



CURSO: PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS				
DISCIPLINA	TOXICOLOGIA ALIMENTAR			
PRÉ-REQUISITO:	CH Total			Caráter:
	45			
Professora: Maria do Perpetuo Socorro Progene Vilhena				
OBJETIVO GERAL:				
Conhecer os perigos e toxicidade associados aos alimentos e suas implicações para a saúde. Além, de se familiarizar com vários testes toxicológicos.				
EMENTA:				
Introdução à segurança alimentar e toxicologia; Avaliação da toxicologia alimentar; Problemas microbianos na segurança alimentar, incluindo micotoxinas e vírus; Aditivos diretos e indiretos intencionais; Resíduos orgânicos; Tóxicos e contaminantes de alimentos de ocorrência natural; Aspectos de segurança de alimentos produzidos.				
<u>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</u>				
UNIDADE	CONTEÚDO A SER MINISTRADO			
UNID I	Introdução à segurança alimentar e toxicologia: perigos-microbiológicos, nutricionais, ambientais, tóxicos naturais, resíduos de pesticidas.			
UNID II	Avaliação da toxicologia alimentar <ul style="list-style-type: none">• Avaliação de risco e benefício de risco• Toxicidade aguda• Carcinogênese, Mutagênese• Immunotoxicidade• Biotecnologia e segurança alimentar			
UNID III	Problemas microbianos na segurança alimentar: micotoxinas e vírus			
UNID IV	Aditivos diretos e indiretos intencionais, resíduos e contaminantes <ul style="list-style-type: none">• Conservantes: compostos de nitrato, nitrito e N-nitroso• Multicontaminantes: Medicamentos antimicrobianos e veterinários, pesticidas, hidrocarbonetos aromáticos polihalogenados, hidrocarbonetos aromáticos policíclicos.• Resíduos orgânicos, materiais de embalagem, metais pesados, radionuclídeos em alimentos			
UNID V	Tóxicos e contaminantes de alimentos de ocorrência natural: <ul style="list-style-type: none">• Toxinas de frutos do mar, amins biogênicas, mutagênicos e cancerígenos em alimentos aquecidos e processados, café, metilxantinas, toxicidade de alcalóides de cogumelos, compostos fenólicos, glucosinolatos, inibidores de protease, fitatos, outros compostos antinutricionais• Segurança de alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos.			
BIBLIOGRAFIA:				

1. Takayuki SHIBAMOTO, Bjeldanes, L. F. (2013). Introdução à Toxicologia dos Alimentos. Editora: GEN LTC; 2ª edição, 320p.
2. Oliveira, F. A., Olivera, F.C. (2010). Toxicologia experimental de alimentos. Editora Sulina; 1ª edição, 119p.
3. OECD Documents (1996): Food Safety Evaluation. Organisation for Economic Co operation and development.
4. World Health Organisation (1990): Strategies for assessing the safety of foods produced by biotechnology. Report of a joint FAO/WHO Consultation- Geneva..
5. Walker and Quattrucci, E. (eds) (1980) Nutritional and Toxicology Aspects of Food Processing, Tayloss and Franis. New York.
6. Lava, K. Muller, E.I: Toxicological Aspects of Foods. Elsevier Applied Sciences, London.
7. Bronzetti, G. Hayatsu, H. De Flora, S. Water M.D and Shankel, D.M (1993): Anti carcinogenesis Mechanism Plenum Press, New York.
8. Varnham, AH. Evans, M.G. (1991): Food borne pathogens.