

PROGRAMA DE CURSO 2020

Unidades académicas: Programa de Microbiología y Micología, Programa de Virología, Unidad Docente de Parasitología

Nombre del curso: Agentes Vivos de Enfermedad

Código: NU01020906008-1

Carrera: Nutrición y Dietética

Tipo de curso: Obligatorio

Área de formación: Básica

Nivel: 1^{ero}

Semestre: 2^{do}

Año: 2020

Requisitos: Biología Celular y Molecular, Morfología

Número de créditos: 4

Horas de trabajo presenciales y no presenciales: 64 - 44

Nº Estudiantes estimado: 60

ENCARGADO DE CURSO:

Isabel Noemi Hauck Unidad Docente Parasitología, Dpto. Pediatría, Campus Oriente, email: isabelnoemi@gmail.com

COORDINADORES UNIDADES DE APRENDIZAJE:

Víctor García, Programa de Microbiología y Micología, victorgarcia.angulo@gmail.com
Aldo Gaggero, Programa de Virología, agaggero@med.uchile.cl
Alejandro Viovy, Unidad de Parasitología, aviovy@gmail.com

Docentes	Unidad Académica	Nº horas directas
Álvarez Eduardo	Programa Microbiología y Micología	
Del Canto Felipe	Programa Microbiología y Micología	
García Víctor	Programa Microbiología y Micología	
Hermosilla Germán	Programa Microbiología y Micología	
Magne Fabien	Programa Microbiología y Micología	
Salazar Juan Carlos	Programa Microbiología y Micología	
Toro Cecilia	Programa Microbiología y Micología	
Vidal Roberto	Programa Microbiología y Micología	
Denegri Marisol	Unidad Docente de Parasitología	
Mercado Rubén	Unidad Docente de Parasitología	
Noemí Isabel	Unidad Docente de Parasitología	
Peña Sebastián	Unidad Docente de Parasitología	
Tassara Renzo	Unidad Docente de Parasitología	
Urarte Edurne	Unidad Docente de Parasitología	
Viovy Alejandro	Unidad Docente de Parasitología	
Mónica Acevedo	Programa Virología	
Barriga Gonzalo	Programa Virología	
Chnaiderman Jonás	Programa Virología	
Gaggero Aldo	Programa Virología	
Ramírez Eugenio	Programa Virología	
Soto Ricardo	Programa Virología	
Valiente Fernando	Programa Virología	

PROPÓSITO FORMATIVO

El propósito de este curso es que el estudiante reconozca la etiología, patogénesis y transmisión de las enfermedades infecciosas, así como, reconocer las manifestaciones clínicas y aspectos generales sobre epidemiología, diagnóstico, tratamiento y prevención de éstas. Se hace especial énfasis en las enfermedades transmitidas por alimentos. El curso contribuye al perfil de egreso al bienestar social mejorando la calidad de vida de las personas.

Se relaciona con los cursos paralelos de Fisiología General y en el siguiente semestre con Técnicas Culinarias I.

COMPETENCIAS DEL CURSO

El curso se enmarca en el **Dominio de Intervención en Alimentación y Nutrición** aportando a la:

Competencia 1

Seleccionar las preparaciones culinarias considerando la composición química de los alimentos, tratamientos tecnológicos, sus características organolépticas y de inocuidad para satisfacer las necesidades alimentarias y nutricionales de individuos y colectividades, conforme a la diversidad socioeconómica y cultural de la población.

Subcompetencia 1.5

Caracterizando los agentes patógenos transmitidos por alimentos para fundamentar su diagnóstico y medidas de control.

Además, contribuir al **Dominio Genérico Transversal**, aportando a la:

Competencia 1

“Actuando según principios éticos, morales y directrices jurídicas en el ejercicio de la profesión”

Subcompetencia 1.2

“Respetando aspectos científicos, filosóficos, políticos, sociales y religiosos, en el quehacer profesional” y a la Competencia 2:

“Interactuando con individuos y grupos, mediante una efectiva comunicación verbal y no verbal, en la perspectiva de fortalecer el entendimiento y construir acuerdos entre los diferentes actores, teniendo en cuenta el contexto sociocultural y la situación a abordar, acorde con principios éticos”.

