



PROGRAMA DE DISCIPLINA					
<b>Nome da disciplina (código):</b> Tópicos Especiais em Toxicologia de Alimentos (DAC4066/PCS31)					
<b>Créditos</b>			<b>Carga horária total:</b> 30 horas	<b>Ano:</b> 2024	<b>Nível:</b> Mestrado Doutorado
Total: <b>02</b>	Práticos: <b>0</b>	Teóricos: <b>02</b>			
Pré-requisitos: Não há			Co-requisitos: Não há		
<b>Professor responsável:</b> Prof. Dr. Miguel Machinski Junior					
<b>Departamento:</b> Ciências Básicas da Saúde (DBS/CCS/UEM)					

**Ementa:** Análise e discussão de temas relevantes e atuais em Toxicologia de Alimentos.

**Objetivo:** Desenvolver uma visão crítica sobre temas relevantes e atuais em Toxicologia de Alimentos.

**Programa:**

1. Características da exposição humana a agentes tóxicos presentes em alimentos.
2. Reflexão sobre a Avaliação de Risco de aditivos e contaminantes em alimentos.
3. Carcinogênese química: discussão da relação dieta e câncer.
4. Análise crítica dos recentes conhecimentos sobre aditivos, contaminantes, adulterantes e substâncias químicas presentes naturalmente nos alimentos.
5. Avanços em métodos analíticos na determinação de agentes tóxicos em alimentos.

**Metodologia:**

Aulas expositivas da parte teórica, que contemplem também a apresentação de exemplos, artigos e solução de problemas práticos.

Aprovado na 1ª Reunião do Conselho Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde (PCS) em 05/02/2024

ProfªDrª Melyssa Fernanda Norman Negri Grassi  
Coordenadora PCS



**Avaliação:**

A avaliação contará com apresentação de seminários e participação valendo de 0 (zero) a 10 (dez), dividida em 2 avaliações com igual peso. 1ª Avaliação: será atribuída a nota referente ao primeiro seminário, valendo de 0,0 (zero) a 8,0 (oito) e a participação do aluno nas discussões em sala de aula, valendo de 0,0 (zero) a 2,0 (dois) e peso 1. 2ª Avaliação: será atribuída a nota referente ao segundo seminário, valendo de 0,0 (zero) a 8,0 (oito) e a participação do aluno nas discussões em sala de aula, valendo de 0,0 (zero) a 2,0 (dois) e peso 1.

Nota média final: será a média aritmética simples das duas avaliações.

**Conceitos:**

A = 9,0 a 10,0

B = 7,5 a 8,9

C = 6,0 a 7,4

R = inferior a 6,0

Serão considerados aprovados os alunos que obtiverem os conceitos A, B ou C e porcentagem mínima de frequência de 75% de presença.

Número mínimo de alunos: 02

Número máximo de alunos: 10

Aprovado na 1ª Reunião do Conselho Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde (PCS) em 05/02/2024

ProfªDrª Melyssa Fernanda Norman Negri Grassi  
Coordenadora PCS



## Referências:

### Livros:

- ALEXANDER, J. Principles of Food Toxicology. London: Taylor & Francis, 2007, 322 p.
- HELFERICH, W. & WINTER, C.K. Food Toxicology. Boca Raton: CRC Press, 2001, 240 p.
- JECFA, Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. Toxicological evaluation of certain veterinary drug residues in food. Geneva: WHO, 2005, 183 p.
- HAUGABROOKS, E. & HAYES, A.W. History of Food and Nutrition Toxicology. Cambridge: Academic Press, 2023, 400 p.
- KLAASSEN, C.D. ed. Casarett & Doull's: Toxicology – the basic science of poisons. 9<sup>th</sup> ed. New York: Mc Graw Hill Co., 2018, 1648 p.
- KOE, W.J. ed.. Mycotoxins and phycotoxins in perspective at the turn of the millennium. IUPAC/AOAC, 2001, 574 p.
- MAGAN, N. & OLSEN, M. Mycotoxins in food: detection and control. Boca Raton: CRC Press LLC, 2004, 471 p.
- MIDIO, A.F.; MARTINS, D.I. Toxicologia de Alimentos. Editora Varela, São Paulo, 2000.
- OMAYE, S.T. Food and Nutritional Toxicology. CRC Press, New York, 2004.
- PUSSA, T. Principles of Food Toxicology. Boca Raton: CRC Press, 2007, 344 p.
- SACHAN, A. & HENDRICH, S. Food Toxicology. Oakville: Apple Academic Press Inc., 2021, 480 p.
- SOARES, L.V. Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos. Barueri: Editora Manole, 2006, 337 p.
- WATSON, D.H. Food Chemical Safety. Cambridge: CRC Press, 2001, 321 p.
- WATSON, D.H. Pesticide, veterinary and other residues in food. Cambridge: CRC Press, 2004, 686 p.

### Periódicos:

Applied and Environmental Microbiology  
Brazilian Journal of Microbiology  
Ciência e Tecnologia de Alimentos  
Food Additives and Contaminants A and B  
Food and Chemical Toxicology  
Food and Cosmetics Toxicology  
Food Chemistry  
Food Control  
Journal of Agricultural and Food Chemistry  
Journal of Chromatography B  
Revista Brasileira de Toxicologia  
Toxicological Sciences  
Toxicology  
Toxicology and Applied Pharmacology  
Toxicology Letters

Aprovado na 1ª Reunião do Conselho Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde (PCS) em 05/02/2024

### Endereços eletrônicos:

[www.who.int/en](http://www.who.int/en)

[www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

[www.jecfa.ilsa.org](http://www.jecfa.ilsa.org)

Dr<sup>a</sup> Melyssa Fernanda Norman Negri Grassi  
Coordenadora PCS



**Universidade Estadual de Maringá**  
**Centro de Ciências da Saúde**  
**Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde**



Aprovado na 1ª Reunião do Conselho Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em  
Ciências da Saúde (PCS) em 05/02/2024

Prof<sup>Dr</sup><sup>a</sup> Melyssa Fernanda Norman Negri Grassi  
Coordenadora PCS