



Centro Universitario Gálvez (UNL)

Actividad 2 | CUG-UNL

Tipo de actividad

Experiencia/Demostración. Duración 150' aprox.

Nombre de la actividad

Triquinosis en el Ciclo de la Vida: Impacto, Ciencia y Prevención

Descripción

¿Sabías que el ciclo de vida de unos, puede perjudicar a otros? Comprender el ciclo biológico de *Trichinella Spiralis* resulta esencial para establecer medidas eficaces de prevención de la enfermedad en el ser humano, problemática sanitaria que sigue afectando año tras año a nuestro país y su cultura alimentaria. La ciencia permite conocer su biología, patogenia y mecanismos de transmisión, pero también permite identificar puntos críticos de intervención en la cadena alimentaria. El Ciclo de su vida, puede intervenir fácilmente mediante la PREVENCIÓN, con estrategias que incluyen la vigilancia analítica en animales de consumo (cerdos y chanchos salvajes), el control de prácticas de faena (Digestión Artificial) y procesamiento (tratamiento térmico completo), pero fundamentalmente la educación alimentaria de la población.

Objetivos

- » Conocer el Ciclo de vida del parásito, su alta relación con prácticas culturales y alimentarias.
- » Comprender para aplicar los puntos críticos necesarios para la prevención de la enfermedad.

Contenidos disciplinares

Parasitología. Fisiología animal. Ecología. Epidemiología y Zoonosis. Enfermedades infecciosas y seguridad alimentaria. Sanidad animal. BPAP y MIP. Técnicas de Análisis de Alimentos. Educación alimentaria, normas y regulaciones. Economía Regional.

Dinámica:

En esta actividad profesionales en la materia con experiencia en campo, abordarán temas que nos permitan conocer el ciclo de la vida de la *Trichinella Spiralis* y su influencia en la Salud pública y Económica alimentaria.

Para esto, diferentes profesionales disertarán sobre puntos críticos a tener en cuenta en la cadena alimentaria para la prevención de la Triquinosis, que tanto afecta a la epidemiología regional.

Se realizará paralelamente a modo de demostración, la Técnica de Digestión Artificial oficial a cargo de Analistas universitarios de Alimentos que actualmente trabajan en organismos públicos y privados realizando estas determinaciones.