

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES

U.B.A.

1.- DEPARTAMENTO de QUIMICA ORGANICA

2.- CARRERA DE: a) Licenciatura en Ciencias Químicas  
b) Doctorado y/o Postgrado  
c) Profesorado en  
d) Cursos Técnicos en Meteorología  
e) Cursos de Idiomas

3.- 1er. CUATRIMESTRE 1995

4.- N° DE CODIGO DE CARRERA : 51

5.- MATERIA : TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS N° DE CODIGO: 4028

6.- PUNTAJE PROPUESTO : 2 puntos

7.- PLAN DE ESTUDIO Año : 1987

8.- CARACTER DE LA MATERIA : opativa

9.- DURACION : cuatrimestral

10.-HORAS DE CLASE SEMANAL: 4 hs

a)Teóricas	: 4	hs.	d)Seminarios	:--	hs.
b)Problemas	: --	hs.	e)Teórico-problemas	:--	hs.
c)Laboratorio:	--	hs.	f)Teórico-prácticas	:--	hs.
g)Totales Horas : 56 hs.					

11.-CARGA HORARIA TOTAL : 56 hs.

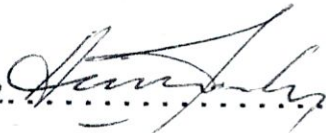
12.-ASIGNATURAS CORRELATIVAS : ---

13.-FORMA DE EVALUACION : Examen final

14.-PROGRAMA ANALITICO : Se adjunta

15.-BIBLIOGRAFIA : Se adjunta

FECHA: 13 OCT. 1995

FIRMA PROFESOR.  FIRMA DIRECTOR.....

Aclaración firma. H. H.  ..... Sello aclaratorio. 

Dra. ROSA M. de LEDERKREMER  
Directora Depto. Química Orgánica

#### 14. PROGRAMA ANALITICO

- 1.- Conceptos de toxicología básica. Factores que determinan la toxicidad: Absorción. Distribución. Biotransformación. Depósito. Excreción.
- 2.- Interacciones moleculares entre sustancias químicas y el material biológico. Lesiones bioquímicas. Daños estructurales y daños funcionales. Daños reversibles y daños irreversibles.
- 3.- Descripción de los efectos tóxicos más importantes. Efectos agudos y crónicos. Neurotoxicidad, embriotoxicidad y teratogénesis. Toxicología genética. Mutagénesis y carcinogénesis.
- 4.- Cuantificación de la toxicidad. Relación entre toxicidad y riesgo. Metodología de evaluación: sistemas tradicionales. Propuestas recientes. Factores de seguridad. Ingesta diaria admisible.
- 5.- Evaluación de exposición: distintos tipos de encuestas alimentarias. Grupos de población expuestos. Grupos de alto riesgo.  
Normas regulatorias. Codigos alimentarios nacionales e internacionales. El sistema FAO/OMS.
- 6.- Toxicidad de componentes intrínsecos de los alimentos. Glucósidos, alcaloides, inhibidores de proteasas, gossipol, ácidos grasos tóxicos, etc.
- 7.- Sustancias no intrínsecas de origen natural. Toxinas bacterianas, toxinas producidas por organismos del plancton, toxinas producidas por hongos, etc.
- 8.- Contaminantes orgánicos e inorgánicos. Fuentes. Residuos de agroquímicos. Sistemas de monitoreo y control.
- 9.- Aditivos alimentarios. Análisis global del problema. Algunos ejemplos importantes. Estado actual de las reglamentaciones.
- 10.- Relación entre alimentación y enfermedad humana. Evidencias experimentales y epidemiológicas. Direcciones futuras de la toxicología alimentaria.

*[Handwritten signature]*

15. BIBLIOGRAFIA

- E.J.Ariens, A.M.Simonis y J.Offermeier.- Introduction to General Toxicology, Academic Press, New York, 1976.-
- T.A.Loomis.- Essentials of Toxicology, Lea & Febiger, Philadelphia, 1968.-
- A.Boldstein, L.Aronow & S.M.Kalman.- Principles of drug action, J.Wiley & Sons, New York, 1974.-
- C.L.Galli, R.Paoletti & G.Vettorazzi, (Eds.).- Chemical Toxicology of Food, Elsevier, Amsterdam, 1978.-
- World Health Organization.- Principles and methods for evaluating the toxicity of chemicals.- WHO, Geneva, 1978.-
- Scientific Committee, Food Safety Council.- Proposed system for food safety assessment, Food and Cosmetics Toxicology 16 (Supplement 2), 1978.-
- Social and Economic Committee.- Principles and processes for making food safety decisions, Food Safety Council, Washington, 1980.-

47