

TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA (NHyD)

Curso 2016-2017

Aprobada en Junta de Dirección el 3/02/2017

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad	Toxicología Alimentaria	2º	2º	6	Obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ol style="list-style-type: none"> 1. LOURDES RODRIGO CONDE-SALAZAR (PTU) 2. ANTONIO HERNÁNDEZ JEREZ (CU) 3. FERNANDO GIL HERNANDEZ (CU) 4. ANTONIO PLA MARTÍNEZ (CU) 5. OLGA LOPEZ GUARNIDO 			Dpto. Medicina Legal, Toxicología y Antropología Física. Facultad de Medicina (PTS). Avda. de la Investigación, 11. 18016- Granada. Tlf. 958-243546. Fax: 958-246107 Correo electrónico: <ul style="list-style-type: none"> • lourdesr@ugr.es • ajerez@ugr.es • fgil@ugr.es • apla@ugr.es • olga@ugr.es 		
			HORARIO DE TUTORÍAS (Dpto. Medicina Legal, Toxicología y Antropología Física)		
			Prof.Rodrigo: Lunes y viernes de 9 a 12 h Prof.Hernández: Lunes de 8.30 a 14.30 h Prof. Gil: Lunes y miércoles de 8.30 a 11.30 h Prof. Pla : Lunes y miércoles de 8.30 a 11.30 h Prof. López: Lunes (9-12h) y viernes (10-13h)		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
No requeridos					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<ul style="list-style-type: none"> • Contaminación abiótica: tóxicos y contaminantes alimentarios 					



- Causas de toxicidad: origen y prevención.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

A. Competencias básicas y generales

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios

CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos

CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes

CG27 - Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos

CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también

algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

B. Competencias transversales

CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

C. Competencias específicas

CE15. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos

CE22. Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

CE24. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Conocimiento de los fundamentos y principios básicos de la Toxicología.
- Entender cuáles son los procesos y mecanismos que afectan al deterioro de los alimentos (contaminación química) y cómo se pueden prevenir.
- Saber cuál es la legislación vigente relacionada con la seguridad alimentaria en cuanto se refiere a contaminación química de los alimentos.



- Conocimiento básico de la metodología para la evaluación de la toxicidad y el riesgo.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

I. TOXICOLOGIA BASICA O FUNDAMENTAL (9 h)

Tema 1. ORIGENES Y ALCANCE DE LA TOXICOLOGIA: Concepto de Toxicología, intoxicación y tóxico. Hitos históricos (1h)

Tema 2. INTRODUCCION A LA TOXICOLOGÍA : Formas de intoxicación. Etiología general de las intoxicaciones. Subdivisiones de la Toxicología. Toxicología alimentaria: marco y concepto (1h).

Tema 3. EL FENOMENO TOXICO: Concepto de toxicidad. Fases del fenómeno tóxico. Factores que modifican la toxicidad. Relación estructura química-toxicidad. Relaciones dosis-respuesta (2 h).

Tema 4. TOXICOCINETICA (I): Generalidades: Interés toxicológico de la toxicocinética. Principales vías de absorción. Absorción por vía digestiva: Aspectos toxicológicos. (1 h).

Tema 5. TOXICOCINETICA (II): Distribución y eliminación de los tóxicos. Interés toxicológico de la distribución y eliminación de tóxicos (1h)

Tema 6. TOXICOCINETICA (III): El metabolismo como principal determinante de la toxicidad. Tipos de reacciones metabólicas. Factores que afectan la biotransformación de los tóxicos. Relaciones metabolismo-toxicidad (2 h).

Tema 7. MECANISMO DE ACCION DE LOS TOXICOS (I): Generalidades. Toxicidad selectiva. Clasificación. (1 h)

Tema 8. MECANISMO DE ACCION DE LOS TOXICOS (II): Principales mecanismos de toxicidad (1 h)

II. EVALUACION DE LA TOXICIDAD Y EL RIESGO (5 h)

Tema 9. INTRODUCCION A LA EVALUACION DE LA TOXICIDAD Y EL RIESGO. Concepto de evaluación de la toxicidad y evaluación del riesgo. Principios fundamentales de los ensayos de toxicidad. Variables generales en la evaluación toxicológica. Reglamentaciones sobre evaluación de la toxicidad Y Organismos internacionales implicados. Clasificación de los ensayos de toxicidad (1 h)

Tema 10. ENSAYOS DE TOXICIDAD. Información que proporcionan, métodos y limitaciones. (2 h)

Tema 11. CRITERIOS DE TOXICIDAD (I). Parámetros de toxicidad obtenidos en la evaluación toxicológica. Índices de toxicidad aguda, subcrónica y crónica. Cálculos. (1 h).