Subcompetencia 2.1:

“Comunicándose de manera efectiva con individuos y grupos, considerando aspectos como asertividad, empatía, respeto, entre otras, en relación al contexto sociocultural”

Subcompetencia 2.2:

“Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía”.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO:

Al término del curso, el estudiante podrá:

Analizar las características de los microorganismos (virus, bacterias, hongos y parásitos) considerando aspectos microbiológicos, epidemiológicos, clínicos que permitan prevenir infecciones por los alimentos.

Relacionar los mecanismos, vías de transmisión, formas infectantes, de los microorganismos con las manifestaciones clínicas, epidemiología y métodos de diagnóstico para prevenir las infecciones transmitidas por los alimentos.

PLAN DE TRABAJO

Para efectuar la docencia en tiempos de pandemia hemos recurrido a la docencia on-line, a fin de entregarles las bases del conocimiento para hacerlos mejores profesionales, que sumado al bagaje que entrega la Escuela, los enriquezca, y puedan ejercer en forma óptima su labor y sin riesgos para la salud de todos. Para estos efectos la docencia se hará mediante actividades **asincrónicas**, como clases teóricas on-line, las cuales los alumnos podrán verlas en el horario asignado o de acuerdo a su disponibilidad de tiempo, siempre atendiendo a los requerimientos de las actividades programadas. También el curso considera actividades **sincrónicas**, en las cuales el alumno debe programarse para estar presente y poder interactuar con el docente y/o compañeros.

Unidades de Aprendizaje	Logros de Aprendizaje	Acciones Asociadas
UNIDAD 1 Bacteriología-Micología	<ol style="list-style-type: none">1. Reconocer bacterias y hongos involucrados en la patogenia de las enfermedades infecciosas, con énfasis en aquellas transmitidas por los alimentos.2. Describir cómo la interrelación entre agente, hospedero y ambiente determina el estado de salud y enfermedad.3. Identificar las estructuras que componen las bacterias y hongos, relacionándolas con su función en aquellas que participan en patogenicidad.4. Relacionar los factores de patogenicidad de bacterias y hongos con la patogenia de los procesos infecciosos.5. Distinguir los métodos en uso para el diagnóstico de infecciones por bacterias y hongos, describiendo las diferentes etapas del diagnóstico microbiológico.6. Reconocer los métodos de control de bacterias y hongos, con énfasis en la prevención.	<p>Para lograr el aprendizaje planificado, se entregarán clases teóricas de 45 min de forma asincrónica principalmente, en formato de cápsulas de aproximadamente 15 min, en las que se expondrán los fundamentos de los temas a tratar. Esta actividad debe ser complementada mediante estudio individual con la bibliografía recomendada y apuntes subidos a U-Cursos.</p> <p>Las sesiones teóricas, a su vez, serán complementadas con dos sesiones sincrónicas de Demostraciones Prácticas (DP1 y DP2) de 1 a 1,5 h cada una, las cuales son actividades de asistencia obligatoria. Estas actividades contemplan dos evaluaciones sumativas (minipruebas), que se realizarán durante el DP2.</p> <p>Los objetivos de las DP son lograr que el alumno(a):</p> <p>DP1: Reconozca al microscopio la morfología, agrupaciones y reacción tintorial al Gram de las bacterias de importancia médica y las características fisiológicas y morfológicas de los hongos. Conozca las principales características microbiológicas que sirven de base para el</p>

