



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA

# Carátula

Programa de Diseño  
Curricular y Evaluación

ASIGNATURA			H/S/S	CRÉDITOS
TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS		TEÓRICA	4	8
CLAVE	SIGLA	PRÁCTICA	0	0
20061	NT010	TOTAL	4	8
COORDINACIÓN				
NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS (3800)				

## PRERREQUISITOS

## OBJETIVOS GENERALES

1. Identificar a la toxicología de los alimentos en la seguridad alimentaria.
2. Describir los principios básicos de toxicología alimentaria.
3. Identificar las sustancias potencialmente tóxicas presentes en los alimentos y sus mecanismos de acción.
4. Relacionar las características de las etapas de la cadena alimentaria con la posibilidad de formación de sustancias potencialmente tóxicas.
5. Revisar la normatividad nacional e internacional de la toxicología en alimentos.

## TEMARIO

1. Principios de toxicología, biotransformación.
2. Efectos tóxicos de los nutrimentos: recomendaciones nutrimentales.
3. Alergia alimentaria.
4. Sustancias antifisiológicas y antinutrimientales potencialmente tóxicas presentes en los alimentos.
5. El medio ambiente y la contaminación de los alimentos.
6. Formación de sustancias nocivas durante la cadena alimentaria: desde la producción, transformación y la preparación de los alimentos.
7. Aditivos usados por la industria alimentaria y sus efectos potencialmente tóxicos. Normatividad nacional e internacional.

## BIBLIOGRAFÍA

- \*Shibamoto, T. \*Bjeldanes, L., Introduction to Food Toxicology, Elsevier Academic Press, 2009, UK
- \*Pussa, T , Principles of Food Toxicology, CRC Press, 2008, EUA
- \*Omaye, S, Food and Nutricional Toxicology, CRC Press, 2004, EUA
- \*Baltes, W, Química de los alimentos, Acribia, 2007, España
- \*Peña, S, Toxicología de alimentos, Universidad Autónoma Metropolitana, 2004, México