

DISCIPLINA: TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS

CÓDIGO: ALM031

DEPARTAMENTO: Alimentos

PRÉ-REQUISITO(S): Toxicologia geral (ACT007)

PERÍODO	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			Teórica	Prática	Total
8	OB	2	30h	-	30h

EMENTA

Substâncias tóxicas naturalmente presentes nos alimentos, formadas no processamento e de origem microbiana. Aspectos toxicológicos de aditivos alimentares. Contaminantes de alimentos. Substâncias alergênicas em alimentos.

PROGRAMA

Objetivos:

Conhecer os princípios da Toxicologia de Alimentos; estudar as substâncias naturalmente presentes e as formadas no processamento; conhecer os principais contaminantes presentes em alimentos e correlacionar a presença de substâncias tóxicas nos alimentos com as técnicas utilizadas na produção dos alimentos.

Tópicos:

- Princípios de Toxicologia de Alimentos
- Substâncias naturalmente tóxicas de origem animal
- Substâncias naturalmente tóxicas de origem vegetal
- Substâncias tóxicas formadas no processamento de alimentos
- Substâncias tóxicas de origem microbiana
- Avaliação toxicológica de aditivos alimentares
- Toxicologia de corantes e edulcorantes
- Toxicologia de antioxidantes, conservantes e aromatizantes
- Contaminação de alimentos por metais pesados
- Resíduos de antimicrobianos em alimentos de origem animal
- Resíduos de promotores de crescimento animal
- Resíduos de agrotóxicos em alimentos
- Migrantes de embalagens de alimentos
- Substâncias alergênicas presentes em alimentos

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: **pN0Z9N3B**

BIBLIOGRAFIA

SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L. Introdução à toxicologia dos alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2014. 320 p.

MIDIO, A. F.; MARTINS, D. I. Toxicologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000. 295 p.

OGA, S.; CAMARGO, M. M. A.; BATISTUZZO, J. A. O. Fundamentos de Toxicologia. 3. ed. São Paulo: Atheneu. 2008. 320 p.

Bibliografia complementar:

CAC Codex Alimentarius Comission. Disponível em <http://www.codexalimentarius.org/>

FDA. Bad Bug Book - Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins. 2. ed. Disponível em: <http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodSafety/FoodborneIllness/FoodborneIllnessFoodbornePathogensNaturalToxins/BadBugBook/UCM297627.pdf>

JECFA. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. <http://www.codexalimentarius.org/scientific-basis-for-codex/jecfa/en/>

Artigos de periódicos indexados da área da toxicologia de alimentos.

Para verificar a autenticidade desse documento acesse
<http://www.farmacia.ufmg.br/validarementa> utilizando o código: pN0Z9N3B