



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: HIGIENE Y TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA
Código: CTE0416
Paralelo: A
Periodo : Septiembre-2020 a Febrero-2021
Profesor: CHALCO QUEZADA DIANA CATALINA
Correo electrónico: dchalco@uazuay.edu.ec

Nivel: 7

Distribución de horas.

Docencia	Práctico	Autónomo: 0		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
3				3

Prerrequisitos:

Ninguno

2. Descripción y objetivos de la materia

El programa de estudio de la asignatura se divide en dos partes: la Toxicología y la Higiene de los alimentos. Se inicia con conceptos y terminología básica relacionada con la Toxicología, para luego hacer referencia a la toxicidad de las sustancias así como a la toxicocinética y toxicodinamia de las mismas. La parte medular de la asignatura radica en el estudio de los tóxicos y toxinas más comunes que pueden atacar a los alimentos. La segunda parte de la asignatura está dedicada al estudio de la Higiene industrial en lo que se refiere a programas de limpieza y desinfección de la planta. Además, basados en normas nacionales e internacionales, se conocerá las normas de BPM y POEs en las plantas de procesamiento de alimentos.

La Toxicología e Higiene de los Alimentos es una asignatura que pretende formar y capacitar a los estudiantes en el conocimiento del peligro de la presencia natural o accidental de diversas sustancias tóxicas en los alimentos y su correlación con los posibles riesgos sobre la salud, al interactuar a través de distintos mecanismos y vías con el hombre. Además el alumno estudiará temas relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura y los Procedimientos Operativos de Sanitización.

La Higiene y Toxicología alimentaria tiene sus bases en otras asignaturas como son la Microbiología de alimentos, la Química Orgánica y la Bioquímica. Por otro lado, constituye una herramienta básica para todas las Tecnologías que se imparten en la carrera.

3. Objetivos de Desarrollo Sostenible

4. Contenidos

1.1	Definición de Toxicología. Glosario.
1.2	Ramas de la Toxicología.
1.3	Clasificación de los agentes tóxicos.
2.1	Conceptos generales.
2.2	Intoxicación y sus clases.
2.3	Factores que modifican la toxicidad.
2.4	Dosis. Tipos de dosis.
2.5	Evaluación de curvas dosis-respuesta.
2.6	Tratamiento de las intoxicaciones.

3.1	Acción local de los venenos.
3.2	Acción general de los venenos: Toxicocinética (ADME)
3.3	Toxicodinamia. Sinergismo y antagonismo.
4.1	Conceptos generales. Glosario.
4.2	Clasificación de los tóxicos en alimentos.
4.3	Enfermedades transmitidas por alimentos.
4.4	Toxinas naturales de origen animal.
4.5	Toxinas naturales de origen vegetal.
4.6	Toxinas de origen bacteriano y fungico.
4.7	Riesgos tóxicos de los aditivos alimentarios.
4.8	Tóxicos formados durante el procesamiento de los alimentos.
4.9	Plaguicidas.
4.10	Metales pesados.
5.1	Concepto. Riesgos higiénicos.
5.2	Limpieza y Desinfección. Tipos de suciedad.
5.3	Detergentes y desinfectantes: concepto, características, tipos.
5.4	Programas de limpieza. Control de la eficacia.
6.1	BPA: concepto. Objetivos.
6.2	BPM: concepto. Objetivos.
6.3	Estructura de las BPM.
7.1	Concepto. Objetivos.
7.2	POES: Estructura
7.3	Elaboración de POES

5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

Evidencias

bc. Aplicar sistemas de mejora y gestión continua de calidad e inocuidad.

-- Conocer la toxicidad de sustancias de origen químico y biológico que a diario pueden estar presentes a lo largo de la cadena alimenticia.	-Evaluación escrita -Investigaciones
-- Contar con conocimientos básicos sobre las Buenas Prácticas de Manufactura y la estructuración de Procedimientos Operativos de Sanitización.	-Evaluación escrita -Investigaciones

bd. Prevenir y combatir las ETA, mediante la aplicación y ejecución de normas de sanidad nacional e internacional.

-- Disponer de conocimientos objetivos sobre los riesgos higiénicos y la gravedad de cualquier tipo de intoxicación alimentaria, ya sea por alteración o adulteración de productos alimenticios.	-Evaluación escrita -Investigaciones
-- Tener destreza en el manejo, aplicación e interpretación de normas de sanidad alimentaria.	-Evaluación escrita -Investigaciones

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	Prueba escrita basada en reactivos.	Introducción a la Toxicología, Principios de Toxicología, Tránsito de los xenobióticos en el organismo	APORTE DESEMPEÑO	5	Semana: 8 (09-NOV-20 al 14-NOV-20)
Evaluación escrita	Prueba escrita basada en reactivos	Higiene Industrial, Toxicología de los alimentos	APORTE DESEMPEÑO	5	Semana: 13 (14-DIC-20 al 19-DIC-20)
	APORTE CUMPLIMIENTO		APORTE CUMPLIMIENTO	10	Semana: 13 (14-DIC-20 al 19-DIC-20)
	APORTE ASISTENCIA		APORTE ASISTENCIA	10	Semana: 13 (14-DIC-20 al 19-DIC-20)
Investigaciones	Trabajo de investigación	Buenas Prácticas de Manufactura, Higiene Industrial, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, Toxicología de los alimentos	EXAMEN FINAL ASINCRÓNICO	10	Semana: 19-20 (25-01-2021 al 30-01-2021)
Evaluación escrita	Examen final escrito	Buenas Prácticas de Manufactura, Higiene Industrial, Introducción a la Toxicología, Principios de Toxicología, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, Toxicología de los alimentos, Tránsito de los xenobióticos en el organismo	EXAMEN FINAL SINCRÓNICO	10	Semana: 19-20 (25-01-2021 al 30-01-2021)
Investigaciones	Trabajo de investigación	Buenas Prácticas de Manufactura, Higiene Industrial, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, Toxicología de los alimentos	SUPLETORIO ASINCRÓNICO	10	Semana: 19-20 (25-01-2021 al 30-01-2021)
Evaluación escrita	Examen final escrito	Buenas Prácticas de Manufactura, Higiene Industrial, Introducción a la Toxicología, Principios de Toxicología, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, Toxicología de los alimentos, Tránsito de los xenobióticos en el organismo	SUPLETORIO SINCRÓNICO	10	Semana: 19-20 (25-01-2021 al 30-01-2021)

Metodología

Criterios de evaluación

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
IDELFONSO JUAN LARRAÑAGA; JULIO M. CARBALLO	Mc Graw Hill	CONTROL E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	1999	978-84-481-1417-6
MARÍA DE LA CONCEPCIÓN CALVO CARRILLO ; EDUARDO MENDOZA MARTÍNEZ	McGraw Hill	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	2012	978-6-07-150747-1

Web

Autor	Título	Url
Repetto Jiménez, Manuel Repetto Kuhn, Guillermo	Elibro	http://site.ebrary.com/lib/uasuaysp/search.action?p00=toxicologia&fromSearch=fromSearch
Cameán, Ana María Repetto, Manuel	Ebrary	http://site.ebrary.com/lib/uasuaysp/detail.action?docID=10159965&p00=toxicologia
FAO	CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICAS.	http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s02.htm
ARCSA	NORMA TECNICA DE BPM PARA ALIMENTOS PROCESADOS.	https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/Registro-Oficial-Res-042-BPM-Alimentos.pdf

Software

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **16/09/2020**

Estado: **Aprobado**