.2.1. Giardia lamblia: morfología, función, mecanismos de transmisión y ciclo biológico
 - 1.2.2.2. Otros flagelados en alimentos
 - 1.2.3. Apicomplexos del tracto digestivo
 - 1.2.3.1. Ciclo biológico general
 - 1.2.3.2. Cryptosporidium spp: morfología, función, mecanismos de transmisión y ciclo biológico
 - 1.2.3.3. Cyclospora cayetanensis: morfología, función, mecanismos de transmisión y ciclo biológico
 - 1.2.3.4. Isospora belli: morfología, función, mecanismos de transmisión y ciclo biológico
 - 1.2.4. Ciliados del tracto digestivo
 - 1.2.4.1. Balantidium coli
- 1.3. Características generales de los helmintos en alimentos
 - 1.3.1. Características generales de los helmintos
 - 1.3.2. Características generales de los tremátodos
 - 1.3.2.1. Tremátodos hepáticos: fasciola hepatica, Dicrocoelium dendriticum, Clonorchis
 - 1.3.2.2. Tremátodos pulmonares: pargonimus westermanii
 - 1.3.2.3. Trematodos intestinales: fasciolopsis buski
 - 1.3.2.4. Medidas preventivas y tratamientos de enfermedades causadas por trematodos
 - 1.3.3. Características generales de los céstodos
 - 1.3.3.1. Céstodos digestivos: diphyllobotrium latum
 - 1.3.3.2. Tenias: taenia solium y Taenia saginata
 - 1.3.4. Medidas preventivas y tratamientos de cestodos
- 1.4. Parásitos asociados a productos de la pesca
 - 1.4.1. Protozoos en productos pesqueros
 - 1.4.1.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.4.1.2. Especies más importantes
 - 1.4.1.3. Medidas preventivas y curativas
 - 1.4.2. Helmintos en productos pesqueros
 - 1.4.2.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.4.2.2. Especies más importantes
 - 1.4.2.3. Medidas preventivas y curativas
 - 1.4.3. Medidas de identificación generales
 - 1.4.4. Nematodos en productos pesqueros: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.4.4.1. Especies más importantes
 - 1.4.4.2. Medidas preventivas y curativas

- 1.5. Parásitos asociados a carnes de abasto y sus derivados
 - 1.5.1. Protozoos asociados a carnes de abasto y sus derivados
 - 1.5.1.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.5.1.2. Especies más importantes
 - 1.5.1.3. Medidas preventivas y curativas
 - 1.5.2. Helmintos asociados a carne de abasto y sus derivados
 - 1.5.2.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.5.2.2. Especies más importantes
 - 1.5.2.3. Medidas preventivas y curativas
 - 1.5.3. Nematodos asociados a carne de abasto y sus derivados
 - 1.5.3.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.5.3.2. Especies más importantes
 - 1.5.3.3. Medidas preventivas y curativas
 - 1.5.4. Métodos de identificación de parásitos asociados a carne de abastos y derivados
- 1.6. Parásitos asociados al agua
 - 1.6.1. Protozoos asociados al agua
 - 1.6.1.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.6.1.2. Estudio de las especies más importantes
 - 1.6.1.3. Medidas de control y profilaxis
 - 1.6.2. Helmintos asociados al agua
 - 1.6.2.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.6.2.2. Estudio de las especies más importantes
 - 1.6.2.3. Medidas de control y profilaxis
 - 1.6.3. Nematodos asociados al consumo de agua
 - 1.6.3.1. Características generales: ciclo biológico, transmisión, reservorios y morfología
 - 1.6.3.2. Estudio de las especies más importantes
 - 1.6.3.3. Medidas de control y profilaxis
 - 1.6.4. Métodos de identificación general de parásitos asociados al consumo de agua
- 1.7. Parásitos asociados a frutas y verduras
 - 1.7.1. Protozoos asociados al consumo de frutas y verduras
 - 1.7.1.1. Características generales: morfología y biología, mecanismos de transmisión
 - 1.7.1.2. Especies más importantes
 - 1.7.1.3. Medidas de profilaxis y tratamiento
 - 1.7.2. Helmintos asociados al consumo de frutas y verduras
 - 1.7.2.1. Características generales: morfología y biología, mecanismos de transmisión
 - 1.7.2.2. Especies más importantes
 - 1.7.2.3. Medidas de profilaxis y tratamiento
 - 1.7.3. Nematodos asociados al consumo de frutas y verduras
 - 1.7.3.1. Características generales: morfología y biología, mecanismos de transmisión
 - 1.7.3.2. Especies más importantes
 - 1.7.3.3. Medidas de profilaxis y tratamiento
 - 1.7.4. Métodos de identificación y caracterización
- 1.8. Insectos productores enfermedades y deterioro de alimentos
 - 1.8.1. Estudio de los insectos más importantes
 - 1.8.1.1. Características generales: ciclo biológico, mecanismos de transmisión y morfología
 - 1.8.1.2. Profilaxis y medidas curativas frente a insectos
 - 1.8.1.3. Epidemiología y distribución de artrópodos

