



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Universidade Federal da Bahia**  
Faculdade de Farmácia  
Colegiado do Curso de Farmácia

Nome e código do componente curricular: FAR 161 – Análise Toxicológica de Alimentos		Departamento: Análises Bromatológicas	Carga Horária: 85 T 34 P 51 E 00
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante		Natureza: Optativa
Pré-requisito: FAR A34 TOXICOLOGIA			Módulo de alunos: 20
Ementa: Oferecer ao aluno, os conhecimentos indispensáveis, que os capacite para a avaliação (diagnóstico), o controle e a prevenção das causas da intoxicação humana decorrente da exposição aos xenobióticos potenciais - aditivos , contaminantes e alimentos intrínsecamente tóxicos - e que são veiculados com a ingestão dos alimentos .			
Conteúdo Programático 1. REVISÃO DE TOXICOLOGIA 2. O CONTROLE DE QUALIDADE ( da sanidade ) DOS ALIMENTOS 3. OS PRINCIPAIS GRUPOS DE TOXICANTES DE ALIMENTOS 4. REVISÃO DE TOXICOLOGIA 5. O CONTROLE DE QUALIDADE (da sanidade ) DOS ALIMENTOS 6. OS PRINCIPAIS GRUPOS DE TOXICANTES DE ALIMENTOS			
BIBLIOGRAFIA 1. Midio ,A .F.; Martins ,D.I. – TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS – Varela ,S.P. 2000 2. Vega ,P.V. – TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS – OPS , MÉXICO ,1986 3. Azevedo ,F.A.; Chasin ,A .M. – AS BASES TOXICOLÓGICAS DA ECOTOXICOLOGIA – Intertox , S.P., 2003 4. Pregnotato , W.; Pregnotatto , N.P. – NORMAS ANALÍTICAS DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ , CBL , S.P. , 1985			