

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 33	AULAS: 40	
CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS		
DISCIPLINA: TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS				
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM				
OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:				
<ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer conceitos de toxicologia geral e dos alimentos; - Identificar efeitos nocivos ao organismo humano provocados por substâncias químicas presentes nos alimentos; - Atuar na prevenção e diagnóstico das intoxicações de origem alimentar. 				
EMENTA: Conceitos de toxicologia geral e dos alimentos. Fases da intoxicação. Espectro dos efeitos tóxicos. Efeitos tóxicos especiais. Avaliação toxicológica. Padrões de segurança em alimentos. Agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos. Agentes tóxicos contaminantes diretos dos alimentos. Agentes tóxicos contaminantes indiretos dos alimentos.				
METODOLOGIA:	Exposição Dialogada:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Estudo de caso:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Trabalho de grupo:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Seminário:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Debate:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Panel:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	TBL:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Fórum/Chat:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	PBL:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	PBL:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Aula invertida:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Tempestade Cerebral (Brainstorming):	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Mapa Conceitual:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Dramatização/ Role Play	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
RECURSOS AUXILIARES:	Computador:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	AVA*:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Vídeos:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Atividades clínicas:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Projetor Multimídia :	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Lousa:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Álbuns Seriados:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Internet:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Slides:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Laboratório:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Manequins:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Vídeo conferência:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Lousa Eletrônica:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Prancheta Digitalizadora:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
*Ambiente Virtual de Aprendizagem				
AVALIAÇÃO:	Discursiva:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Prática:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Múltipla escolha:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Trabalhos de pesquisa:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
	Oral:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:				
MÍDIO, AF; MARTINS, D I. Toxicologia dos Alimentos . Sao Paulo: Varela, 2000.				
OGA, Seize. Fundamentos de Toxicologia , 3. ed. Sao Paulo: Atheneu, 2008.				
Klaassen, Curtis D.. Fundamentos em toxicologia de . 2. ed. Porto Alegre - RS - Brasil: AMGH, 2012. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788580551327 Disponível em: . Acesso em: 16 de Abril de 2019.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:				
Campbell-Platt, Geoffrey. Ciência e tecnologia de alimen . Barueri - SP - Brasil: Manole, 2015. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520448458 Disponível em: . Acesso em: 16 de Abril de 2019.				
McWilliams, Margaret. Alimentos - um guia completo para profissionais . 10. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2016. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520451649 Disponível em: . Acesso em: 16 de Abril de 2019.				
Zambolim, Laércio. Produtos fitossanitários - fungicidas, inseticidas, acaricidas e herbicidas . Viçosa - MG - Brasil: UFV - Universidade Federal de Viçosa, 2008.				
Olson, Kent R.. Manual de toxicologia clínica . 6. ed. Porto Alegre - RS - Brasil: AMGH, 2013. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788580552669 Disponível em: . Acesso em: 16 de Abril de 2019.				
Pinto, Wagner de Jesus. Bioquímica clínica . Belo Horizonte - MG - Brasil: Guanabara Koogan, 2017. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788527731478 Disponível em: . Acesso em: 16 de Abril de 2019.				

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 33	AULAS: 40
CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
CONTEÚDOS			
<p>1.1. CONCEITOS DE TOXICOLOGIA GERAL E DOS ALIMENTOS</p> <p>1.1. Introdução ao estudo da Toxicologia</p> <p>1.2. Conceitos de Toxicologia</p> <p>1.3. Elementos da Toxicologia</p> <p>1.4. Toxicologia de alimentos</p> <p>2. FASES DA INTOXICAÇÃO</p> <p>2.1. Fase da Exposição</p> <p>2.2. Fase da Toxicocinética</p> <p>2.3. Fase da Toxicodinâmica.</p> <p>2.4. Fase Clínica</p> <p>3. ESPECTRO DOS EFEITOS TÓXICOS</p> <p>3.1. Local, sistêmico, agudo, crônico, grave, moderado, leve, exacerbação e interação</p> <p>4. EFEITOS TÓXICOS ESPECIAIS</p> <p>4.1. Teratogênese; Mutagênese; Carcinogênese</p> <p>5. AVALIAÇÃO TOXICOLÓGICA</p> <p>5.1. Dose letal 50;</p> <p>5.2. Relação dose/efeito e dose/resposta</p> <p>6. PADRÕES DE SEGURANÇA EM ALIMENTOS</p> <p>6.1. Conceito; Ingestão Diária Aceitável; Ingestão Semanal Aceitável; Limite Máximo Permitido</p> <p>7. AGENTES TÓXICOS NATURALMENTE PRESENTES EM ALIMENTOS</p> <p>7.1. Oxalatos, glicosídeos cianogênicos, glicocalcólides, glicosinolatos, nitratos, agentes produtores de flatulência e carcinógenos de ocorrência natural</p> <p>8. AGENTES TÓXICOS CONTAMINANTES DIRETOS DOS ALIMENTOS</p> <p>8.1. Aditivos alimentares</p> <p>8.1.1. Regulamentação de Uso: Avaliação Toxicológica; Cálculo da ingestão diária aceitável.</p> <p>8.1.2. Aspectos Toxicológicos de Classes Específicas de Aditivos: corantes, edulcorantes, conservantes, aromatizantes, realçadores de sabor.</p> <p>8.2. Metais em Alimentos: Chumbo; Cádmio; Mercúrio e Arsênio</p> <p>8.3. Micotoxinas em Alimentos: Condições favoráveis à contaminação por micotoxinas</p> <p>8.3.1. Ocorrência de aflatoxinas em alimentos: Aflatoxinas; Zearolenona; Ocratoxina; Tricotecenos; Patulina; Fumonisinias; Esterigmatocistina; Citrinina</p> <p>8.4. Agentes tóxicos gerados durante o processamento de alimentos</p> <p>9. AGENTES TÓXICOS CONTAMINANTES INDIRETOS DOS ALIMENTOS</p> <p>9.1. Fármacos de Uso Veterinário: Promotores do Crescimento Animal; Agentes quimioterápicos e/ou anti-infecciosos, hormônios.</p> <p>9.2. Praguicidas em Alimentos</p> <p>9.2.1. Inseticidas: Compostos organoclorados; Compostos organofosforados; Compostos carbamatos; Compostos piretóides</p> <p>9.2.2. Herbicidas: Compostos quaternário de amônio; Pentaclorofenol; Compostos fenoxiácidos; Dinitrofenóis; Compostos amídicos; compostos derivados da uréia; Compostos trazínicos; Picloram.</p> <p>9.2.3. Fungicidas: Compostos ditiocarbamatos; Compostos organomercuriais; Compostos estânicos; Compostos organofosforados;</p> <p>9.3. Migrantes de Embalagens Plásticas</p>			