

DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre de la asignatura		Seguridad de Alimentos	
Unidad Regional		Centro	
División		Ciencias Biológicas y de la Salud	
Departamento		Investigación y Posgrado en Alimentos	
Programa		Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos	
Carácter		Obligatorio ()	Especializante (X)
Horas teoría	3	Horas práctica	0
Valor en créditos		6	
OBJETIVO GENERAL			
Dar conocimiento al estudiante de las bases científicas y técnicas de la toxicología básica y experimental y del comportamiento de los residuos de los contaminantes químicos, biológicos y biotecnológicos en los alimentos.			
OBJETIVOS ESPECÍFICOS			
<ul style="list-style-type: none"> •El estudiante conocerá y explicará los diversos factores implicados en la seguridad de los alimentos. •El estudiante explicará la relación existente entre los principales tóxicos en los alimentos, su regulación y las estrategias propuestas para mantener la seguridad de los alimentos. 			
CONTENIDO SINTECO			
<i>Listar los temas generales que se deben abordar guardando congruencia con la materia y tomando en cuenta los objetivos general y específicos</i>			
Orden	Tema		
1	Regulación		
2	Riesgo-Beneficio		
3	Tóxicos naturales en alimentos		
4	Problemas bacteriológicos en alimentos. Parásitos, virus y toxinas		
5	Micotoxinas		
6	Aditivos, irradiación		
7	Plaguicidas		
MODALIDADES O FORMAS DE CONDUCCION DE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE			
<ul style="list-style-type: none"> • Discusión en grupo de los temas del curso de acuerdo al lineamiento establecido por el docente. • Exposición oral y escrita por el alumno sobre la investigación documental sugerida por el docente. • Investigación documental por el alumno para los temas del curso. Lectura y discusión de artículos científicos relacionados con los temas del curso. 			
MODALIDADES DE EVALUACION Y ACREDITACION			
<i>Describir las formas utilizadas por el profesor para conocer el proceso y el resultado del aprendizaje del alumno</i>			
Aspecto		Ponderación	
Exámenes parciales teóricos		50%	
Presentación oral y escrita de trabajos de investigación		25%	
Elaboración de revisiones críticas de artículos		25%	

sugeridos por el docente				
BIBLIOGRAFÍA, DOCUMENTACIÓN Y MATERIALES DE APOYO				
<i>Señalar los textos y documentos básicos que serán empleados durante el curso.</i>				
Autor	Título	Editorial	Edición	Año
AMDUR, DOULL, J, Y KLAASSEN, CD	Cassarett and Doull's Toxicology, The Basic Science of Poisons	Mc Graw-Hill	4 th	1993
BOTANA, LM	Seafood and freshwater toxins: pharmacology, physiology, and detection	Marcel Dekker, Inc. NY.	1 st	2000
BRUSICK, DJ	Methods for Genetic Assessment	Lewis Publishers, CRC Press, Boca Raton, FL.	1st	1994
GOLDFRANK, LR, FLOMENBAUM, NE, LEWIN, NA, HOWLAND, M A, HOFFMAN, R S Y NELSON, LS	Goldfrank's Toxicologic Emergencies	McGraw-Hill	7 th	2002
PRATT, WB AND TAYLOR P	Principles of Drug Action: The basis of pharmacology	Churchill Livingstone Inc. New York.	3 rd	1990
WALLACE HAYES, A	Principles and Methods of Toxicology.	Raven Press, New York, NY. USA	3 rd	1994
WELLS, PG, LEE, K, AND BLAISE, C	Microscale testing in aquatic toxicology: advances, techniques, and practice	CRC Press LLC, Boca Raton, FL	1 st	1998
PERFIL ACADÉMICO DESEABLE DEL RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA				
Deberá cumplir con lo establecido en los artículos 17, 18 y 19 del Reglamento de Estudios de Posgrado vigente. Con el fin de cubrir los requerimientos externos de evaluación, es deseable que el profesor del posgrado, tenga el grado de doctor en área afín dentro del campo de las Ciencias de los Alimentos, posea experiencia docente en los temas de la asignatura y además que demuestre capacidad en el manejo de información con un enfoque interdisciplinario.				
NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN DISEÑO CARTA DESCRIPTIVA				
Carmen María López Saiz				