Colegio de Bachilleres del Estado de Durango

Código: FOR 7.2 DiAc 04	Página 1 de 1
Fecha de emisión: 06/07/2007	
Fecha de Revisión: 21/08/2007	
Número de Revisión: 2	

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Campo de Conocimiento:	CIENCIAS NARURALES	Asignatura:	TOXICOLOGÌA	Semestre:	QUINTO
Parcial:	PRIMER	Unidad(es) Temática(s):	UNIDAD I, UNIDAD II.		
Periodo:	11 DE AGOSTO – 12 DE SEPTIEMBRE 2008	Título de la(s) Unidad(es):	I.-INTRODUCCIÒN A LA TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II.-SUSTANCIAS TÒXICAS EN ALIMENTOS NATURALES.		

Tema ó Subtema	Contenido Programático	No. de Sesiones
	ENCUADRE	1
I	INTRODUCCIÒN A LA TOXICOLOGÌA DE LOS ALIMENTOS	
1.1	ANTECEDENTES DE LA TOXICOLOGÌA	
1.2	DEFINICIÒN DE TOXICOLOGÌA	1
1.3	CONCEPTOS ELEMENTALES PARA EL ESTUDIO DE LA TOXICOLOGÌA	1
1.4	DETERMINACIÒN DE LOS TÒXICOS EN ALIMENTOS	2
II	SUSTANCIAS TÒXICAS EN ALIMENTOS NATURALES	
2.1	SUSTANCIAS TÒXICAS EN ALIMENTOS VEGETALES	1
2.2	VEGETALES QUE CONTIENEN SUSTANCIAS BOCIÒGENAS	2
2.3	GLUCÒSIDOS CIANOGÈNETICOS	2
2.4	LECTINAS (hemaglutininas).	2
2.5	FAVISMO	1
2.6	AMINAS VASOACTIVAS	1
	EXAMEN	1
	Total de Sesiones:	15

Fecha de Evaluación: 8 AL 12 D3 SEPTIEMBRE DE 2008

Criterios De Evaluación: EXAMEN 50%, INVESTIGACIÒN 20%, TAREAS 20%, PARTICIPACIÒN 10%.

-

Material Didáctico: ROTAFOLIO, PINTARRÒN ARTICULOS DE REVISTAS, VIDEOS, LABORATORIO .

-

Bibliografía: INTRODUCCIÒN A LA TOXICOLOGÌA DE LOS ALIMNTOS DE TAKAYUÌ SHIBAMOTO; EDITORIAL ACRIBIA.
TOXICOLOGÌA DE LOS ALIMENTOS DE ERNEST LINDER; EDITORIAL ACRIBIA

Elaboró

Plantel: LERDO 02

Colegio de Bachilleres del Estado de Durango

Código: FOR 7.2 DiAc 04	Página 1 de 1
Fecha de emisión: 06/07/2007	
Fecha de Revisión: 21/08/2007	
Número de Revisión: 2	

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Campo de Conocimiento:	CIENCIAS NARURALES	Asignatura:	TOXICOLOGÌA	Semestre:	QUINTO
Parcial:	SEGUNDO	Unidad(es) Temática(s):	UNIDAD II, UNIDAD III, UNIDAD IV.		
Periodo:	17 DE SEPT. – 17 DE OCT. 2008	Título de la(s) Unidad(es):	II.-SUSTANCIAS EN ALIM. NATURALES, III.-TÒXINAS EN ALIM. ANIMALES, IV.-INTOXICACIÒNES ALIM. POR TÒXINAS FÙNGICAS.		