- 1.8.2. Estudio de los ácaros más importantes
 - 1.8.2.1. Características generales: ciclo biológico, mecanismos de transmisión y morfología
 - 1.8.2.2. Profilaxis y medidas curativas frente a insectos
 - 1.8.2.3. Epidemiología y distribución de artrópodos
- 1.8.3. Métodos de identificación y caracterización
- 1.9. Análisis epidemiológico de parasitosis producidas a través de alimentos
 - 1.9.1. Interés del conocimiento del origen geográfico de los alimentos y del ciclo biológico parasitario en la transmisión alimentaria
 - 1.9.2. Estudio de la clínica asociada a parásitos: periodo prepatente, la aparición de síntomas y la presencia de portadores asintomáticos en el estudio de brotes alimentarios
 - 1.9.3. Análisis de brotes alimentarios reales en diferentes ámbitos: poblaciones, hospitales, residencias, colegios, restaurantes, reuniones sociales y familiares
- 1.10. Parásitos alterantes de alimentos
 - 1.10.1. La importancia de los parásitos alterantes de los alimentos
 - 1.10.1.1. La merma en la producción y la calidad de los alimentos y materias primas vegetales y animales
 - 1.10.2. Parásitos alterantes de los productos vegetales y derivados
 - 1.10.2.1. Protozoos, helmintos y artrópodos
 - 1.10.2.2. Interés de los fitoparásitos
 - 1.10.3. Parásitos alterantes de los productos cárnicos y derivados
 - 1.10.3.1. Protozoos, helmintos y artrópodos
 - 1.10.3.2. Interés socioeconómico de los parásitos del ganado doméstico, aves de corral y animales de granja
 - 1.10.4. Parásitos alterantes del pescado y productos derivados
 - 1.10.4.1. Protozoos, helmintos y artrópodos
 - 1.10.4.2. Interés socioeconómico de los parásitos piscícolas