		<p>diagnóstico microbiológico bacteriano.</p> <p>DP2: Distinga los agentes físicos y químicos, utilizados con frecuencia en el control de los microorganismos. Conozca diferentes métodos de laboratorio destinados a determinar la sensibilidad bacteriana a los antimicrobianos. Conozca los fundamentos del análisis bacteriológico aplicado a los alimentos y algunos de los métodos más empleados para la cuantificación de microorganismos. Habrá una jornada de retroalimentación para aclaración de dudas de los contenidos y un Certamen del total de las clases al final de la unidad de aprendizaje.</p>
<p>UNIDAD 2 Virología</p>	<ol style="list-style-type: none"> Identificar los agentes virales que afectan al ser humano, explicando las bases de la interrelación agente-hospedero. Reconocer la epidemiología de los virus para el ser humano, con énfasis en las enfermedades virales trasmitidas por agua y alimentos. Explicar cómo las características estructurales de los virus determinan su capacidad patógena, distinguiendo los modelos de infección asociados a diferentes virus. Identificar los diferentes virus entéricos de relevancia para el ser humano. Analizar los diferentes métodos de control de los virus. Identificar las normas básicas de higiene y bioseguridad necesarias para evitar el contagio de enfermedades virales. 	<p>El estudiante para lograr el aprendizaje, desarrollará sesiones teóricas de forma sincrónica o asincrónica, de 45 min aproximadamente, en las que se expondrán, los fundamentos de los temas a tratar, los que deberán ser complementados mediante estudio no presencial con la bibliografía recomendada y apuntes subidos a U-Cursos.</p> <p>Las sesiones teóricas, a su vez, serán complementadas con dos sesiones de seminarios (SEM) de 1,5 las cuales son de asistencia obligatoria. Cada seminario considera una evaluación sumativa. Al final de la unidad de aprendizaje se aplicará un Certamen.</p>

UNIDAD 3. Parasitología	<p>1. Describir la epidemiología de las parasitosis prevalentes en el hombre y en el país.</p> <p>2. Distinguir entre parásitos y comensales del hombre, explicando las bases de la interrelación agente-ambiente-hospedero.</p> <p>3. Reconocer la morfología de comensales y parásitos que afectan al hombre.</p> <p>4. Relacionar los mecanismos de patogenicidad de los principales parásitos y el compromiso nutricional que generan en el hospedero.</p> <p>5. Comprender las respuestas inmunes innata y adaptativa frente a los parásitos, describiendo los principales mecanismos de evasión que éstos presentan.</p> <p>6. Distinguir los principales métodos aplicados al diagnóstico de las parasitosis.</p> <p>7. Reconocer los diferentes métodos de control y prevención de las parasitosis.</p>	<p>El estudiante para lograr el aprendizaje planificado, a sesiones teóricas sincrónicas o asincrónicas de 45 min aproximadamente, en las que se expondrán, con el apoyo de diapositivas, los fundamentos de los temas a tratar, los que deberán ser complementados mediante estudio con la bibliografía recomendada y apuntes subidos a U-Cursos.</p> <p>Las sesiones teóricas, a su vez, serán complementadas con dos sesiones de demostraciones prácticas (DP) de 1,5h, las que son de asistencia obligatoria y sincrónicas. En cada una de ellas, observarán agentes parasitarios macro y microscópicos en diferentes estadios. Las DP serán evaluadas mediante dos minipruebas</p> <p>Se realizarán jornadas de retroalimentación positivas.</p> <p>Al final de la unidad de aprendizaje se efectuará un Certamen.</p>
--	---	---

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- Clases teóricas (CT):** Clases expositivas de 45 min de duración, realizadas por docentes en forma asincrónicas principalmente, mediante cápsulas de 15 min, o de forma sincrónica.
- Demostraciones prácticas (DP):** La unidad de Bacteriología-Micología realizará actividades de laboratorio sincrónicas interactivas. Los DP tendrán 1,5 h de duración y serán desarrollados por los alumnos, organizados en grupos, cada uno guiado por un académico. Los DP serán evaluados a través de minipruebas.
- Demostraciones prácticas (DP):** La unidad de Parasitología realizará actividades sincrónicas, de 1,5 h de duración, destinadas a la observación macro y microscópica de preparados parasitarios. Los alumnos serán organizados en grupos y con tendrán docente guía asignado. Los DP serán evaluados a través de minipruebas.
- Seminarios (SEM):** La unidad de Virología desarrollará actividades de 1,5 h de duración destinadas a profundizar la relación patógeno – alimento – enfermedad, favoreciendo la participación activa de los estudiantes que deberán investigar, seleccionar información, resumir, presentar y discutir con su grupo de seminario el tópico correspondiente en el área microbiológica. Por otra parte, en virología están enfocados en una discusión profunda de los

aspectos más relevantes de la interacción virus-hospedero y de los virus transmitidos por agua y alimentos. Los alumnos serán organizados en grupos y con un docente guía asignado. Al iniciar la actividad se hará una breve prueba de materia relacionada con el seminario. Los SEM deberán ser complementados mediante estudio no presencial con la bibliografía recomendada y apuntes subidos a U-Cursos y serán presentados por los alumnos.