Tema 12. CRITERIOS DE TOXICIDAD (II). Extrapolación a humanos: Límites tolerables de exposición y Concentraciones máximas permisibles. Cálculos y aplicación práctica (1 h).



III. TOXICOLOGIA DESCRIPTIVA (22 h)

Tema 13. SUSTANCIAS NATURALES TOXICAS EN LOS ALIMENTOS (I). Principales tóxicos naturales que pueden estar presentes en los alimentos. Significación toxicológica. Agentes antinutritivos. Sustancias con actividad polivalente. Sustancias que aumentan el catabolismo. (1 h)

Tema 14. SUSTANCIAS NATURALES TOXICAS EN LOS ALIMENTOS (II): Tóxicos de los alimentos: Alcaloides. Glucósidos. Xantinas. (1 h)

Tema 15. SUSTANCIAS NATURALES TOXICAS EN LOS ALIMENTOS (III). Xenoestrógenos. Cancerígenos. Favismo. Latirismo. Lectinas. (1 h)

Tema 16. INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: Aditivos y aromas. Problemática toxicológica y seguridad alimentaria. (1 h).

Tema 17. CONTAMINANTES AGRÍCOLAS (I): Nitratos y nitritos. Origen de la contaminación. Problemas toxicológicos. (1 h)

Tema 18. CONTAMINANTES AGRÍCOLAS (II): Micotoxinas: Aflatoxinas. Origen de la contaminación. Problemas toxicológicos. (1 h)

Tema 19. CONTAMINANTES AGRÍCOLAS (III): Micotoxinas: Toxinas de fusarium, Ocratoxina, Patulina. Origen de la contaminación. Problemas toxicológicos. (1 h).

Tema 20. TOXICOS PRODUCIDOS DURANTE EL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS (I): Hidrocarburos aromáticos policíclicos. Contaminación alimentaria y efectos tóxicos. (1 h)

Tema 21. TOXICOS PRODUCIDOS DURANTE EL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS (II): Aminas heterocíclicas. Contaminación alimentaria y efectos tóxicos. (1 h)

Tema 22. TOXICOS PRODUCIDOS DURANTE EL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS (III): Acrilamida. Contaminación alimentaria y efectos tóxicos. (1 h)

Tema 23. OTROS TÓXICOS PRODUCIDOS DURANTE EL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS (IV): Contaminación alimentaria y efectos tóxicos. (1 h)

Tema 24. CONTAMINANTES ORGÁNICOS PERSISTENTES. Dioxinas. Furanos. PCBs. Origen de la contaminación. Problemas toxicológicos. (1 h)

Tema 25. MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: Madera, vidrio, cerámicas, material polimérico y elastómeros, envases metálicos. Contaminación alimentaria y efectos tóxicos (1 h)

Tema 26. TOXICIDAD DE LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (I). Los residuos de plaguicidas en los alimentos. Clasificación. Insecticidas organoclorados. Mecanismo de acción y principales efectos tóxicos (1 h)

Tema 27. TOXICIDAD DE LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (II). Insecticidas organofosforados y carbámicos. Piretrinas. Mecanismo de acción y principales efectos tóxicos (1 h)

Tema 28. TOXICIDAD DE LOS METALES (I): Causas de la contaminación alimentaria por metales. Plomo. Contaminación alimentaria. Mecanismo de acción y principales efectos tóxicos. (1 h)



Tema 29. TOXICIDAD DE LOS METALES (II): Cadmio y mercurio. Contaminación alimentaria. Mecanismo de acción y principales efectos tóxicos (2 h)

Tema 30. TOXICIDAD DE LOS METALES (III): Arsénico, estaño y aluminio. Contaminación alimentaria. Mecanismo de acción y principales efectos tóxicos (1 h)

Tema 31. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS EN ALIMENTOS (I). Concepto de residuos. Origen de los residuos de medicamentos en alimentos. Tipos de medicamentos utilizados. Nivel de tolerancia: tolerancia cero, tolerancia despreciable y tolerancia finita. Problemática planteada por los residuos. Tiempo de suspensión o retirada (1 h)

Tema 32

. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS EN ALIMENTOS (II). Significado toxicológico de los residuos de medicamentos en alimentos. Efectos a corto y largo plazo (1 h).

TEMARIO PRÁCTICO:

Seminarios/Prácticas (12 h)

1. LOS RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS EN TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA. Principales bases de datos de interés en Toxicología alimentaria. Realización de supuestos prácticos.

