

DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Nombre de la asignatura		Toxicología de Productos Marinos		
Unidad Regional		Centro		
División		Ciencias Biológicas y de la Salud		
Departamento		Departamento de 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				
Que el estudiante adquiera un conocimiento profundo y actual de los problemas más habituales de preocupación en seguridad alimentaria relacionada con contaminantes químicos, aditivos alimentarios y componentes naturales de los productos marinos, con el fin de establecer estrategias de control y prevención.				
OBJETIVOS ESPECÍFICOS				
<ol style="list-style-type: none"> 1. El estudiante explicará el impacto toxicológico de los principales contaminantes presentes en los alimentos de origen acuático. 2. El estudiante describirá los principales tóxicos naturales y antropogénicos que pueden estar presentes en los alimentos de origen acuático y explicará sus mecanismos de toxicidad. 				
CONTENIDO SINTÉTICO				
Orden	Tema			
	Tóxicos naturales en productos marinos			
	Producidos por peces			
	Producidos por moluscos			
	Producidos por microorganismos			
	Tóxicos generados por la actividad humana			
	Contaminación microbiana			
	Contaminación química			
MODALIDADES O FORMAS DE CONDUCCIÓN DE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Discusión en grupo de los temas del curso de acuerdo al lineamiento establecido por el docente.</i> • <i>Exposición oral y escrita por el alumno sobre la investigación documental sugerida por el docente.</i> • <i>Investigación documental por el alumno para los temas del curso.</i> • <i>Lectura y discusión de artículos científicos relacionados con los temas del curso.</i> 				
MODALIDADES DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN				
Aspecto		Ponderación		
Exámenes parciales teóricos		50%		
Presentación oral y escrita de trabajos de investigación		25%		
Elaboración de revisiones críticas de artículos sugeridos por el docente		25%		
BIBLIOGRAFÍA, DOCUMENTACIÓN Y MATERIALES DE APOYO				
Autor	Título	Editorial	Edición	Año

AMDUR, DOULL, J., AND KLAASSEN, C.D.	Cassarett and Doull's Toxicology, The Basic Science of Poisons.	McGraw-Hill, Inc., New York, NY.	Cuarta	1993
Jones, M. J.	FOOD SAFETY	Eagan Press, Sto Paul, MN		1995
PRATT, W. B. AND TAYLOR P.	Principles of Drug Action: The basis of pharmacology.	Churchill Livingstone Inc. New York.	Tercera	1990
WALLACE HAYES, A.	Principles and Methods of Toxicology.	Raven Press, New York, NY. USA	Tercera	1994

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 DISEÑÓ CARTA DESCRIPTIVA

Dr. Armando Burgos Hernández