

PROGRAMA DE DISCIPLINA**DISCIPLINA:** Alimentos Funcionais**CÓDIGO:** ALM021**DEPARTAMENTO:** Departamento de Alimentos

CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CRÉDITOS
30	00	02

VERSÃO CURRICULAR: 2016/1**PERÍODO:****CLASSIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:** () Obrigatória (X) Optativa**PRÉ-REQUISITOS**

Nenhum

EMENTA

Estuda as propriedades protetoras dos alimentos, ou de seus componentes, sobre o funcionamento do organismo.

OBJETIVO GERAL

Capacitar o aluno a avaliar o potencial de alimentos na redução de riscos de doenças, não somente pela função nutricional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O aluno deverá possuir um panorama geral sobre diferentes grupos funcionais de alimentos que podem ser aplicados para reduzir riscos de doenças. Apresentar um artigo de alto impacto com um alimento que tenha propriedade funcional.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, estudo orientado e discussão em grupos.

AVALIAÇÃO

Participação nas aulas, resolução de exercícios e desempenho nas provas, trabalho. Apresentação de trabalho científico empregando algum ingrediente funcional novo com resultado positivo para a redução de risco para alguma doença específica. A nota final da unidade curricular será computada pela média aritmética das notas de duas avaliações parciais multiplicado por 0,60 somada pela nota do trabalho multiplicada por 0,40. Haverá uma prova substitutiva no final do semestre destinada somente àqueles alunos que perderam uma das provas parciais. A prova substitutiva terá conteúdo cumulativo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Alimentos funcionais: definição, classificação, importância. Nutraceuticos. Importância dos alimentos funcionais na saúde dos indivíduos. Indústria: mercado, perspectivas. Consumidores: interesse, atitudes. Legislação brasileira e outros países.

Grupos funcionais: Ácidos graxos ômega 3.

Carotenóides.

Fitoesteróis.

Probióticos.

Prebióticos.

BIBLIOGRAFIA***BIBLIOGRAFIA BÁSICA***

BAER-DUBOWSKA, W., BARTOSZEK, A., & MALEJKA-GIGANTI, D. Carcinogenic and anticarcinogenic food components. Boca Raton, FL: Taylor & Francis. 2006.

BIANCO, A. L. A construção das alegações de saúde para alimentos funcionais. Brasília, DF., Embrapa Informação Tecnológica, 2008. 113 p. (on-line)

BORÉM, A.; COSTA, N.M.B. Biotecnologia e Nutrição: saiba como o DNA pode enriquecer os alimentos. 1ª ed. São Paulo: Nobel, 2003, 214 p. (biblioteca)

COSTA N.M.B.; ROSA C.O.B. (Org.). Alimentos Funcionais - Componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2010, 536 p. (biblioteca)

DE ANGELIS, R.C. Importância de alimentos vegetais na proteção da saúde: Fisiologia da nutrição protetora e preventiva de enfermidades degenerativas. São Paulo: editora Atheneu 2ª ed. 2005. 317 p. (biblioteca)

GOLDBERG, I. Functional foods: designer foods, pharmafoods, nutraceuticals. New York: Chapman & Hall, 1999. 571 p. (biblioteca)

HURST, W.J. (ed) Methods of analysis for functional foods and nutraceuticals. Boca Raton: CRC Press, 2002. 400p. (on line)

SAAD, S.M.I.; CRUZ, A.G.; FARIA, J.A.F. Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. 1 ed. São Paulo: Varela, 2011. 672 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 16, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimentos e ou Novos Ingredientes. Brasília, 1999.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 17, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece as Diretrizes Básicas para Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos. Brasília, 1999.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 18, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece as Diretrizes Básicas para Análise e Comprovação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde Alegadas em Rotulagem de Alimentos. Brasília, 1999.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 19, de 30 de abril

de 1999. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimento com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde em sua Rotulagem. Brasília, 1999.

Lista de alegações de propriedade funcional aprovadas - Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde Atualizado em julho/2008.

Artigos selecionados de periódicos nacionais e internacionais.