

GRADO EN NOMBRE DEL GRADO

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Toxicología Alimentaria	4	6 ECTS

COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

Adquirir los conocimientos necesarios para aplicar la metodología de análisis de tóxicos al control de calidad de los alimentos.

Adquirir el conocimiento sobre los métodos de análisis aplicables a la detección de fraudes alimentarios por el uso de sustancias no autorizadas.

Adquirir los conocimientos necesarios para garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos y el cumplimiento de la legislación alimentaria en la industria.

Analizar y evaluar los riesgos alimentarios.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocer la metodología de extracción de los compuestos tóxicos más importantes presentes en los alimentos

Conocer los métodos de evaluación de los agentes contaminantes de origen abiótico que afectan a los alimentos

Conocer como se analizan y para que se utilizan los indicadores de contaminación.

Adquirir la capacidad de interpretar los resultados obtenidos en los análisis toxicológico y sacar conclusiones de los resultados

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

DETERMINACIÓN DE RESIDUOS DE ANTIBIÓTICOS EN LECHE.

EXTRACCION Y DETECCION DE CLEMBUTEROL EN HIGADO

ANALISIS DE PLOMO EN MUESTRAS DE AGUA

DETERMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD COLINESTERASA EN SANGRE

ANALISIS DE AMINAS BIÓGENAS EN VINO MEDIANTE HPLC

DETERMINACION DE HIDROXIMETILFURFURALEN MIELES COMO INDICADOR DE CALENTAMIENTO

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
Determinación de antibioticos, clembuterol y plomo en alimentos	Práctica de laboratorio	10 horas
Actividad colinesterasa, aminas biógenas e hidroximetilfurfural	Prácticas de laboratorio.	10 horas
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	DURACIÓN	
Elaboración de informes, preparación de evaluaciones, etc.	130 horas	
		Total: ECTSx25

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Se aconseja al alumno estudiar previamente el fundamento de la práctica. El profesor dará una explicación previa antes de la realización de cada práctica.

Se exigirá un informe de las practicas con los resultados obtenidos y los comentarios de estos resultados.

EVALUACIÓN

El informe de la práctica se evaluará y supondrá un 8% de la nota final.

OBSERVACIONES

Se requiere el uso de bata. Se darán recomendaciones de seguridad en una charla previa a las prácticas

MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

En los protocolos de practicas se indica la bibliografía recomendada. Esta puede encontrarse en la biblioteca o en internet.

MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

ESTUDIANTES

Se realizará una encuesta al finalizar las prácticas

PROFESORES

Se realizará una encuesta al finalizar las prácticas