

Programa Analítico de Disciplina

EAF 408 - Toxicologia de Alimentos

Campus Florestal -

Catálogo: 2024

Número de créditos: 2

Carga horária semestral: 30h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 0h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: II

Objetivos

Desenvolver conhecimento nos itens abaixo relacionados

- Toxicologia – Importância e histórico
- Toxicologia – Classificação
- Toxicologia – Conceitos gerais - Toxicodinâmica e Toxicocinética
- Toxicologia de Alimentos (Metais, Resíduos de Agrotóxicos, Migrantes em Embalagens)

Ementa

Princípios de toxicologia aplicados a alimentos.. Absorção, distribuição e excreção de compostos tóxicos pelo organismo humano.. Reações químicas e biológicas envolvidas na toxicidade dos compostos alimentícios.. Testes dos compostos utilizados para determinação de toxicidade.. Toxicologia oriunda do processamento. Discussão de artigos.

Pré e correquisitos

EAF 407

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso

Grupo de optativas

Engenharia de Alimentos

Grupo A

EAF 408 - Toxicologia de Alimentos

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Princípios de toxicologia aplicados a alimentos	5h	0h	0h	0h	5h
2. Absorção, distribuição e excreção de compostos tóxicos pelo organismo humano	5h	0h	0h	0h	5h
3. Reações químicas e biológicas envolvidas na toxicidade dos compostos alimentícios 1.1 Toxicidade em nível de DNA	5h	0h	0h	0h	5h
4. Testes dos compostos utilizados para determinação de toxicidade 1.1 Toxicidades de metais, pesticidas, aditivos diretos e indiretos 2.2 Componentes tóxicos produzidos por microrganismos em alimentos	5h	0h	0h	0h	5h
5. Toxicologia oriunda do processamento 1.1 Toxicologia oriunda da conservação 2.2 Toxicologia oriunda da estocagem de alimentos	8h	0h	0h	0h	8h
6. Discussão de artigos	2h	0h	0h	0h	2h
Total	30h	0h	0h	0h	30h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; e Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros)
Prática	<i>Não definidos</i>
Estudo Dirigido	Debate
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

EAF 408 - Toxicologia de Alimentos

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
MIDIO, A; MARTINS, I: Toxicologia de alimentos, 1ª edição, 2000	1
OGA, S. Fundamentos de Toxicologia. São Paulo, SP, Atheneu Editora, 3ª ed 2008.	0
OLIVEIRA, F,A; OLIVEIRA, F,C. Toxicologia Experimental de Alimentos, Editora SULINA, 1º Ed, 2010	1

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
BALTES, Werner. Química de los alimentos. Editora Acribia, 2007	1
BELITZ, H. D. GROSCH, W. Química de los alimentos. Editora Acribia, 2 ed., 2007	2
KOBLITZ, Maria Gabriela Bello (org.). Bioquímica de Alimentos: Teoria e aplicações práticas. Editora Guanabara Koogan, 1 ed., 2008	0
SHIBAO, J.; SANTOS, G. F. A.; GONÇALVES, N. F.; Gollücke, A. P. B. Edulcorantes em Alimentos: aspectos químicos, tecnológicos e toxicológicos. Editora Phorte, 1 ed., 2009	0
WEAVER, C. M.; DANIEL, J. R. The Food Chemistry Laboratory: A Manual for Experimental Foods, Dietetics, and Food Scientists. Editora CRC Press 2 ed. 2003	0