

**FI.RE.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>2023</b>
Formato: <b>Asignatura</b>	Año de cursado: <b>6° A-B-C</b>
Horas semanales: <b>4 hs.</b>	Docentes a cargo: <b>Stocco, Alicia, Eliana Macías, Ileana Aguado, Marianela, Lopez. Berrocal.</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>	

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

<p style="text-align: center;"><b>Eje I 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 TÓXICOS 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>

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

<p><b>Eje III: TÓXICOS 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. 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>. CONTAMINACIÓN AMBIENTAL 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> <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. 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>

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

**Bibliografía del  
ALUMNO**

Cuadernillo y guías elaborado por Profesores de asignatura.  
Cameán, Ana. 2006. Toxicología alimentaria. Díaz de  
Santos.