



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Toxicologia de Alimentos	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Engenharia Química	SIGLA: FEQUI	
CH TOTAL TEÓRICA: 45 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 0 horas	CH TOTAL: 45 horas

1. OBJETIVOS

Adquirir conhecimentos básicos sobre toxicologia de alimentos e tipos de carcinogênicos desenvolvidos em alimentos, e assim propor melhorias ou novos produtos e processos de forma a reduzir ou eliminar estes componentes dos alimentos.

2. EMENTA

Fundamentos de toxicologia. Delineamento de estudos de toxicidade. Carcinogênese química. Compostos tóxicos naturais de origem vegetal e animal. Aditivos alimentares, pesticidas, metais tóxicos e micotoxinas em alimentos. Contaminantes ambientais e compostos tóxicos formados durante o processamento.

3. PROGRAMA

1. Toxicologia: Retrospecto histórico, definição. Importância da toxicologia de alimentos. Características da exposição. Relação dose-efeito. Fundamentos de toxicologia: Toxicocinética, tóxico dinâmica.
2. Carcinogênese química. Definição e modo de ação dos carcinógenos químicos. Relação mutagênese-carcinogênese. Relação dieta-câncer.
3. Delineamento de estudos de toxicidade: toxicidade aguda, subcrônica e crônica. Estabelecimento do Nível sem Efeito Tóxico Observável (NOEL). Cálculo da Ingestão Diária Aceitável (IDA) e da tolerância em alimentos.
4. Codex Alimentarius, JECFA, Anvisa.
5. Tóxicos naturais de origem vegetal: Classificação e ocorrência em alimentos. Mecanismos de ação. Efeito do processamento.
6. Tóxicos naturais de origem animal: Classificação e ocorrência em alimentos.

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- OGA, S., CAMARGO, M. M. A., BATISTUZZO, J. A. O. **Fundamentos de Toxicologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: ATHENEU, 2014, p.250.
- ECOBICHON, Donald J. **The basis of toxicity testing**. 2nd ed Boca Raton: CRC Press, c1997. 220p., il. (CRC Press series in pharmacology and toxicology). Inclui bibliografia e índice. ISBN 0849385547 (enc.).
- SHIBAMOTO T., BJELDANES L.F **Introdução à toxicologia dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Campus, 2014. 320p.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- DESHPANDE, S.S. **Handbook of food toxicology**. 1. ed. Taylor Print on Demand, 2002. 920p.
- HELPERICH, W.; WINTER, C.K. **Food Toxicology**. 1. ed. Taylor Print on Demand, 2000, 240p.
- FUNDAMENTOS de toxicologia. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2014. 685 p., il. Inclui bibliografia e índice. ISBN 9788574541075 (broch.).
- PASSAGLI, M. F. **Toxicologia Forense: teoria e prática**. 4. ed., São Paulo: MAUAD, 2013, p.405.
- SEIZI, O. **Fundamentos de Toxicologia**, 2. ed., São Paulo: ATHENEU, 2003, p.380.

6. APROVAÇÃO



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Amâncio Malagoni, Diretor(a)**, em 11/11/2021, às 10:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jader Conceição da Silva, Coordenador(a)**, em 11/11/2021, às 16:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3018609** e o código CRC **3E619652**.