4. Habrá jornadas de retroalimentación de 1 hora de duración, en las cuales se fortalecerá los conceptos más importantes y los alumnos podrán aclarar sus dudas.

PROCEDIMIENTOS EVALUATIVOS

Se realizarán 3 certámenes de forma sincrónica, con “proctoring”, conforme a las recomendaciones del Departamento de Pregrado. El primer certamen abarcará los contenidos teóricos y prácticos de la unidad de aprendizaje de **Bacteriología-Micología**. El segundo certamen incluirá los contenidos de la unidad de aprendizaje de **Virología**, mientras que el tercer certamen abarcará los contenidos de **Parasitología**. Estas evaluaciones consistirán en pruebas de múltiple selección. Para este año (2020) las preguntas tendrán sólo 4 alternativas y no se castigará el azar. Cada profesor creará las preguntas pertinentes a su clase y el profesor coordinador de cada unidad de aprendizaje confeccionará el instrumento evaluativo respectivo.

Inmediatamente después de cada certamen, habrá una revisión de éste junto a todo el curso, con el fin de permitir la retroalimentación de los alumnos.

Las demostraciones prácticas (DP) serán evaluadas con una miniprueba en cada actividad. Los contenidos a evaluar, corresponderán a las clases teóricas relacionadas con cada actividad y los contenidos pertinentes en las Guías de Trabajo Práctico de Microbiología y Parasitología.

Los Seminarios serán evaluados con una prueba de desarrollo breve en cada actividad. Se entregarán cuestionarios que serán presentados por los alumnos y evaluados en forma grupal por la calidad y pertinencia de la presentación oral.

El examen final consistirá en una prueba de múltiple selección y abarcará todos los contenidos teóricos y prácticos vistos en el curso.

La **Nota de Presentación** se obtendrá a partir de las siguientes evaluaciones:

1. Tres evaluaciones sumativas de múltiple selección:

Certamen 1: Bacteriología-Micología	20%
Certamen 2: Virología	20%
Certamen 3: Parasitología	20%

2. Minipruebas

Bacteriología	15%
Parasitología	15%
Seminarios de Virología	10%

La **Nota Final** del Curso se calculará de acuerdo a:

- | | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. Nota de Presentación | 70% |
| 2. Examen final (múltiple selección) | 30% |

Nota de Eximición de Examen

Los alumnos tendrán la posibilidad de eximirse del examen cuando se cumplan las siguientes dos condiciones: su nota de presentación a examen sea igual o superior a 5,50; y además, no tengan notas inferiores a 4,00 en cualquiera de los tres certámenes programados.

BIBLIOGRAFÍA

Unidad de Bacteriología-Micología

1. Microbiología Médica. Murray, P., Kobayashi, G. Pfaller, M. y Rosenthal, K. Ed. Harcourt Brace S.A. España. Séptima Edición, 2014.
2. Manual de Microbiología. Contreras, L. Hermosilla, G. y Martínez, M.A. (Eds). Programa de Microbiología y Micología, ICBM, Facultad de Medicina. Universidad de Chile. 3^a Edición, 2002.
3. Microbiología Médica. Jawetz, E., Mebrick, J., Adelberg, E., Brooks, G. Betel, J. y Ornston, L. Ed. El Manual Moderno S.A. México. 13^a Edición, 1990.
4. Biología de los microorganismos. Brock, T., Madigan, M. Ed. Prentice Hall Hispanoamericana S.A. México. 8^a Edición, 2000.

Unidad de Parasitología

1. Parasitología Médica. Atías A. Primera Edición. Editorial Mediterráneo. 1998. Santiago - Chile. (En Biblioteca Amador Neghme).
2. Botero D, Restrepo M. Parasitosis Humanas. Corporación para las Investigaciones Biológicas. 4^a edición 2003. Medellín, Colombia.
3. Parasitología Humana. Apt W. Editorial Mc Graw Hill. Primera edición. 2013. (En Biblioteca Amador Neghme).
4. <http://www.cdc.gov/parasites/>

Unidad de Virología

1. Virología Médica. Avendaño LF, Ferrés M, Spencer E. Ed. Mediterráneo 2011.

RECURSOS

El estudiante dispondrá del programa del curso donde se explicitan los contenidos a tratar en las diferentes actividades.