2. SISTEMÁTICAS ANALÍTICAS EN TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA.

Tipos de muestras y su preparación en el análisis de las sustancias tóxicas en los alimentos. Extracción de tóxicos en muestras de alimentos. Técnicas analíticas. Interpretación de resultados.

3. EVALUACIÓN DE LA TOXICIDAD Y EL RIESGO. Aspectos metodológicos y normativos. Situación actual en la unión europea. Metodología de evaluación del riesgo. Resolución de supuestos prácticos.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA. Ana Cameán y Manuel Repetto (eds). Díaz de Santos. Madrid. 2006.

TRATADO DE NUTRICIÓN. Angel Gil y M.D. Ruiz López (eds.) Tomo II. Cap. 21. Editorial Panamericana. Madrid. 2010.

CASARETT & DOULL'S TOXICOLOGY. 7ª ed. C.D.Klaassen. McGraw Hill. New York. 2008.

CASARETT Y DOULL: FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA. C.D.Klaassen y J.B. Watkins. McGraw Hill-Interamericana. Madrid. 2003.

MEDICINA LEGAL Y TOXICOLOGÍA. 6ª ed. E. Villanueva (ed). Editorial Masson, S.A. Barcelona, 2004.

PRINCIPLES AND METHODS IN TOXICOLOGY. 5ª edición. A.W. Hayes. CRC Press, New York, 2008

MANUAL DE TOXICOLOGÍA. Antonio Pla, Antonio F. Hernández, Fernando Gil. Editorial Técnica Avicam. Fleming. Granada, 2016

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:



TOXICOLOGÍA AVANZADA. Repetto M.. Díaz de Santos, Madrid, 1995
MANUAL DE EVALUACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE RIESGOS. Kolluru R, Bartell S, Pitblado R y Stricoff S. McGraw Hill, México. 1998
TOXICOLOGÍA Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS. R. Derache. Ediciones Omega, S.A. Barcelona, 1990.
TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. 2ª ed. E. Lindner. Editorial Acibia, S.A. Zaragoza.1995.
INTRODUCCIÓN A LA TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. T. Shibamoto y L.F. Bjeldanes. Editorial Acibia, S.A. Zaragoza, 1996.

ENLACES RECOMENDADOS

Toxicología básica.

<http://www.ugr.es/~ajerez/proyecto>

Prácticas de Toxicología:

<http://www.ugr.es/~fgil/proyecto/index.php>

Reglamento sobre notificación de sustancias nuevas y clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas. OM 30/06/1998. Anexo B.

http://www.consumo-inc.es/Seguridad/normativa/363_95/home.htm

Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AECOSAN)

<http://www.aesan.msc.es/AECOSAN>

Codex alimentarius (FAO/OMS)

<http://www.codexalimentarius.net>

Autoridad Europea de Seguridad alimentaria (EFSA)

<http://www.efsa.europa.eu>

OCDE (www.oecd.org/document)

European Chemicals Bureau (<http://ecb.jrc.it/testing-methods>)

Reglamento sobre notificación de sustancias nuevas y clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas. OM 30/06/1998. Anexo B.

http://www.consumo-inc.es/Seguridad/normativa/363_95/home.htm

Comité mixto FAO/OMS de aditivos alimentarios (JECFA). http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_index_es.asp

METODOLOGÍA DOCENTE

MD1. LECCIÓN MAGISTRAL/EXPOSITIVA. Expondrá claramente los objetivos principales del tema y desarrollará en detalle de forma sistemática y ordenada los contenidos necesarios para una correcta comprensión de los conocimientos. Son impartidas por profesorado de forma presencial, los cuales disponen de los medios audiovisuales más avanzados, incluida conexión a Internet en las aulas y sistemas de grabación.



MD2. SEMINARIOS Y SESIONES DE DISCUSIÓN Y DEBATE. Estas actividades se organizan en grupos de tamaño variable según el tema. En general ambas actividades proporcionarán temas de análisis estableciendo los procedimientos de búsqueda de información, análisis y síntesis de conocimientos. En el caso de los seminarios, se plantean también problemas de apoyo al aprendizaje. Las sesiones de discusión y debate deben ser trabajadas previamente por los estudiantes que redactarán un texto que someter a la crítica de los demás estudiantes, para pasar posteriormente a una discusión en una reunión coordinada por el profesor.

