

Programa Analítico de Disciplina

NUR 410 - Alimentos Funcionais

Campus Rio Paranaíba -

Catálogo: 2022

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

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projutor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; e Seminários
Prática	Não definidos
Estudo Dirigido	Não definidos
Projeto	Não definidos
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