

Programación semanal

En la programación semanal te presentamos un **reparto del trabajo de la asignatura** a lo largo de las semanas del cuatrimestre.

Los laboratorios de prácticas presenciales se realizarán al final del curso. El tutor os informará de las fechas concretas. Será necesario aprobarlos para aprobar la asignatura. La puntuación total será de 3.2 puntos y estará dividida de la siguiente manera:

- ▶ Cuaderno de prácticas: 70 %
- ▶ Aptitud: 10 %
- ▶ Asistencia: 10 %
- ▶ Organización y trabajo en el laboratorio: 10 %

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (10 puntos)
Semana 1	Tema 1. Introducción a la toxicología alimentaria 1.1. ¿Cómo estudiar este tema? 1.2. Conceptos de toxicología y evolución histórica 1.3. Introducción a la toxicología alimentaria 1.4. Seguridad de los alimentos y requisitos reglamentarios 1.5. Referencias bibliográficas	Test Tema 1 (0,1 puntos)
Semana 2	Tema 2. Toxicocinética y toxicodinamia 2.1. ¿Cómo estudiar este tema? 2.2. Principios esenciales de la toxicocinética y toxicodinamia 2.3. Procesos LADME 2.4. Biodisponibilidad 2.5. Mecanismos de acción 2.6. Principales cuadros clínicos 2.7. Referencias bibliográficas	Test tema 2 (0,1 puntos)
Semana 3	Tema 3. Influencia de la microbiota en el efecto de los tóxicos alimentarios 3.1. ¿Cómo estudiar este tema? 3.2. Introducción a la microbiota 3.3. Composición de la microbiota del tracto gastrointestinal 3.4. Funciones de la microbiota del tracto gastrointestinal 3.5. Influencia de la dieta en la microbiota del tracto gastrointestinal 3.6. Efectos tóxicos de la microbiota 3.7. Referencias bibliográficas	Trabajo: Influencia de la actividad física sobre la composición de la microbiota (1,6 puntos) Test tema 3 (0,1 puntos)
Semana 4	Tema 4. Evaluación de la toxicidad 4.1. ¿Cómo estudiar este tema? 4.2. Evaluación de la toxicidad 4.3. Bioensayos 4.4. Carcinogénesis y mutagénesis 4.5. Referencias bibliográficas	Test tema 4 (0,1 puntos)

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (10 puntos)
Semana 5	<p>Tema 5. Tóxicos de los alimentos</p> <p>5.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>5.2. Tóxicos en los alimentos clasificación</p> <p>5.3. Tóxicos naturales de los alimentos</p> <p>5.4. Biotoxinas marinas y toxinas cianofíceas</p>	
Semana 6	<p>Tema 5. Tóxicos de los alimentos (continuación)</p> <p>5.5. Micotoxinas e intoxicaciones por setas</p> <p>5.6. Riesgos tóxicos por el consumo de animales de caza</p> <p>5.7. Vitaminas</p> <p>5.8. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 5 (0,1 puntos)</p>
Semana 7	<p>Tema 6. Toxicología de sustancias nocivas resultantes de procesos tecnológicos</p> <p>6.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>6.2. Compuestos generados en el calentamiento y oxidación de aceites y grasas</p> <p>6.3. Compuestos piroorgánicos</p> <p>6.4. Compuestos no pirolíticos derivados de aminoácidos y azúcares</p> <p>6.5. Compuestos formados por el tratamiento alcalino de proteínas</p> <p>6.6. Compuestos producidos por degradación o reacción de contaminantes</p> <p>6.7. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test tema 6 (0,1 puntos)</p>
Semana 8	<p>Tema 7. Contaminantes biológicos</p> <p>7.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>7.2. Contaminantes biológicos</p> <p>7.3. Contaminantes orgánicos en alimentos</p> <p>7.4. Disruptores endocrinos</p> <p>7.5. Contaminantes inorgánicos</p> <p>7.6. Referencias bibliográficas</p>	<p>Foro: ¿Los disruptores endocrinos son realmente un problema de salud pública? (0,8 puntos)</p> <p>Test tema 7 (0,1 puntos)</p>
Semana 9	<p>Tema 8. Residuos de componentes plásticos, de medicamentos de uso veterinario y de plaguicidas en alimentos</p> <p>8.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>8.2. Residuos de componentes plásticos en alimentos</p> <p>8.3. Residuos de medicamentos de uso veterinario</p> <p>8.4. Residuos de plaguicidas</p> <p>8.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Trabajo: Resistencia de las bacterias a los antibióticos de uso veterinario (1,6 puntos)</p> <p>Test tema 8 (0,1 puntos)</p>
Semana 10	<p>Tema 9. Toxicología de aditivos alimentarios</p> <p>9.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>9.2. Uso de los aditivos alimentarios con relación a su seguridad</p> <p>9.3. Requerimiento de ensayos toxicológicos para fijar la seguridad de los aditivos para los alimentos</p> <p>9.4. Sustancias GRAS</p> <p>9.5. Parámetros de seguridad alimentaria</p> <p>9.6. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test tema 9 (0,1 puntos)</p>

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (10 puntos)
Semana 11	<p>Tema 10. Reacciones adversas de los alimentos. Alergias e intolerancias alimentarias</p> <p>10.1. ¿Cómo estudiar este tema? 10.2. Reacciones adversas a los alimentos 10.3. Mecanismos de la reacción alérgica 10.4. Manifestaciones clínicas y diagnóstico 10.5. Naturaleza de los alérgenos alimentarios 10.6. Etiquetado de sustancias o productos que causan intolerancias o intolerancias alimentarias 10.7. Referencias bibliográficas</p>	<p>Trabajo: Iniciativa Programa Vital 2.0 (1,6 puntos)</p> <p>Test Tema 10 (0,1 puntos)</p>
Semana 12	<p>Tema 11. Nuevos alimentos e ingredientes funcionales</p> <p>11.1. ¿Cómo estudiar este tema? 11.2. Exigencias en materia de toxicidad 11.3. Evaluación de la seguridad alimentaria 11.4. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 11 (0,1 puntos)</p>
Semana 13	<p>Tema 12. Seguridad alimentaria como prevención de las intoxicaciones alimentarias</p> <p>12.1. ¿Cómo estudiar este tema? 12.2. Desarrollo de la legislación europea con relación a la seguridad alimentaria 12.3. Ley europea general de los alimentos y el "paquete de higiene" 12.3. Política de seguridad alimentaria en la Unión europea 12.4. Normalización y certificación 12.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test tema 12 (0,1 puntos)</p>
Semana 14	Semana de repaso	
Semana 15	Semana de exámenes (sedes fuera de Madrid)	
Semana 16	Semana de exámenes (sedes en Madrid)	

NOTA

Los alumnos elegirán la semana en la que examinarse.

Esta **Programación semanal** puede ser modificada si el profesor lo considera oportuno para el enriquecimiento de la asignatura.