El estudiante dispondrá de una guía de trabajo práctico de Microbiología (Bacteriología-Micología) y Parasitología, que le indicarán las actividades que deberá realizar en cada demostración práctica. Además, servirá de apoyo en el estudio previo a la demostración práctica.

El alumno deberá contar con acceso a internet para realizar actividades asincrónicas y sincrónicas. En caso de alguna dificultad de conectividad comunicarse con el profesor encargado de curso (PEC).

Para las actividades sincrónicas, particularmente las evaluaciones, se recomienda al alumno prepararse, estar tranquilo y sin ruido ambiental que lo interfiera. Tener alejada las mascotas o bien una persona que procure estar con los niños mientras dure la actividad. No tener líquidos que se puedan derramar sobre el equipo.

Al inicio del curso los alumnos deben firmar un Código de Honor y un Consentimiento Informado importantísimo para poder rendir las evaluaciones.

REQUISITOS DE APROBACIÓN

Reglamentación de la Facultad*

Art. 24* El rendimiento académico de los estudiantes será calificado en la escala de notas de 1,0 a 7. La nota mínima de aprobación de cada una de las actividades curriculares para todos los efectos será 4,0, con aproximación.

Las calificaciones parciales, las de presentación a actividad final y la nota de actividad final se colocarán **con centésima**. La nota final de la actividad curricular se colocará con un decimal para las notas aprobatorias, en cuyo caso el 0,05 o mayor se aproximarán al dígito superior y el menor a 0,05 al dígito inferior.

Art. 26* La calificación de la actividad curricular se hará sobre la base de los logros que evidencie el estudiante en las competencias establecidas en ellos.

La calificación final de los diversos cursos y actividades curriculares se obtendrá a partir de la ponderación de las calificaciones de cada unidad de aprendizaje y de la actividad final del curso si la hubiera.

La nota de aprobación mínima es de 4,0 y cada programa de curso deberá explicitar los requisitos y condiciones de aprobación previa aceptación del Consejo de Escuela.

Conforme al reglamento transitorio el examen no es reprobatorio en sí mismo, debe ponderarse con el resto de las pruebas.

Art. 29*

En aquellos cursos que contemplan una actividad de evaluación final, el programa deberá establecer claramente las condiciones de presentación a ésta.

1. Será de carácter obligatoria y reprobatoria**.
2. Si la nota de presentación es igual o mayor a 4,00 el(la) estudiante tendrá derecho a dos oportunidades de evaluación final.
3. Si la nota de presentación a evaluación final está entre 3,50 y 3,94 (ambas incluidas), el(la) estudiante sólo tendrá una oportunidad de evaluación final.
4. Si la nota de presentación es igual o inferior a 3,44, el(la) estudiante pierde el derecho a evaluación final, reprobando el curso. En este caso la calificación final del curso será igual a la nota de presentación.
5. Para eximirse de la evaluación final, la nota de presentación debe ser igual o superior a 5,50.

* *Reglamento general de planes de formación conducentes a licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina, D.U. 003625, de 27 de enero del 2009, modificado por el Decreto Exento N° 0023842, del 04 de julio de 2013.*

** Conforme al reglamento transitorio, de acuerdo a la contingencia vigente, el examen no es reprobatorio.

REGLAMENTO DE ASISTENCIA

Las clases teóricas (asincrónicas) son de atención libre; sin embargo, se recomienda a los estudiantes las vean regularmente.

Las actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia. Son consideradas actividades obligatorias, las evaluaciones sumativas (certámenes y minipruebas), las demostraciones prácticas y los seminarios que se realizan en forma sincrónica.

En este curso el estudiante deberá justificar su inasistencia a una actividad obligatoria. Por tanto, toda inasistencia deberá ser justificada por medio de los conductos regulares al Profesor encargado de Curso (PEC) y a la Escuela de Nutrición.

Considerando la naturaleza de las demostraciones prácticas programadas, éstas no pueden ser recuperadas. Sólo se recuperará la evaluación asociada a dicha demostración práctica, en la modalidad oral o escrita dependiendo de cada caso, en una fecha acordada entre el Coordinador de la unidad de aprendizaje y los estudiantes, siempre y cuando exista la debida justificación por la inasistencia.