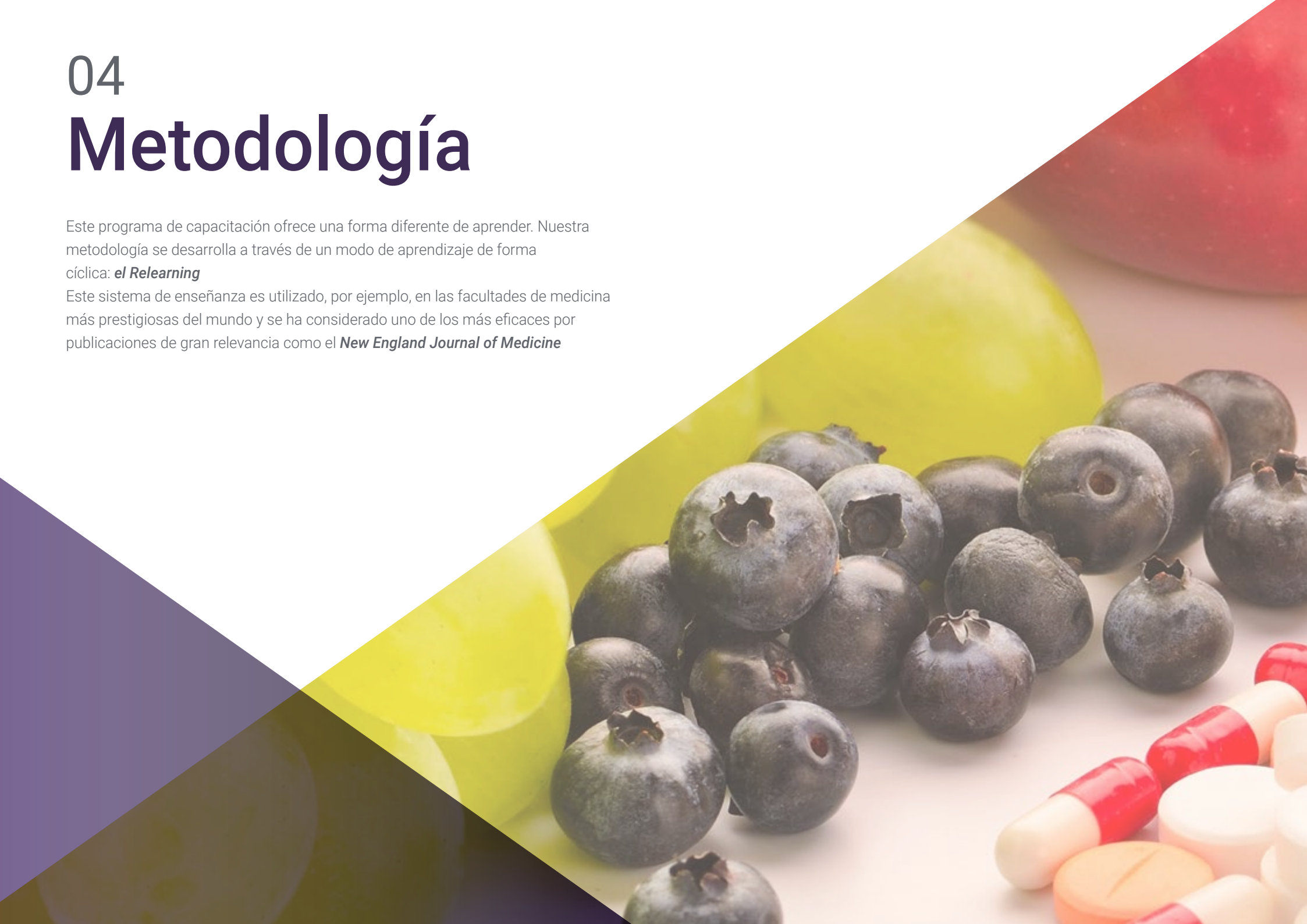
“ El enfoque de enseñanza interactivo y participativo de la metodología Relearning te permitirá desarrollar habilidades de resolución de problemas y toma de decisiones avanzadas”

04

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: **el Relearning**

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine***





“

Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición

“

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard”

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso



Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning

El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo



Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia)

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000. nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales



Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno



Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera



Resúmenes interactivos

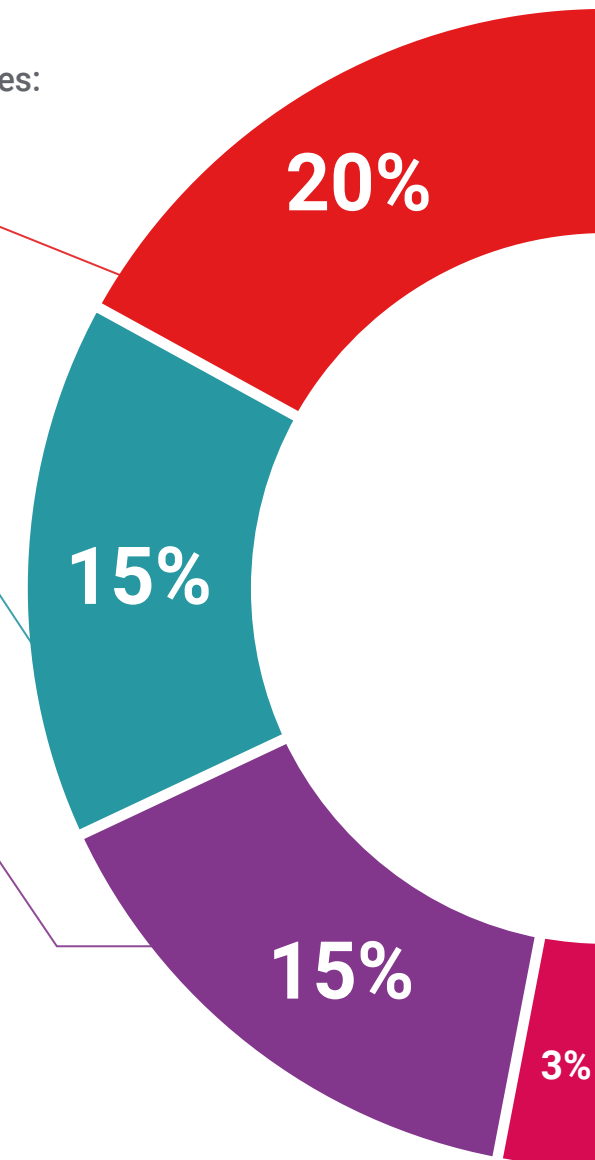
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento

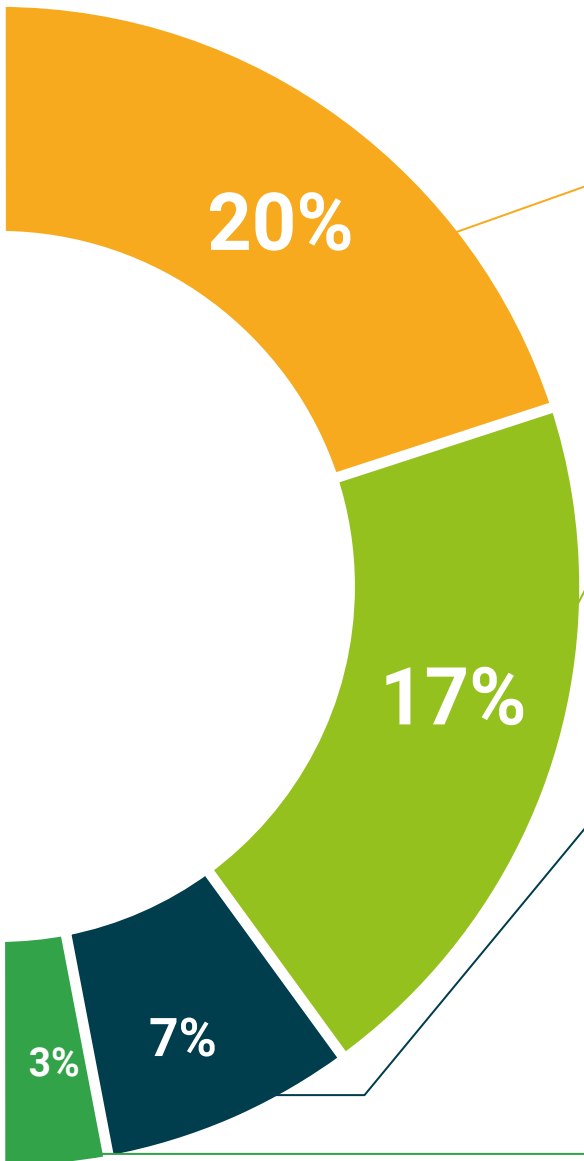
Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa"



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado



Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas



Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos
El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles



Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje



05

Titulación

El Curso Universitario en Parasitología en la Industria Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a dos diplomas de Curso Universitario, uno expedido por TECH Global University y otro expedido por la Universidad Latinoamericana y del Caribe.



“

Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

El programa del **Curso Universitario en Parasitología en la Industria Alimentaria** es el más completo del panorama académico actual. A su egreso, el estudiante recibirá un diploma universitario emitido por TECH Global University, y otro por la Universidad Latinoamericana y del Caribe.

Estos títulos de formación permanente y actualización profesional de TECH Global University y Universidad Latinoamericana y del Caribe garantizan la adquisición de competencias en el área de conocimiento, otorgando un alto valor curricular al estudiante que supere las evaluaciones y acredite el programa tras cursarlo en su totalidad.

Este doble reconocimiento, de dos destacadas instituciones universitarias, suponen una doble recompensa a una formación integral y de calidad, asegurando que el estudiante obtenga una certificación reconocida tanto a nivel nacional como internacional. Este mérito académico le posicionará como un profesional altamente capacitado y preparado para enfrentar los retos y demandas en su área profesional.

Título: **Curso Universitario en Parasitología en la Industria Alimentaria**

Modalidad: **online**

Duración: **6 semanas**

Acreditación: **6 ECTS**



*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH Universidad ULAC realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.



Curso Universitario
Parasitología en la
Industria Alimentaria

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad ULAC
- » Acreditación: 6 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Curso Universitario

Parasitología en la Industria Alimentaria