

Disciplina: Alimentos Funcionais
Coordenador: Prof^a. Renata Adriana Labanca

Código: ALM 021
Departamento: Alimentos

NÍVEL	TIPO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		
			TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL
Graduação	OP	2	30 h	-	30 h

I - TURMAS

T (teórica).

II - EMENTA

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

III - CRONOGRAMA DO SEMESTRE – 1º semestre de 2014

III.1 - Professor envolvido
Renata Adriana Labanca (coordenadora)
III.2 – Horário
Turma teórica: quarta-feira de 7:30h às 9:10h

CURSO TEÓRICO

Aula nº	Unidade	Data		Assunto
1		12	02	Apresentação da disciplina (cronograma, distribuição de notas e referências)
2		19	02	Alimentos funcionais - História, conceitos, legislação, tendências
3		26	02	Alimentos funcionais - Evidências de alimentos com propriedades funcionais – Prebióticos, probióticos e outros
4		05	03	Alimentos funcionais - Evidências de alimentos com propriedades funcionais – Prebióticos, probióticos e outros
5		12	03	Revisão Primeira Prova
6		19	03	Alimentos funcionais - Alegações de propriedades funcionais autorizadas pela ANVISA
7		26	03	Registro de Alimentos Funcionais pela ANVISA
8		02	04	Ação protetora de polifenóis e carotenóides.
9		09	04	Ação protetora de ácidos graxos polinsaturados.
10		16	04	Revisão Segunda Prova
11		23	04	Ação protetora de vitaminas.

12		30	04	Ação protetora de fibras.
13		07	05	Alimentos funcionais - Biotransformação e radicais livres
14		14	05	Seminários
15		21	05	Revisão Terceira Prova

BIBLIOGRAFIA

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)

GOMES, J.C. Legislação de Alimentos e Bebidas. 2ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2009. 635 p. (professor)

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

OLIVEIRA M.N. Tecnologia de Produtos Lácteos Funcionais. 1ª ed. São Paulo: Atheneu. 2009. 404 p. (professor)

PINTO, J.F. Nutracêuticos e Alimentos Funcionais. 1ª ed. Lisboa: Lidel, 2010, 250 p. (professor)

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. (professor).

Legislação:

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, 1999a.

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, 1999b.

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, 1999c.

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, 1999d.

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.