En el caso que la inasistencia se produjese por diferentes razones salud, u otras razones, la presentación de justificación de inasistencia debe realizarse en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia. El estudiante deberá avisar por la vía más expedita posible (telefónica - electrónica) dentro de las 24 horas siguientes de acaecido el suceso.

Si durante la evaluación el estudiante se presentara un hecho fortuito que no le permitiera completarla o hacerla (corte de luz, acceso a internet), por favor comunicarse de inmediato con el Profesor Encargado del curso o el coordinador de la unidad de aprendizaje.

Si no se realiza esta justificación en los plazos estipulados, el estudiante debe ser calificado con la nota mínima (1,0) en esa actividad de evaluación.

Resolución N° 14 66 "Norma operativa sobre inasistencia a actividades curriculares obligatorias para los estudiantes de pregrado de las Carreras de la Facultad de Medicina.

PLAN DE CLASES 2020

FECHA	HORARIO	ACTIVIDADES PRINCIPALES	PROFESOR	Modalidad: Asincrónica o Sincrónica
Lunes 2 NOVIEMBRE	8:30-10:00	CT1 Morfología y estructuras bacterianas y Fisiología bacteriana CT2 Microbiota normal	Salazar J.C. Magne F.	A A
Martes 3 NOVIEMBRE	8:30-9:00 9:00-10:00 10:15-11:45 15:00-16:30	Introducción al curso AVE Generalidades del módulo de microbiología CT3 Patogenicidad bacteriana DP1 Morfología y Fisiología bacteriana	Noemi, I. García, V., Hermosilla, G. García V. Del Canto F., Salazar J., Magne F., García V., Vidal R., Toro C.	S S S S
Miércoles 4 NOVIEMBRE	8:30-10:00	CT4 Control de los microorganismos CT5 Antimicrobianos y resistencia	Salazar J.C. Toro, C.	A A
Jueves 5 NOVIEMBRE	12:00-13:30	CT6 Diagnóstico microbiológico en alimentos	Toro C.	A
Lunes 9 NOVIEMBRE	8:30-10:00	CT7 Enfermedades Transmitidas por Alimentos	Vidal, R.	A
Martes 10 NOVIEMBRE	10:15-11:45 15:00-16:30	Retroalimentación 1 DP2: Control de Microrganismos	García, V. Del Canto F., Salazar J., Magne F., García V., Vidal R., Toro C.	S S
Miércoles 11 NOVIEMBRE	8:30-10:00	CT8 Generalidades de hongos CT9 Hongos de Alimentos	Hermosilla, G. Hermosilla, G.	A A
Jueves 12 NOVIEMBRE	12:00-13:30	CT10 Micetismo y micotoxicosis	Álvarez, E.	A
Lunes 16 NOVIEMBRE	8:30-10:00	CT11 Estructura y propiedades de los virus CT12 Replicación viral y métodos de detección	Barriga, G. Barriga, G.	A A
Martes 17 NOVIEMBRE	8:30-10:00 10:15-11:45 15:00-16:30	CT13 Patogenia y modelos de infección viral CT14 Control de infecciones virales Certamen 1 Microbiología	Gaggero, A. Barriga, G. S	S S S
Miércoles 18 NOVIEMBRE	8:30-10:00	CT15 Virus entéricos I	Gaggero, A.	A
Jueves 19 NOVIEMBRE	12:00-13:30	CT16 Virus entéricos II	Gaggero, A.	A
Lunes 23 NOVIEMBRE	8:30-10:00	CT17 COVID-19/SARS-CoV-2	Gaggero, A.	A
Martes 24 NOVIEMBRE	8:30-10:00 10:15-11:45 15:00-16:30	Seminario I: Virología (coordina: G. Barriga) CT18 Virus transmitidos por agua y alimentos Seminario II: Virus de importancia en Nutrición (coordina Gaggero A.)	Acevedo M., Barriga G., Gaggero A., Chnaiderman J., Valiente F. Gaggero, A. Soto R., Barriga G., Acevedo M., Gaggero A., Chnaiderman J.	S S S

