

Toxicología de los alimentos / Food Toxicology

Número total de créditos ECTS		6
Tipología		Obligatoria
Organización temporal		Curso 2; Semestre 3
Modalidad		Presencial y Virtual
Idioma		Castellano e Inglés
Contenidos	- Contaminantes químicos y aditivos alimentarios. - Residuos de pesticidas y su evaluación toxicológica. - Efectos toxicológicos de compuestos en la salud humana. - Estrategias para reducir la toxicidad en alimentos. - Control de calidad y seguridad alimentaria. - Legislación y normativas relacionadas con la toxicología alimentaria. - Chemical contaminants and food additives. - Pesticide residues and their toxicological evaluation. - Toxicological effects of compounds on human health. - Strategies to reduce toxicity in food. - Quality control and food safety. - Legislation and regulations related to food toxicology.	
Resultados de aprendizaje TÍTULO	Conocimientos y contenidos	CC13 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. / Know the microbiology, parasitology, and toxicology of foods. ORDEN CIN 730/2009 CC27 Conocer los distintos tipos de peligros biológicos, químicos y físicos que pueden afectar la inocuidad de los alimentos. / Know the different types of biological, chemical, and physical hazards that can affect food safety.
Resultados de aprendizaje ASIGNATURA - Identificar contaminantes químicos, aditivos y residuos de pesticidas en los alimentos. - Evaluar los efectos toxicológicos de estos compuestos en la salud humana. - Diseñar medidas para reducir la presencia de sustancias tóxicas en los alimentos. - Evaluar la efectividad de las estrategias de control de calidad y seguridad alimentaria. - Identify chemical contaminants, additives and pesticide residues in food. - Assess the toxicological effects of these compounds on human health. - Design measures to reduce the presence of toxic substances in food. - Evaluate the effectiveness of food safety and quality control strategies.		

Modalidad Presencial	Actividades formativas		Horas totales	
	Clases Expositivas		31	
	Seminarios		2	
	Clases prácticas		0	
	Prácticas de laboratorio		25	
	Tutorías		12	
	Trabajo autónomo		76	
	Prueba de evaluación final		4	
	Total		150	
	Sistemas de evaluación		MÍNIMO	MÁXIMO
	Evaluación Final: prueba o examen presencial		50	50
	Resolución de problemas		10	30
	Estudio de casos - Proyectos		10	30
	Otras actividades de evaluación continua		0	10
	Total		70	120

Modalidad Virtual	Actividades formativas	Horas totales	
	Clases Expositivas Síncronas	8	
	Seminarios síncronos	2	
	Clases prácticas Síncronas	0	
	Prácticas de Laboratorio presenciales	12	
	Prácticas de Laboratorio virtuales	3	
	Actividades Dirigidas Asíncronas	30	
	Tutorías	12	
	Trabajo autónomo	78	
	Examen y Seguimiento	5	
	Total	150	
	Sistemas de evaluación	MÍNIMO	MÁXIMO
	Evaluación Final: prueba o examen	50	50
	Resolución de problemas	10	30
	Estudio de casos - Proyectos	10	30
	Otras actividades de evaluación continua	0	10
	Total	70	120