

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGEP LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	PROGRAMA ANUAL	2019
---	-----------------------	-------------

Espacio Curricular: TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	
Área: Sanidad de los Alimentos	Modalidad/Orientación: Técnica
Formato: Asignatura	Año de cursado: 6°
Curso/s: A, B, C	Ciclo: 2019
Hs semanales: 4	Profesores: Alicia Stocco, Eliana Macias.

Capacidades a trabajar:

Comprender el origen y formación de sustancias tóxicas en los alimentos procesados, naturales contaminados espontáneamente e intencionalmente, y reconocer sus efectos dañinos en la salud.

Adquirir capacidad de tomar medidas preventivas para reducir el riesgo de intoxicación por alimentos.

Diferenciar y aplicar correctamente las definiciones referentes a intoxicación, toxoinfección e infección.

Utilizar los conocimientos adquiridos para recopilar la información identificando fuentes y factores que influyen potencialmente en riesgos toxicológicos de la población.

- Identificar las fuentes y los factores que influyen en la contaminación de los alimentos.
- Comprender los mecanismos de acción de los tóxicos de los alimentos.
- Prevenir las intoxicaciones producidas por toxinas microbianas y fúngicas como la Toxina botulínica, al conocer la etiología de las ETA's.
- Relacionar dosis y acción tóxica de los tóxicos en alimentos provenientes de las toxinas de animales marinos, y evitar su consumo durante las épocas de veda.
- Reconocer la importancia del Problema higiénico- toxicológico que ocasionan los aditivos y promover su uso correcto para evitar riesgos de salud.
- Prevenir fuentes de contaminación de los Plaguicidas y Metales tóxicos en alimentos.
- Desarrollar la capacidad de trabajar y de informar, de manera clara y ordenada, las experiencias de las prácticas de laboratorio.
- Usar en forma crítica, responsable cualquier instrumento y material de laboratorio.
- Adquirir el vocabulario técnico adecuado.
- Trabajar colaborativamente con otras personas, localizando, evaluando y organizando información proveniente de diversas fuentes.
- Desarrollar habilidad para comunicarse.

Eje I INTRODUCCIÓN A LA TOXICOLOGÍA	Unidad N°1 : INTRODUCCIÓN A LA TOXICOLOGÍA
	<p>Reconocimiento y Diferenciación de intoxicación de toxi- infección.</p> <p>Reconocimiento y prevención de la contaminación de los alimentos. Identificación de las fuentes de contaminación química, física y biológica, contaminación cruzada.</p> <p>Identificación de los factores que afectan a la contaminación de los alimentos: nutrientes, temperatura, presencia o ausencia de oxígeno, acidez.</p> <p>Identificación de los distintos tipos de tóxicos naturales y antropogénicos.</p> <p>Valoración de los mecanismos de acción de un toxico alimentario y del proceso de migración y producción de sustancias tóxicas durante la preparación de los alimentos.</p> <p>Reconocimiento de los brotes de intoxicación alimentaria, aplicación y valoración de las medidas de prevención y recomendaciones para la salud.</p>

<p style="text-align: center;">Eje II TOXICOS NATURALES</p>	<p>Unidad N°2 : TOXICOS NATURALES</p>
	<p>Reconocimiento de los Factores anti nutricionales presentes en los alimentos. Identificación de la naturaleza química de las toxinas microbianas , reconociendo su agente causal , comprensión del mecanismo de acción en el alimento e intoxicación o infección el cuerpo humano.</p> <p>Clasificación de los distintos tipos de Botulismo. Descripción de la toxina Botulínica , conceptualizar su mecanismo de acción , identificar los factores que favorecen su desarrollo en el alimento. Descripción del Botulismo del lactante. Valoración de los procedimientos de prevención en los posibles brotes .</p> <p>Descripción de las toxinas producidas por mariscos y peces. Comprensión del mecanismo de acción en el cuerpo humano.</p> <p>Descripción de las producidas por las micotoxinas. Identificación del agente causal. Comprensión del mecanismo de acción en el cuerpo humano. Reconocimiento de los principales alimentos que son afectados por mohos .</p> <p>Identificación de las toxinas provenientes de hongos superiores venenosos , reconocimiento de especies tóxicas , diferenciación de especies comestibles.</p>
<p style="text-align: center;">Eje III TOXICOS ANTROPOGÉNICOS</p>	<p>Unidad N°3 : TOXICOS ANTROPOGÉNICOS</p>
	<p>Reconocimiento los distintos grupos de Aditivos alimentarios. Análisis e interpretación de las disposiciones de uso y limitaciones estipuladas en la Resolución MERCOSUR.</p> <p>Interpretación de los efectos biológicos .Análisis de los riesgos que representan para la salud los aditivos alimentarios.</p> <p>Identificación de la presencia de Antibióticos y hormonas en los alimentos.</p> <p>Interpretación de los usos de hormonas en los alimentos.</p> <p>Conocimiento de los riesgos para la salud del uso de antibióticos y hormonas en los alimentos</p> <p>Identificación de la presencia de Plaguicidas, Metales tóxicos presentes en los alimentos.</p> <p>Interpretación de los efectos biológicos .Análisis de los riesgos que representan para la salud. Reconocimiento de las enfermedades producidas por mercurio, arsénico y plomo.</p> <p>Valoración de la importancia de los procesos e higiene y seguridad en el procesamiento de los alimentos .</p> <p>Identificar los Agentes tóxicos generados durante el procesamiento de alimentos: Hidrogenación , Irradiación de alimentos. .</p>
<p style="text-align: center;">Bibliografía del Docente</p>	<p>Cuadernillo y guías elaborado por Profesores de asignatura.</p> <p>Calvo Carrillo. 2012. TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.MCGRAW-HILL</p> <p>Cameán, Ana. 2006. Toxicología alimentaria. Díaz de Santos.</p> <p>Gutierrez, José Bello.2001. Fundamentos de ciencia toxicológica. Díaz de Santos.</p> <p>Vega, Pedro Valle 2000.TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS. Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto Nacional de Salud Publica. Centro Nacional de Salud Ambiental. México, D.F.</p> <p>Centro de Ecología Humana y Salud. (1986). Clasificación de Plaguicidas Conforme a su Peligrosidad, recomendado por la Organización Mundial de la Salud. Centro Panamericano de Ecología Humana y Salud; Organización Panamericana de la Salud; Organización Mundial de la Salud. Metepec, Edo. de Mexico, Mexico.</p>
<p style="text-align: center;">Bibliografía del alumno</p>	<p>Cuadernillo y guías elaborado por Profesores de asignatura.</p> <p>Cameán, Ana. 2006. Toxicología alimentaria. Díaz de Santos.</p>

