



1. IDENTIFICAÇÃO

Curso: AGRONOMIA

Componente curricular: GCA428 - TÓPICOS EM AGRONOMIA III

Fase: DISC OPTATIVA

Ano/semestre: 2016.1

Número da turma: 13436

Número de créditos: 4

Carga horária – Hora aula: 72

Carga horária – Hora relógio: 60

Professor: PROF. Dr. M.Sc. SAMUEL MARIANO GISLON DA SILVA

Atendimento ao Aluno: TERÇAS PELA TARDE - SALA 321 BL PROFESSORES

2. OBJETIVO GERAL DO CURSO

Formar engenheiros Agrônomos que utilizem conceitos e princípios ecológicos, visando o planejamento, a construção e o manejo de agroecossistemas ambientalmente sustentáveis, economicamente viáveis e socioculturalmente aceitável com sólidos conhecimentos técnico-científicos e compromisso social.

3. EMENTA

Princípios gerais de toxicologia de alimentos e rações; Agentes tóxicos naturalmente presentes nos alimentos e nas rações; Agentes tóxicos contaminantes diretos dos alimentos e das rações; Agentes tóxicos contaminantes indiretos de alimentos e das rações.

4. OBJETIVOS

4.1. GERAL

Proporcionar aos discentes uma visão abrangente e crítica acerca dos aspectos toxicológicos dos alimentos e das rações.

4.2. ESPECÍFICOS

- a) Desenvolver a capacidade de observar, inferir, formular hipóteses, fazer previsões e julgamentos críticos a partir de análise de dados coletados na literatura;
- b) Identificar e analisar os elementos que envolvem a intoxicação;
- c) Desenvolver uma visão crítica do contexto agropecuário;

5. CRONOGRAMA E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Encontro	Conteúdo
1	Apresentação da disciplina. Procedimentos metodológicos e avaliação da aprendizagem. Divisão dos grupos e distribuição dos seminários. Bibliografia básica e complementar.
2	Princípios gerais de toxicologia de alimentos e rações: Espectro dos efeitos tóxicos; características de exposição animal; disposição cinética dos agentes tóxicos; índice de toxicidade em toxicologia de alimentos e rações.
3	Agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos e rações: introdução; glicosídeos cianogênicos; glicosinolatos; glicoalcalóides.
4	Agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos e rações: oxalatos; nitratos; agentes produtores de flatulência.
5	Agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos e rações: carcinógenos químicos de ocorrência natural.
6	Agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos e rações: carcinógenos químicos de ocorrência natural.
7	Agentes tóxicos contaminantes diretos de alimentos e rações: Introdução; micotoxinas e micotoxicoses.
8	Agentes tóxicos contaminantes diretos de alimentos e rações: Toxinfecções e toxintoxicações alimentárias.
9	Agentes tóxicos contaminantes diretos de alimentos e rações: Aditivos intencionais.
10	Agentes tóxicos contaminantes diretos de alimentos e rações: Aditivos intencionais.
11	Agentes tóxicos contaminantes diretos de alimentos e rações: Nitrosaminas, nitrosamidas (nitrocarbamatos e nitrosouréias), nitrito e nitrato.
12	Agentes tóxicos contaminantes diretos de alimentos e rações: metais tóxicos.
13	Agentes tóxicos contaminantes indiretos de alimentos e rações: Introdução; antibióticos.
14	Agentes tóxicos contaminantes indiretos de alimentos e rações: Introdução; promotores de crescimento animal.
15	Agentes tóxicos contaminantes indiretos de alimentos e rações: praguicidas.
16	Agentes tóxicos contaminantes indiretos de alimentos e rações: praguicidas.
17	Agentes tóxicos contaminantes indiretos de alimentos e rações: migrantes de embalagens plásticas de alimentos.
18	RECUPERAÇÃO

6. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Exposição oral (com e sem recursos audio-visuais); Apresentação se seminários.

7. AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

Os discentes serão divididos em grupos, sendo que cada grupo apresentará 2 seminários referentes ao conteúdo ministrado. Para a avaliação dos seminários será levado em conta o domínio dos alunos sobre o assunto, a postura durante a apresentação, a correta utilização dos recursos áudio visuais, a abordagem correta do conteúdo, a capacidade de estabelecer correlações, a criatividade na exposição do conteúdo e a clareza das idéias. Após cada apresentação será estabelecida uma discussão sobre o assunto abordado, sendo os alunos avaliados quanto à participação na mesma. Ao final de cada aula será aplicada uma avaliação rápida, sendo 75% das notas obtidas utilizadas para compor a nota parcial.

$$\text{NOTA PARCIAL} = (\text{Nota Parcial 1} + \text{Nota Parcial 2}) / 2$$

Sendo: Nota Parcial 1 = Nota obtida nas avaliações rápidas x 0,6 + nota participação nas discussões x 0,4

Nota Parcial 2 = Média das notas obtidas nas apresentações dos seminários

7.1 RECUPERAÇÃO: NOVAS OPORTUNIDADES DE APRENDIZAGEM E AVALIAÇÃO

Nota parcial 1 ou 2 < 6,0 = RECUPERAÇÃO para aquela nota parcial < 6,0

Para aqueles que realizarem a recuperação, a Nota Parcial Final será calculada da seguinte maneira:

$$\text{Nota Parcial Final} = (\text{Nota Parcial} < 6,0 + \text{Nota obtida na Recuperação}) / 2$$

8. REFERÊNCIAS

8.1 BÁSICA

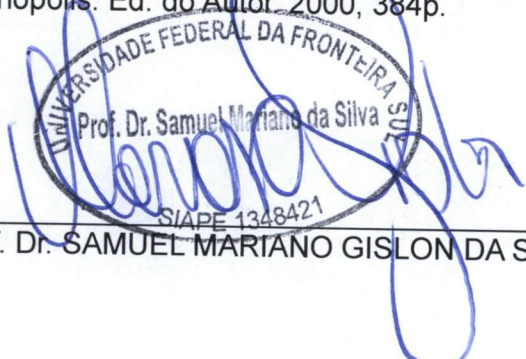
OGA, S.; CAMARGO, M. M. A.; BATISTUZZO, J. A. O. **Fundamentos de toxicologia**. 3ª ed. São Paulo: Atheneu. 1996, 696p.

MIDIO, A. F.; MARTINS, D. I. **Toxicologia de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela. 2000, 296p.

8.2 COMPLEMENTAR

LARINI, L. **Toxicologia dos praguicidas**. São Paulo: Manole. 2008, 230p.

SUCUSSEL, V. M. **Atualidades em micotoxinas e armazenagem de grãos**. Florianópolis: Ed. do Autor 2000, 384p.

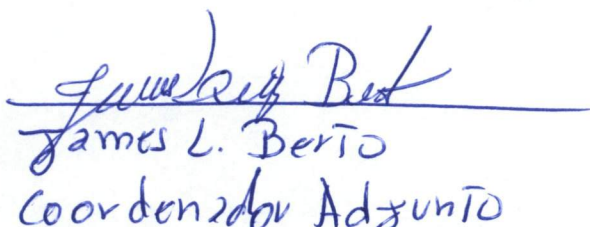

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
Prof. Dr. Samuel Mariano da Silva
SIAPE 1348421

PROF. DR. SAMUEL MARIANO GISLON DA SILVA



Prof. Dr. Jorge Luis Mattias
Coordenador do curso
JORGE LUIS MATTIAS
Siape nº. 1914982

Coordenador do Curso de Agronomia
Universidade Federal da Fronteira Sul-UFFS
Campus Chapecó-SC


James L. Bertio
Coordenador Adjunto