



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Licenciatura en Ciencia de los Alimentos

1. Datos de identificación del curso

Denominación: Toxicología de Alimentos II	Tipo: Curso-Taller	Nivel: Licenciatura
Área de formación: Especializante Selectiva	Modalidad: Mixta En línea Presencial X	Prerrequisito: Toxicología de los Alimentos I
Horas de trabajo del alumno: T = 40 P = 40 HT= 80	Total de créditos: 8	Clave del curso: IK613
Elaborado por: Dra. Delia G. González Aguilar, Dr. Luis Eduardo Segura García		Fecha de actualización: Octubre 2017

2. Términos de referencia¹

Identificar las sustancias tóxicas potencialmente presentes en los alimentos, las medidas de prevención y/o control en el alimento para la gestión de la calidad de los mismos.

3. DESCRIPCIÓN

Descripción del curso²

Al finalizar el curso el alumno podrá identificar las sustancias potencialmente tóxicas presentes en los alimentos y prevenir la generación de tóxicos en el procesamiento para el desarrollo y procesamiento de productos alimenticios.

Temas generales³

1. Métodos de análisis cualitativos y cuantitativos de tóxicos en los alimentos.
2. Mecanismos de generación de tóxicos por efecto de REDOX y calentamiento en alimentos.
3. Tóxicos generados por la interacción por materiales de contacto con el alimento.
4. Efectos tóxicos en personas con enfermedades específicas.

Recursos de Evaluación

Instrumentos/productos	Ponderación
Actividades, tareas, estudios de caso	60 %
Proyecto de investigación	20 %
Asistencia a seminarios y conferencias	10%
Prácticas integrales	10%
TOTAL	100%

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.

² Dirigido a motivar a los estudiantes a tomar el curso. Explicar lo que el estudiante debe esperar de este curso.

³ Contenidos orientadores; su propósito es situar a los profesores acerca de los alcances científicos o humanistas del curso.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Licenciatura en Ciencia de los Alimentos

4. Bibliografía y recursos de aprendizaje

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible (en su caso)
Cedergreen, Nina	Toxicología	United Kingdom Koros press limited 2016.	2016	Acervo Bibliográfico General CUCBA
Jorgensen, Sven Erik	Ecotoxicología and chemistry aplications in environmental management	S/E	2016	Acervo Bibliográfico General CUCBA
<u>Casarett & Doull's</u>	<u>Esentials of toxicology</u>	Mc Graw Hill	2015	CEDOSI (CUCS)