Tema ó Subtema	Contenido Programático	No. de Sesiones
2.7	MUTÀGENOS DE LAS PLANTAS	1
2.8	SOLANINA	1
2.9	GOSIPOL EN LA SEMILLA DE ALGODÒN	1
III	TOXINAS EN LOA ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	
3.1	INTRODUCCÒN	1
3.2	TOXINAS DE LOS HIGADOS ANIMALES	1
3.3	TOXINAS DE LOS ANIMALES MARINOS	1
3.3.1.	INTOXICACIÒN ESCOMBROIDE (ATÙN)	1
3.3.2.	SAXITOXINA	1
3.3.3.	TETRODOTOXINA	2
IV	INTOXICACIONES ALIMENTARIAS POR TÒXINAS FÙNGICAS	
4.1.	MICOTOXINAS	1
4.2.	ERGOTISMO	2
	EXAMEN	1
	Total de Sesiones:	14

Fecha de Evaluación: 13 AL 17 DE OCTUBRE DE 2008

Criterios De Evaluación: EXAMEN 50%, INVESTIGACIÒN 20%, TAREAS 20%, PARTICIPACIÒN 10%.

-

Material Didáctico: ROTAFOLIO, PINTARRÒN ARTICULOS DE REVISTAS, VIDEOS, LABORATORIO .

-

Bibliografía: INTRODUCCIÒN A LA TOXICOLOGÌA DE LOS ALIMNTOS DE TAKAYUÌ SHIBAMOTO; EDITORIAL ACRIBIA.
TOXICOLOGÌA DE LOS ALIMENTOS DE ERNEST LINDER; EDITORIAL ACRIBIA

Elaboró:

Plantel: LERDO 02

Código: FOR 7.2 DiAc 04	Página 1 de 1
Fecha de emisión: 06/07/2007	
Fecha de Revisión: 21/08/2007	
Número de Revisión: 2	

Colegio de Bachilleres del Estado de Durango

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Campo de Conocimiento:	CIENCIAS NARURALES	Asignatura:	TOXICOLOGÌA	Semestre:	QUINTO
Parcial:	TERCER	Unidad(es) Temática(s):	UNIDADES IV, V, VI, VII		
Periodo:	20 DE OCT. -21 DE NOV. 2008	Título de la(s) Unidad(es):	IV. INTOX. ALIM. FÙNGICAS, V. CONTAMINACIÒN BACTERIANA, VI. TÒXICOS DURANTE LA PREPARACIÒN, VII. ADITIVOS ALIMENTARIOS.		

Tema ó Subtema	Contenido Programático	No. de Sesiones
4.3	AFLATOXINAS	2
4.4	TOXINAS DE LOS HONGOS SUPERIORES	2
V	CONTAMINACIÒN BACTERIANA DE LOS ALIMENTOS	
5.1	TOXINAS BACTERIANA EN LOS ALOMENTOS	1
5.2	SALMONELLA	1
5.3	TOXINAS BOTULÌNICAS	1
VI	TÒXICOS QUE SE ORIGINAN DURANTE LA PREPARACIÒN DE LOS ALIMENTOS	
6.1	CALEFACCIÒN Y OXIDACIÒN DE LAS GRASAS	1
6.2	PRODUCTOS DE TUESTE	1
6.3	CANCERIGENOS EN ALIMENTOS AHUMADOS	1
6.4	ENVENENAMIENTO POR SALES DE ZINC.	1
6.5	IONES DE METALES PESADOS	
6.6	SUSTANCIAS TÒXICAS DE LAS PLAGAS EN PRODUCTOS ALMACENADOS.	1
VII	ADITIVOS ALIMENTARIOS.	
7.1	INTRODUCCIÒN	
7.2	COLORANTES	1
	Total de Sesiones:	13

Fecha de Evaluación: 17 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2008

Criterios De Evaluación: EXAMEN 50%, INVESTIGACIÒN 20%, TAREAS 20%, PARTICIPACIÒN 10%.

-

Material Didáctico: ROTAFOLIO, PINTARRÒN ARTICULOS DE REVISTAS, VIDEOS, LABORATORIO .

-

Bibliografía: INTRODUCCIÒN A LA TOXICOLOGÌA DE LOS ALIMNTOS DE TAKAYUÌ SHIBAMOTO; EDITORIAL ACRIBIA.
TOXICOLOGÌA DE LOS ALIMENTOS DE ERNEST LINDER; EDITORIAL ACRIBIA

Elaboró:

Plantel: LERDO 02

Calidad Cobaed