




UCIMED

CURSO

**ENFERMEDADES
PARASITARIAS TRANSMITIDAS
POR CONSUMO DE ALIMENTOS**

FECHA
24 Y 31 DE AGOSTO, 2019

HORARIO
8:00A.M A 4:00P.M

MÁS INFORMACIÓN

 **8373 1334**  **educacioncontinua@ucimed.com**

  

**Enfermedades parasitarias transmitidas por alimentos:
epidemiología, importancia médica y técnicas de detección en
productos de consumo humano.**

Curso teórico con sesión de laboratorio para un total de 10 horas, dirigido a profesionales en la salud, especialmente microbiólogos.

Objetivo general

Reconocer las Enfermedades parasitarias transmitidas por alimentos e identificar los análisis de laboratorio que permiten evidenciar la presencia de protozoarios, nematodos o trematodos en productos que van a ser consumidos por la población, para así garantizar su seguridad.

CURSO	Enfermedades parasitarias transmitidas por alimentos: epidemiología, importancia médica y técnicas de detección en productos de consumo humano.
Instructores	Dra. Idalia Valerio Campos Dra. Fabiola Jiménez Rodríguez Dr. Adrián Avendaño López
Fecha	
Horario	24 Agosto: 9 am a 5 pm 31 Agosto: de 9 am a 4 pm
Dirigido	Profesionales en ciencias de la salud, microbiólogos y estudiantes avanzados
Precio	\$125.00 más 2% IVA, total \$127.5
Programa	Adjunto
Cupo limitado	30
Acreditaciones	Colegio de Médicos Colegio Microbiólogos 10 horas
Incluye	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de aprovechamiento, • Acreditación de Colegio Microbiólogos, Médico (en trámite)
Forma de pago	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realice su inscripción en el siguiente link: http://ucimed.com/pre-matricula_curso_libre/ 2. Pague su matrícula por Transferencia electrónica, utilizando esta cuenta y envíe el comprobante de pago a este correo educacioncontinua@ucimed.com <p>Banco Nacional de Costa Rica A nombre de: Fundación Escuela Autónoma de Ciencias Médicas Céd. Jurídica: 3-006-045039</p> <p>Depósito bancario Cuenta: \$ #: 100-02-000-621095-1 Transferencia SINPE Cuenta Cliente: \$ #: 15100010026210952</p>

Enfermedades parasitarias transmitidas por alimentos: epidemiología, importancia médica y técnicas de detección en productos de consumo humano.

Justificación

La Microbiología de Alimentos y Aguas en Costa Rica se ha enfocado de forma primordial a la detección y cuantificación de patógenos e indicadores bacterianos, dejando de un lado los análisis de laboratorio que permitan evidenciar la presencia de protozoarios, nemátodos o tremátodos en productos que van a ser consumidos por la población. Con mucha frecuencia también se presentan consultas relacionadas con la presencia de artrópodos en alimentos que no siempre son abordadas de la forma más pertinente, lo cual puede llegar a ser un problema si hay implicaciones legales de por medio.

De unos años para acá en otros países se han presentado reportes de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos relacionadas con parásitos. Esto evidencia que es importante no descartarlos en un análisis microbiológico completo de este tipo de matrices, a pesar de que la normativa nacional no los incluye todavía, con algunas excepciones.

El presente curso busca llenar ese vacío para que los microbiólogos que se dedican al análisis de muestras de aguas y alimentos conozcan los análisis de parásitos y artrópodos en estas matrices, reconozcan su importancia y se familiaricen con las técnicas de laboratorio que les permiten su detección.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS AL CONCLUIR EL CURSO

Comprender el papel de los parásitos en las enfermedades de transmisión alimentaria. Familiarizarse con las diferentes técnicas de detección de parásitos y artrópodos en alimentos.

Reconocer las parasitosis de transmisión fecal oral asociadas al consumo de alimentos.

Reconocer las parasitosis cuyo ciclo de vida se desarrolla en animales de consumo humano y son transmitidas por productos cárnicos.

Realizar el montaje de una determinación de la presencia de huevecillos o quistes de parásitos en alimentos frescos según la técnica de BAM-FDA

CURRÍCULO VITAE DE LOS EXPOSITORES

Dra. Fabiola Jiménez Rodríguez

Microbióloga con experiencia en análisis microbiológico de alimentos y aguas y gestión técnica de calidad en Laboratorios de Microbiología de Alimentos.

