

**F.I.R.E.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

## PROGRAMA ANUAL

<b>ESPACIO CURRICULAR: TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	
Área: <b>Sanidad de los Alimentos</b>	Ciclo lectivo: <b>2022</b>
Formato: <b>Asignatura</b>	Año de cursado: <b>6° A-B-C</b>
Horas semanales: <b>4 hs.</b>	Docentes a cargo: <b>Alicia Stocco, Eliana Macías</b>
<p><b>CAPACIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprender el origen y formación de sustancias tóxicas en alimentos procesados, naturales contaminados espontáneamente e intencionalmente y reconocer sus efectos dañinos en la salud.</li> <li>✓ Adquirir capacidad de tomar medidas preventivas para reducir el riesgo de intoxicación por alimentos.</li> <li>✓ Diferenciar y aplicar correctamente las definiciones referentes a intoxicación, toxiinfección e infección.</li> <li>✓ Identificar fuentes y factores que influyen potencialmente en riesgos toxicológicos de la población y en la contaminación de los alimentos.</li> <li>✓ Comprender los mecanismos de acción de los tóxicos de los alimentos.</li> <li>✓ Prevenir las intoxicaciones producidas por toxinas microbianas y fúngicas como la Toxina botulínica.</li> <li>✓ Diferenciar acción tóxica en alimentos provenientes de las toxinas de animales marinos.</li> <li>✓ Interpretar el problema toxicológico de los aditivos y promover su uso correcto para evitar riesgos de salud.</li> <li>✓ Prevenir fuentes de contaminación de los Plaguicidas y Metales tóxicos en alimentos.</li> <li>✓ Desarrollar la capacidad de trabajar y de informar, de manera clara y ordenada, las experiencias de las prácticas de laboratorio.</li> <li>✓ Usar en forma crítica, responsable cualquier instrumento y material de laboratorio.</li> <li>✓ Adquirir el vocabulario técnico adecuado.</li> <li>✓ Trabajar colaborativamente organizando información proveniente de diversas fuentes. Desarrollar habilidad para comunicarse.</li> <li>✓ Conocer la importancia de garantizar la <i>Equidad de Género</i> en el ámbito laboral, donde continúan las desigualdades.</li> <li>✓ Conocer las causas y el alcance de la contaminación producida por pilas y su aporte en metales pesados.</li> </ul>	

**F.I.R.E.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

<p style="text-align: center;"><b>Eje I</b></p> <p style="text-align: center;"><b>INTRODUCCIÓN A LA TOXICOLOGÍA</b></p>	<p>Reconocimiento y Diferenciación de <b>intoxicación de toxi- infección</b>.</p> <p>Reconocimiento y prevención de la <b>contaminación de los alimentos</b>. Identificación de las fuentes de <b>contaminación química, física y biológica, contaminación cruzada</b>.</p> <p>Identificación de los <b>factores que afectan a la contaminación de los alimentos</b>: nutrientes, temperatura, presencia o ausencia de oxígeno, acidez.</p> <p>Identificación de los distintos tipos de <b>tóxicos naturales y antropogénicos</b>.</p> <p>Valoración de los <b>mecanismos de acción de un toxico alimentario</b> y del proceso de migración y producción de sustancias tóxicas durante la preparación de los alimentos.</p> <p>Reconocimiento de los brotes de <b>intoxicación alimentaria</b>, aplicación y valoración de las medidas de prevención y recomendaciones para la salud</p>
<p style="text-align: center;"><b>Eje II</b></p> <p style="text-align: center;"><b>TOXICOS NATURALES</b></p>	<p>Reconocimiento de los <b>Factores anti nutricionales</b> presentes en los alimentos.</p> <p>Identificación de la naturaleza química de las <b>toxinas microbianas</b>, reconociendo su agente causal, comprensión del <b>mecanismo de acción en el alimento e intoxicación o infección el cuerpo humano</b>.</p> <p>Clasificación de los distintos <b>tipos de Botulismo</b>. Descripción de la <b>toxina Botulínica</b>, conceptualizar su <b>mecanismo de acción</b>, identificar los <b>factores que favorecen su desarrollo en el alimento</b>. Descripción del <b>Botulismo del lactante</b>. Valoración de los procedimientos de <b>prevención en los posibles brotes</b>.</p> <p>Descripción de las <b>toxinas producidas por mariscos y peces</b>. Comprensión del <b>mecanismo de acción</b> en el cuerpo humano.</p> <p>Descripción de las producidas por las <b>micotoxinas</b>. Identificación del agente causal.</p> <p>Comprensión del <b>mecanismo de acción</b> en el cuerpo humano. Reconocimiento de los principales alimentos que son afectados por mohos.</p> <p>Identificación de las toxinas provenientes de <b>hongos superiores venenosos</b>, reconocimiento de <b>especies tóxicas</b>, diferenciación de <b>especies comestibles</b>.</p>

**F.I.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

<p><b>Eje III</b></p> <p><b>TOXICOS</b></p> <p><b>ANTROPOGÉNICOS</b></p>	<p>Reconocimiento los distintos grupos de <b>Aditivos alimentarios</b>. Análisis e interpretación de las disposiciones de uso y limitaciones estipuladas en la Resolución MERCOSUR.</p> <p>Interpretación de los <b>efectos biológicos</b> .Análisis de los riesgos que representan para la salud los aditivos alimentarios.</p> <p>Identificación de la presencia de <b>Antibióticos y hormonas</b> 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 <b>Plaguicidas, Metales tóxicos</b> presentes en los alimentos.</p> <p>✓ Interpretación de los <b>efectos biológicos</b> .Análisis de los riesgos que representan para la salud. Reconocimiento de las <b>enfermedades producidas por mercurio, arsénico y plomo</b>. <b>CONTAMINACIÓN AMBIENTAL</b> producida por pilas y su aporte en metales pesados.</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 <b>generados durante el procesamiento de alimentos</b>: Hidrogenación, Irradiación de alimentos. .</p>
<p><b>BIBLIOGRAFÍA del DOCENTE</b></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>

**F.I.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

	<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><b>Bibliografía del ALUMNO</b></p>	<p>Cuadernillo y guías elaborado por Profesores de asignatura.</p> <p>Cameán, Ana. 2006. Toxicología alimentaria. Díaz de Santos.</p>