|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | | |
| Nombre de la asignatura | | Toxicología de Productos Marinos | | | |
| Campus | | Hermosillo | | | |
| Facultad Interdisciplinaria | | Ciencias Biológicas y de Salud | | | |
| Departamento | | Departamento de 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 | | | | | |
| 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 | | | | | |
| 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 | | | | | |
| * *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 | | | | | |
| **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 | | | | | |
| **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 | | | | | |