

Licenciatura: **NUTRICION**
Modalidad: Escolarizada

Materia: **TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**
Cuatrimestre: 3°

Clave: P-LNU305
Horas: 4

OBJETIVO:

Proporcionar al alumno los conocimientos para evaluar el riesgo y establecer el uso adecuado de los agentes químicos y evitar daño al humano y otros organismos.

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	ENCUADRE	UNIDAD I FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGIA	1.1. Factores implicados en la intoxicación	1.2. Relación dosis- respuesta.
2	1.2. Relación dosis- respuesta.	1.3. Índices Toxicológicos	1.3. Índices Toxicológicos	1.4. Dosis donde no se observa respuesta.
3	1.5. Ingesta a dosis diaria admisible.	1.6. Limite máximo residual.	1.7. Áreas de toxicología.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
4	EXAMEN 1a. UNIDAD	UNIDAD II EVALUACION DE LA SEGURIDAD DE SUSTANCIAS EN LOS ALIMETOS Y EN EL AMBIENTE	2.1. Aspectos Legales de la evaluación de la seguridad.	2.2. Bioestadística como herramienta para evaluar la seguridad.
5	2.3. Importancia de las características fisicoquímicas de las sustancias.	2.4. Metabolismo y farmacocinética de la sustancia.	2.4. Metabolismo y farmacocinética de la sustancia.	2.5. Métodos para la evaluación de la seguridad
6	2.6. Toxicidad aguda	2.7. Toxicidad subcrónica.	2.8. Toxicidad crónica	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
7	EXAMEN 2a. UNIDAD	UNIDAD III TOXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS	3.1. Factores anti fisiológicos.	3.2. Péptidos y proteínas toxicas.
8	3.2. Péptidos y proteínas toxicas.	3.3. Aminoácidos tóxicos.	3.3. Aminoácidos tóxicos.	3.4. Toxinas en mariscos y peces.
9	3.4. Toxinas en mariscos y peces.	3.5. Anti vitaminas.	3.5. Anti vitaminas.	3.6. Tóxicos presentes en miel de abeja.
10	3.6. Tóxicos presentes en miel de abeja.	3.7. Aflatoxina.	3.7. Aflatoxina.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
11	EXAMEN 3a. UNIDAD	UNIDAD IV TOXICOS ACCIDENTALES EN LOS ALIMENTOS	4.1. Aditivos.	4.1. Aditivos.
12	4.1. Aditivos.	4.2. Plaguicidas	4.2. Plaguicidas	4.2. Plaguicidas
13	4.3. Metales Tóxicos	4.3. Metales Tóxicos	4.3. Metales Tóxicos	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
14	EXAMEN FINAL			

ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:	1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron) 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla). 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas. 4.-Propiciar Actividades de Interes dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teoricamente. 6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre.
---	--

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluación. 3. Improvisaciones.
-----------------------------------	--

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA					
NO.	TIPO	TITULO	AUTOR	EDITORIAL	AÑO
1	LIBRO	INTRODUCCIÓN A LA TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	TAKAYUKI SHIBAMOTO	ACRIBIA	1996
2	LIBRO	TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	ERNST LINDNER	EDITORIAL ACRIBIA	1995
3	LIBRO	HIGIENE Y TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	BETTY C. HOBBS	EDITORIAL ACRIBIA	1997

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION	
Trabajos Escritos	10%
Actividades aulicas	20%
Actividades web escolar	20%
Examen	50%
Total	100%
Escala de calificación	7- 10
Minima aprobatoria	7

NOTA:	En la planeación los exámenes aparecen siempre en día lunes, pero dependerá de la programación de la sub-dirección académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios.
--------------	---