Miércoles 25 NOVIEMBRE	8:30-10:00	CT19 Infección por VIH	Soto, R.	A	
Jueves 26 NOVIEMBRE	12.00-13.30	CT20 Virus emergentes y reemergentes CT21 Higiene y bioseguridad	Valiente, F. Ramírez, E.	A A	
Lunes 30 NOVIEMBRE	8:30-10:00 10:15-11:45	Capítulo: Introducción y Generalidades CT22 Concepto de Parasitismo. Asociaciones biológicas. Triada ecológica. Infección y enfermedad CT23 Ciclo Evolutivo. Ciclo de Transmisión. Mecanismos y vías de infección. Conceptos CT24 Clasificaciones y nomenclatura de parásitos. Mecanismos de daño. Características de los principales grupos morfológicos	Viovy A. Noemi I. Noemi I. Urarte E.	A A A A	
Martes 1 DICIEMBRE	8:30-9:30 9:30-10:15 10:15-11:45 15:00-16:30	Certamen de Virología Retroalimentación prueba Capítulo: Protozoos que contaminan alimentos CT25 Amebiasis. Giardiasis DP I: Generalidades Retroalimentación (CT21-CT23)	Gaggero A. Noemí I. Noemí I., Viovy A., Edurne U., Peña S., Mercado R., Tassara R.	S A S	
Miércoles 2 DICIEMBRE	8:30-10:00 10:15-11:45	CT26 Comensalismo. Blastocistosis CT27 Criptosporidiosis. Cistoisporosis Microsporidiosis	Tassara R. Tassara R.	A A	
Jueves 3 DICIEMBRE	12:00-13:30	Capítulo: Nemátodes que contaminan alimentos CT28 Generalidades de geohelmintos. Ascariosis. Tricocefalosis	Denegri M.	A	
Lunes 7 DICIEMBRE	9:00-10:00	CT29 Toxocarosis CT30 Oxiuros. Anisakiosis	Noemí I. Denegri M.	A A	
Martes 8 DICIEMBRE		FERIADO			
Miércoles 9 DICIEMBRE	8:30-10:00	Capítulo: Cestodes que contaminan alimentos CT31 Teniosis por <i>T. saginata</i> y <i>T. solium</i>	Urarte E.	A	
Jueves 10 DICIEMBRE	12:00-13:30	CT32 Hymenolepiosis. Difilobotriosis	Urarte E.	A	
Lunes 14 DICIEMBRE	8:30-10:00	Capítulo: Histoparásitos que contaminan alimentos: CT33 Triquinosis. Fasciolosis CT34 Cisticercosis	Tassara R. Mercado R.	A A	
Martes 15 DICIEMBRE	9:00-10:00 10:15-11:45 15:00-16:30	Retroalimentación Clase 21-26 CONTROL 1 Generalidades - Protozoos (CT21-CT26) DP II: Nematodes y Cestodes Retroalimentación (CT27-CT31) CONTROL 2	Tassara R., Viovy A., Noemí I. Noemí I., Viovy A., Edurne U., Peña S., Mercado R., Tassara R.	S S	
Miércoles 16 DICIEMBRE	8:30-10:00	CT35 Toxoplasmosis CT36 Hidatidosis	Tassara R. Viovy A.	A A	
Jueves 17 DICIEMBRE	12:00-13:30	CT37 Vectores mecánicos y biológicos	Noemí I.	A	

Lunes 21 DICIEMBRE	8:30-10:00	CT38 Prevención de infecciones parasitarias del punto de vista de la nutricionista	Viovy A.	A	
Martes 22 DICIEMBRE	9:00-10:15 10:15-11:00 11:00-11:45 15:00-16:30	Retroalimentación Histoparásitos y Artrópodos (CT32-CT38) Tiempo protegido alumno Tiempo protegido alumno Certamen 3 (Parasitología) Retroalimentación Certamen	Noemí I., Viovy A., Edurne U., Peña S., Mercado R., Tassara R. Noemí I., Urarte E., Viovy A.	S S	
Martes 29 DICIEMBRE		Receso Universitario			
Jueves 31 DICIEMBRE		Receso Universitario			
Martes 5 ENERO	9:30-11:45 15:00-16:30	Retroalimentación General Examen de Primera Oportunidad	García V., Gaggero A., Viovy A. Noemí I., García V., Gaggero A., Viovy A.	S S	