

# Toxicologia dos Alimentos

Ano Curricular: 2º Ano

2º Semestre

Ano Letivo: 2022/23

## CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Conceitos básicos de Toxicologia.
- Enquadramento da Toxicologia Alimentar na Segurança Alimentar.
- Noções de Avaliação de risco de exposição humana a químicos não genotóxicos e genotóxicos.
- Mecanismos de toxicidade: hepatotoxicidade, carcinogenicidade e genotoxicidade.
- Mecanismos dos xenobióticos.
- Modelos in vitro na compreensão dos mecanismos de toxicidade.
- Farmacodinamia e Farmacocinética.
- Avaliação Risco/Benefício.
- Procedimentos para estabelecer e regulamentar os valores guia dos químicos nos alimentos.
- Dieta alimentar na origem de doença e na proteção e promoção da saúde humana.
- Sistemática toxicológica dos contaminantes e aditivos alimentares.
- Químicos desreguladores endócrinos como contaminantes dos alimentos.
- Resíduos de pesticidas, medicamentos de uso veterinário, contaminantes orgânicos clorados, metais pesados, nitrosaminas e nitrosamidas, hidrocarbonetos aromáticos polícíclicos, amins aromáticas heterocíclicas, micotoxinas, ficotoxinas e agentes que migram das embalagens.
- Contaminantes radioativos em alimentos.
- Toxicologia das nanopartículas em alimentos.
- Alimentos geneticamente modificados.
- Toxinas alimentares de origem natural.