Cuenta con más de 12 años de experiencia docente, de investigación y extensión en educación superior en centros como el Instituto Tecnológico de Costa Rica y desde el año 2016 es docente del curso de Microbiología de Aguas y Alimentos de la Universidad de Ciencias Médicas. Coordinadora de la Cátedra de Prácticas Supervisadas.

Dra. Idalia Valerio Campos

Microbióloga especialista en Parasitología con 20 años de experiencia docente universitaria en la UCIMED y 10 en la UTN. Investigadora con más de 40 publicaciones en el campo de la Parasitología. Catedrática de la UCIMED desde el 2018 y Directora de la Cátedra de Parasitología de la UCIMED desde el 2012.

5

Dr. Adrián Avendaño López

Microbiólogo Químico Clínico con una Maestría Académica en Parasitología con énfasis en Entomología Médica. 18 años de experiencia docente universitaria en diferentes instancias académicas como la Universidad de Costa Rica, la Universidad de Ciencias Médicas (UCIMED) y el Instituto de Ciencias de la Salud (INCISA). Investigador con cerca de 20 publicaciones en el campo de la Entomología Médica y la Comunicación para la Salud. Actualmente docente de la UCIMED e INCISA y Coordinador de la Cátedra de Investigación y Gerencia de la carrera de Microbiología y Química Clínica de la UCIMED.

PROGRAMA
Sábado 24 agosto 2019

Horario	TEMAS O EJE	CONTENIDO	INSTRUCTOR
9:00	Bienvenida e introducción del curso.	Lectura del programa Importancia de la detección de parásitos asociados a alimentos. Técnicas empleadas para la detección de parásitos en alimentos. Detección de huevecillos de nematodos en aguas de reuso.	Dra. Fabiola Jimenez
10:15			
10:30	Fase preanalítica de las muestras sospechosas por artrópodos Métodos de colecta Artrópodos en alimentos y productos almacenados	Introducción El análisis de artrópodos en productos almacenados como parte de la Entomología Forense Artrópodos descritos como plagas y contaminantes de alimentos Acari Blattodea Lepidoptera Coleoptera Diptera: muscoidea Preparación y envío de muestras de alimentos y productos almacenados para su análisis por artrópodos Métodos de colecta de artrópodos en productos y alimentos almacenados Embudo de Berlese: procedimiento e interpretación	Dr. Adrián Avendaño
12:00			
1:00	Parásitos intestinales de transmisión fecal oral.	Introducción Cisticercosis <i>Cryptosporidium hominis</i> <i>Cyclospora cayetanensis</i> <i>Entamoeba histolytica</i> <i>Ascaris lumbricoides</i> <i>Giardia intestinalis</i> <i>Trichuris trichiura</i> <i>Balantidium coli</i> <i>Toxocara canis</i> y <i>T. cati</i>	Dra. Idalia Valerio
2:30			
3:00 a 5 pm	Parásitos transmitidos por consumo de productos cárnicos.	Introducción Teniosis <i>Trichinella spiralis</i> <i>Paragonimus mexicanus</i> <i>Fasciola hepatica</i> <i>Anisakis</i> spp. <i>Heterophyes</i> <i>Diphyllbothrium latum</i> <i>Toxoplasma gondii</i>	Dra. Idalia Valerio

		<i>Trypanosoma cruzi</i> <i>Sarcocystis</i> spp.	

CURSO (Aprovechamiento)			
Sábado 31 agosto			
Horario	TEMAS O EJE	CONTENIDO	INSTRUCTOR
9:00 am	Procedimiento del Embudo de Berlese	Montaje de embudo Berlese	Dr. Adrián Avendaño
9:30-12:00	Detección de parásitos en alimentos frescos	Montaje en grupos de la técnica de detección de huevecillos y quistes de parásitos en alimentos frescos.	Dra. Fabiola Jimenez
1:00	Almuerzo		
2:00	Detección de artrópodos a partir de ejemplares obtenidos mediante la técnica del Embudo de Berlese	Revisión y procesamiento del material obtenido mediante de embudos Berlese Observación demostrativa de ejemplares obtenidos de muestras alimenticias	Dr. Adrián Avendaño
3:00	Examen comprensivo		