



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Licenciatura en Ciencia de los Alimentos

1. Datos de identificación del curso

Denominación: Métodos de análisis microbiológico y toxicológico de alimentos	Tipo: Curso-Taller	Nivel: Licenciatura
Área de formación: Especializante selectiva	Modalidad: Mixta En línea Presencial X	
Horas de trabajo del alumno: T = 40 P = 40 HT = 80	Total de créditos: 8	Clave del curso: IK611
Elaborado por: Dr. Luis E. Segura García, MC. Rene Quezada Romero, Dra. Teresa de J. Jaime Ornelas	Fecha de actualización: Febrero de 2018	

2. Términos de referencia¹

Utilizar los métodos de pruebas rápidas para determinar la presencia de patógenos y residuos tóxicos químicos en alimentos.

3. Descripción del curso

En este curso el alumno conocerá y aplicará los diferentes tipos de pruebas rápidas para la determinación de patógenos, toxinas y residuos tóxicos químicos en agua, alimentos y bebidas.

4. Temas Generales

Determinación de patógenos y toxinas por pruebas rápidas (bacterias y hongos).
Determinación de residuos tóxicos químicos en alimentos (antibióticos, plaguicidas y metales pesados).

5. Recursos de Evaluación

Instrumentos/productos	Ponderación
Exámenes parciales	20%
Examen departamental	10%
Trabajos de investigación (contenido y presentación) y Participación en clase	50%
Trabajo de laboratorio (desempeño en prácticas y calidad de reportes)	20%

¹ Los términos de referencia son la carta de navegación del curso. Respetando el principio de libertad de cátedra, se definen grandes orientaciones de cada curso que cualquier profesor debe tener en cuenta, independientemente de los métodos o didácticas de aprendizaje que elija. Teniendo en cuenta que la intención formativa fundamental es que el egresado se alfabetice desde su profesión para aprender permanentemente, en los términos de referencia se establecerá la aportación de este curso a esa gran finalidad. Cada curso posee un contexto particular que debe referirse, así como las habilidades y saberes que se espera que el alumno desarrolle durante el curso.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Licenciatura en Ciencia de los Alimentos

5. Bibliografía y recursos de aprendizaje

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible (en su caso)
Gerard J. Tortora; Berdell R. Funke; Christine L. Case. Tortora, Gerard J.	Introducción a la microbiología - 9a ed.	Médica Panamericana	2007.	https://books.google.com.mx/books/about/Introducci%C3%B3n_a_la_microbiolog%C3%ADa.html?id=Nxb3iETuwplC&printsec=frontcover&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
Washington C. Winn, Stephen D. Allen, William M. Janda, Elmer W. Koneman, Gary W. Procop, Paul C. Schrenckenberger, Gail L. Woods Koneman	Diagnóstico Microbiológico. Texto y atlas en color (6ta ed.) ISBN-10: 9500608952 EAN: 9789500608954	Médica Panamericana	2008	www.medicapanamericana.com/Libros/Libro/3803/Koneman-Diagnostico-microbiologico.html
Repetto Jiménez, Manuel y Repetto Kuhn Guillermo.	Toxicología fundamental. 4ª ed.	Editorial Díaz de Santos.	2009	
Valle Vega Pedro y Lucas Florentino Bernardo.	Toxicología de alimentos.	Instituto nacional de salud pública, centro nacional de salud ambiental.	2010.	http://www.bvsde.paho.org/eswww/fulltext/toxicolo/toxico/toxico.pdf