English version at the end of this document

Ano Letivo	2018-19
Unidade Curricular	NOÇÕES DE TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS
Cursos	SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR
Unidade Orgânica	Instituto Superior de Engenharia
Código da Unidade Curricular	18101009
Área Científica	BIOLOGIA E BIOQUÍMICA,FORMAÇÃO TÉCNICA
Sigla	FT
Línguas de Aprendizagem	Português
Modalidade de ensino	Presencial
Docente Responsável	Gil Vicente da Conceição Fraqueza

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Gil Vicente da Conceição Fraqueza	PL; TP	TP1; PL1	5TP; 70PL

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
1º	S2	5TP; 70PL	150	6

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não aplicável

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Estudar princípios básicos da toxicologia de alimentos relacionados com a contaminação de alimentos na sua produção, transformação e embalagem.

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

A - Reconhecer a importância da Toxicologia como determinante na melhoria da qualidade dos alimentos, bem como do ambiente e da saúde das populações.

B - Conhecer os principais índices e testes toxicológicos.

C - Conhecer alguns dos principais componentes tóxicos que se encontrem presentes nos alimentos, bem como modos de diminuir a sua presença nos alimentos.

Conteúdos programáticos

1. Noções de toxicologia. Dose/Resposta. Segurança. Toxicocinética. Toxicodinâmica.
2. Testes toxicológicos.Toxicologia clássica. Toxicidade aguda. Toxicidade subcrónica. Toxicidade crónica.Toxicologia genética. Exemplos de testes.
3. Contaminantes tóxicos presentes nos alimentos provenientes de efluentes/resíduos industriais. Exemplos. Seus efeitos biológicos.
4. Substâncias tóxicas formadas durante o processamento de alimentos. Seus efeitos biológicos.
5. Substâncias tóxicas presentes naturalmente nos animais, nos vegetais e em microrganismos. Avaliação dos seus efeitos.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

As estratégias de ensino desta unidade curricular serão baseadas na aprendizagem de conteúdos teóricos e teórico-práticos através da abordagem de temas relevantes no âmbito da unidade curricular, tendo por objetivo a elaboração de dois trabalhos de pesquisa com apresentação escrita e oral de seminários, sobre temas relacionados com toxicologia de alimentos.

A avaliação de conhecimentos incidirá sobre a apresentação escrita e oral de dois trabalhos de pesquisa/seminários desenvolvidos durante o semestre sobre temas de interesse no âmbito da unidade curricular (ponderação de 50% para cada trabalho).

As apresentações dos dois seminários terão lugar em datas a serem acordadas com os alunos.

A classificação final da unidade curricular resultará da média das classificações obtidas nos referidos seminários.

Os alunos que obtiverem uma classificação média igual ou superior a dez (10) valores estão dispensados de exame final.

Bibliografia principal

ALTUG, T., Introdution to Toxicology and Food. CRC Press. Boca Raton. Florida. 2003.

CONCON, J. M., Food Toxicology vol I e II. Marcel Dekker Inc. New York. 1988.

HELFERICH, W. e Wenter, C, K., Food Toxicology. CRC Press. New York. 2001.

KLAASSEN, C.D. and Watkins III, J.B., Casarett & Douls Toxicology: The Basic Science of Poisins. McGraw-Hill. New York. 1999.

SHIBAMOTO,T. e BJELDANES, L.F., Introdution to Food Toxicology. Academic Press Lda. London. 1993.

UNIVERSIDADE DO ALGARVE

Academic Year	2018-19
Course unit	PRINCIPLES OF FOOD TOXICOLOGY
Courses	SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR
Faculty / School	Instituto Superior de Engenharia
Main Scientific Area	FORMAÇÃO TÉCNICA,BIOLOGIA E BIOQUÍMICA
Acronym	FT
Language of instruction	Portuguese
Teaching/Learning modality	Presencial
Coordinating teacher	Gil Vicente da Conceição Fraqueza

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Gil Vicente da Conceição Fraqueza	PL; TP	TP1; PL1	5TP; 70PL

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	5	70	0	0	0	0	0	150

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

.

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

.

Syllabus

.

Teaching methodologies (including evaluation)

.

Main Bibliography

.