|  |
| --- |
| DATOS DE IDENTIFICACIÓN |
| Nombre de la asignatura | Seguridad de Alimentos |
| Campus | Hermosillo  |
| Facultad Interdisciplinaria | Ciencias Biológicas y de Salud |
| Departamento | Investigación y Posgrado en Alimentos |
| Programa | Doctorado en Ciencias de los Alimentos |
| Carácter | Obligatorio ( ) | Optativa ( 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 |
| * 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 SINTÉTICO |
| *Listar los temas generales que se deben abordar guardando congruencia con la materia y tomando en cuenta los objetivos general y específicos* |
| **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 CONDUCCIÓN DE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE |
| * 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 EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN |
| *Describir las formas utilizadas por el profesor para conocer el proceso y el resultado del aprendizaje del alumno* |
| **Aspecto** | **Ponderación** |
| Exámenes parciales teóricos | 50% |
| Presentación oral y escrita de trabajos de investigación | 25% |
| Elaboración de revisiones críticas de artículos sugericos por el docente | 25% |
| BIBLIOGRAFÍA, DOCUMENTACIÓN Y MATERIALES DE APOYO  |
| *Señalar los textos y documentos básicos que serán empleados durante el curso.* |
| **Autor** | **Título** | **Editorial** | **Edición** | **Año** |
| AMDUR, DOULL, J, Y KLAASSEN, CD | Cassarett and Doull’s Toxicology, The Basic Science of Poisons | Mc Graw-Hill | 4th | 1993 |
| BOTANA, LM | Seafood and freshwater toxins: pharmacology, physiology, and detection | Marcel Dekker, Inc. NY. | 1st | 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 | 7th  | 2002 |
| PRATT, WB AND TAYLOR P  | Principles of Drug Action: The basis of pharmacology | Churchill Livingstone Inc. New York. | 3rd  | 1990 |
| WALLACE HAYES, A | Principles and Methods of Toxicology.  | Raven Press, New York, NY. USA | 3rd  | 1994 |
| WELLS, PG, LEE, K, AND BLAISE, C | Microscale testing in aquatic toxicology: advances, techniques, and practic | CRC Press LLC, Boca Raton, FL | 1st  | 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 DISEÑÓ CARTA DESCRIPTIVA |
| Carmen María López Saiz |