MD3. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y ESTUDIO DE CASOS PRÁCTICOS. Se plantearán problemas numéricos relacionados con la materia de las clases teóricas que se desarrollarán de forma individual o grupal. En el estudio de casos prácticos, el estudiante se enfrenta a un problema concreto que describe una situación de la vida real. Se desarrolla en pequeños grupos de trabajo que deberán analizar los hechos para llegar a una decisión razonada.

MD8. REALIZACIÓN DE TRABAJOS EN GRUPO. Los alumnos cuentan para este trabajo con una excelente biblioteca en la facultad y con el apoyo de la red UGR. Existe una vinculación entre la red UGR y la biblioteca, de manera que es posible acceder a los fondos bibliográficos físicos y electrónicos que haya propuesto el profesor de la asignatura y que estén disponibles en la biblioteca en cualquier formato.

MD9. REALIZACIÓN DE TRABAJOS INDIVIDUALES. El estudiante estará centrado en la preparación de las sesiones de discusión, elaboración de un cuaderno de notas o informe de prácticas de laboratorio y/o de prácticas de campo, búsqueda bibliográfica y preparación de casos prácticos. El trabajo individual incluye, además, el estudio y asimilación de conocimientos.

MD11. TUTORÍAS. Ofrecen apoyo y asesoramiento, personalizado o en grupos con un pequeño número de estudiantes, para abordar las tareas encomendadas en las actividades formativas indicadas previamente o específicas del trabajo personal. El profesor jugará un papel activo, orientando hacia un aprendizaje de colaboración y cooperación, a lo largo de todo el curso

	ACTIVIDAD FORMATIVA	ECTS (h)	%
Presenciales	AF1. Clases de teoría	1,44 (36h)	60%
	AF2. Clases prácticas	0,48 (12h)	
	AF3. Seminarios y/o exposición de trabajos	0,16 (4 h)	
	AF4. Realización de exámenes	0,16 (4h)	
	AF6. Tutorías colectivas	0,16 (4h)	



No presenciales	AF8. Estudio y trabajo individual del alumno	2,4 (60h)	40%
	AF9. Preparación y estudio de prácticas	0,4 (10h)	
	AF10. Trabajo en grupo	0,16 (4h)	
	AF11. Preparación de trabajos y exposiciones	0,64 (16h)	

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)					Actividades no presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)			
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Exámenes (horas)	Tutorías colectivas	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Preparación y estudio práctico (horas)	Trabajo en grupo (horas)	Preparación de trabajo y exposiciones.
Semana 1										
Semana 2										
Semana 3										
Semana 4										
Semana 5										
Semana 6										
Semana 7										
Semana 8										
Semana 9										
Semana 10										
Semana 11										
Semana 12										



Semana 13										
Semana 14										
Semana 15										
Total horas		36	12	4	4	4	60	10	4	16

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

La evaluación se realizará a partir de las presentaciones y/o exposiciones de los trabajos de teoría y problemas y de los exámenes en los que los estudiantes tendrán que demostrar las competencias adquiridas. Los exámenes escritos serán de tipo test y/o preguntas cortas.

I. EVALUACIÓN ORDINARIA

a) EVALUACIÓN CONTINUA: Se valorarán todas las actividades realizadas (teoría, prácticas, seminarios, trabajos)

Se valorará la asistencia regular a las clases teóricas

En las prácticas se requiere una asistencia mínima del 80%

La calificación se obtiene: nota de teoría x 0,7+ nota de prácticas x 0,1+ nota de los trabajos x 0,2

b) EVALUACIÓN ÚNICA FINAL. Examen escrito del contenido del programa teórico y práctico de la asignatura, para acreditar que el estudiante ha adquirido la totalidad de las competencias descritas en la guía docente.

El periodo de solicitud de la evaluación única final al Director del Departamento es las dos primeras semanas de impartición de la asignatura o las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de la asignatura.

II. EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA. Aquellos alumnos que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de evaluación continua. La valoración, con posibilidad de obtener el 100% de la calificación final, se hará mediante un **examen escrito del contenido del programa teórico y práctico de la asignatura**, para acreditar que el estudiante ha adquirido la totalidad de las competencias descritas en la Guía Docente.

COMPETENCIAS	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CG6, CG11, CG24, CG27, CG29, CE15, CE22, CE24	SE1: Exámenes de teoría	80%
CG11, CG24, CG29, CE15, CE24	SE2: Exámenes de prácticas	10%
CG6, CG11, CG24, CG27,	SE3: Elaboración y/o	10%



CG29, CE15, CE22, CE24 | exposición de trabajos

INFORMACIÓN ADICIONAL

