TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIANA PATRICIA AVILA SAENZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

FECHA INICIAL: 01/02/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 28/02/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2699064 - TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR GRUPOS POBLACIONALES HACIA LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS CON CRITERIOS DE ECONOMÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER LAS ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOSALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADASPOR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

COMPRENDER LOS CONCEPTOS DE LA TOXICOLOGÍA Y CÓMOSE REALIZA LA DETERMINACIÓN TOXICA EN LOS ALIMENTOS, APARTIR DE ESTUDIOS EXPERIMENTALES EN LOS CUALES SEOBTIENEN LOS ÍNDICES DE TOXICIDAD.

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROSAROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS),DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN YALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRESUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓNAMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2699065 - TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR GRUPOS POBLACIONALES HACIA LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS CON CRITERIOS DE ECONOMÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER LAS ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOSALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADASPOR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

COMPRENDER LOS CONCEPTOS DE LA TOXICOLOGÍA Y CÓMOSE REALIZA LA DETERMINACIÓN TOXICA EN LOS ALIMENTOS, APARTIR DE ESTUDIOS EXPERIMENTALES EN LOS CUALES SEOBTIENEN LOS ÍNDICES DE TOXICIDAD.

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROSAROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS),DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN YALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRESUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓNAMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2699063 - TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR GRUPOS POBLACIONALES HACIA LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS CON CRITERIOS DE ECONOMÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER LAS ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOSALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADASPOR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

COMPRENDER LOS CONCEPTOS DE LA TOXICOLOGÍA Y CÓMOSE REALIZA LA DETERMINACIÓN TOXICA EN LOS ALIMENTOS, APARTIR DE ESTUDIOS EXPERIMENTALES EN LOS CUALES SEOBTIENEN LOS ÍNDICES DE TOXICIDAD.

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROSAROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS),DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN YALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRESUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓNAMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2699066 - TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR GRUPOS POBLACIONALES HACIA LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS CON CRITERIOS DE ECONOMÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER LAS ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOSALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADASPOR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

COMPRENDER LOS CONCEPTOS DE LA TOXICOLOGÍA Y CÓMOSE REALIZA LA DETERMINACIÓN TOXICA EN LOS ALIMENTOS, APARTIR DE ESTUDIOS EXPERIMENTALES EN LOS CUALES SEOBTIENEN LOS ÍNDICES DE TOXICIDAD.

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROSAROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS),DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN YALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRESUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓNAMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 112.00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0.00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0.00

INSTRUCTOR: DIANA PATRICIA AVILA SAENZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS