



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA

**Unidad Académica de Nutrición
Licenciatura en Nutrición**



NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
CLAVE:	4130
SERIACIÓN:	NO TIENE
SEMESTRE:	QUINTO

HORAS TEÓRICAS	HORAS PRÁCTICAS	HORAS INDEPENDIENTES	TOTAL DE HORAS	TOTAL DE CRÉDITOS
4	1	4	5	9

OBJETIVO GENERAL

Aplicar los conceptos básicos o específicos relacionados con agentes químicos que están presentes en alimentos, a fin de evitar intoxicaciones.
Conocer los conceptos básicos o específicos relacionados con agentes químicos que están presentes en alimentos, a fin de evitar intoxicaciones.

PROGRAMA

- I. INTRODUCCIÓN A LA TOXICOLOGÍA**
- II. BIOTRANSFORMACIÓN DE TÓXICOS**
- III. AGENTES TÓXICOS NATURALMENTE PRESENTES EN LOS ALIMENTOS**
- IV. ADITIVOS EN LOS ALIMENTOS**
- V. AGENTES TÓXICOS ACCIDENTALMENTE PRESENTES EN LOS ALIMENTOS**
- VI. AGENTES TÓXICOS GENERADOS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**