

Programa Analítico de Disciplina

NUR 410 - Alimentos Funcionais

Campus Rio Paranaíba -

Catálogo: 2021

Número de créditos: 3
Carga horária semestral: 45h
Carga horária semanal teórica: 3h
Carga horária semanal prática: 0h
Semestres: I

Objetivos

- Discutir os conceitos de Alimentos Funcionais
- Apresentar e demonstrar a aplicabilidade clínica dos alimentos com propriedades terapêuticas ou de saúde

Ementa

Bases e princípios da nutrição funcional. Legislação brasileira sobre alimentos funcionais e regulamentação em outros países e blocos econômicos. Compostos bioativos: fitoquímicos e zooquímicos. Biotecnologia aplicada ao valor funcional dos alimentos. Aplicabilidade dos alimentos funcionais na prática clínica. Preparações empregando alimentos com propriedades terapêuticas e/ou de saúde.

Pré e correquisitos

Não definidos

Oferecimentos obrigatórios

| Curso | Período |
|----------|---------|
| Nutrição | 7 |

Oferecimentos optativos

| Curso | Grupo de optativas |
|-----------------------------------|--------------------|
| Ciência e Tecnologia de Alimentos | Geral |

NUR 410 - Alimentos Funcionais

| Conteúdo | | | | | |
|---|------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| Unidade | T | P | ED | Pj | To |
| 1. Bases e princípios da nutrição funcional 1.1.1. Conceitos de alimentos funcionais e compostos bioativos | 2h | 0h | 0h | 0h | 2h |
| 2. Legislações 1.2.1. Legislação brasileira sobre alimentos funcionais 2.2. Regulamentação em outros países e blocos econômicos | 2h | 0h | 0h | 0h | 2h |
| 3. Compostos bioativos 1.3.1. Fitoquímicos 3.2. Zooquímicos | 18h | 0h | 0h | 0h | 18h |
| 4. Biotecnologia aplicada ao valor funcional dos alimentos 1.4.1. Objetivos do uso da biotecnologia na produção de alimentos funcionais 4.2. Exemplos | 2h | 0h | 0h | 0h | 2h |
| 5. Aplicabilidade dos alimentos funcionais na prática clínica 1.5.1. Probióticos, prebióticos e simbióticos na saúde intestinal 5.2. Alimentos funcionais e osteoporose 5.3. Alimentos funcionais nas dislipidemias 5.4. Alimentos funcionais na composição corporal e no controle do apetite 5.5. Alimentos funcionais na obesidade e na síndrome metabólica 5.6. Alimentos funcionais, resistência insulínica e diabetes mellitus 5.7. Alimentos funcionais no câncer | 17h | 0h | 0h | 0h | 17h |
| 6. Preparações empregando alimentos com propriedades terapêuticas e/ou de saúde 1.6.1. Uso dos alimentos funcionais na rotina alimentar diária | 4h | 0h | 0h | 0h | 4h |
| Total | 45h | 0h | 0h | 0h | 45h |

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

| Planejamento pedagógico | |
|-------------------------|---|
| Carga horária | Itens |
| Teórica | Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; e Seminários |
| Prática | <i>Não definidos</i> |
| Estudo Dirigido | <i>Não definidos</i> |
| Projeto | <i>Não definidos</i> |
| Recursos auxiliares | Preferência de Mobiliário |

NUR 410 - Alimentos Funcionais

Bibliografias básicas

| Descrição | Exemplares |
|--|------------|
| COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. | 10 |
| DOLINSKI, M. Nutrição Funcional. São Paulo: Roca, 2009. | 10 |
| STRINGHETA, P. C; VILELA, M, A. P.; OLIVEIRA, T. T. de; NAGEM, T. J. Alimentos funcionais: conceitos, contextualização e regulamentação. Juiz de Fora: Templo, 2007. | 0 |

Bibliografias complementares

| Descrição | Exemplares |
|--|------------|
| BERNINI, G. C. Nutrição & Saúde: a terapia por meio dos alimentos. São Paulo: IBRASA, 2005. | 2 |
| DUARTE, L. J. V. Alimentos funcionais. 2. ed. Porto Alegre: Artes & Ofícios, 2007. | 12 |
| OLIVEIRA, J. T. G. Alimentação funcional: prolongando a vida com saúde. São Paulo: Claridade, 2006. | 11 |
| GRANATO, D.; NUNES, D. S. Análises químicas, propriedades funcionais e controle da qualidade de alimentos e bebidas. 1.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. | 0 |
| SALGADO, J. Alimentos Funcionais. 1.ed. São Paulo: Oficina de Textos, 2017. | 0 |