

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Tópicos em Nutrição II: Alimentos funcionais na prática clínica

CÓDIGO: EFM044

DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição

CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CRÉDITOS
30	00	02

VERSÃO CURRICULAR: 2017-1

PERÍODO: A partir do 7º

CLASSIFICAÇÃO DA DISCIPLINA: () Obrigatória (X) Optativa

PRÉ-REQUISITOS

Nenhum

EMENTA

Pesquisas recentes em nutrição com implicações na proteção de doenças. Alimentos funcionais: conceitos, fontes e aplicações clínicas.

OBJETIVO GERAL

Analisar e interpretar conhecimentos científicos de pesquisas recentes em nutrição que contribuam para o conhecimento e aplicações clínicas de Alimentos Funcionais.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conhecer os nutrientes/ compostos bioativos protetores e seus mecanismos fisiológicos de ação;
- Discutir a aplicação clínica de *Alimentos Funcionais* em diferentes doenças;
- Realizar prescrições dietoterápicas utilizando *Alimentos Funcionais*.

METODOLOGIA

- Aulas teóricas por meio da exposição interativa
- Seminários e Discussões de temas conduzidos para fixação e complementação do aprendizado.

AVALIAÇÃO

- Prova teórica: (30 pontos);
- Discussão de artigos científicos: (30 pontos);
- Exercícios avaliativos: (10 pontos);
- Caso clínico: (30 pontos).
- Somativa: 100 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução ao estudo de *Alimentos funcionais*;
2. Classes de nutrientes e compostos bioativos;
3. Alimentos funcionais, doenças cardiovasculares e dislipidemias;
4. Alimentos funcionais, obesidade e síndrome metabólica;
5. Alimentos funcionais resistência à insulina e diabetes melito;
6. Alimentos funcionais e câncer;
7. Alimentos funcionais e parasitoses intestinais.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. COSTA, N. M. B. (editora), ROSA, C. O. B. (editora). Alimentos Funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 536 p.
2. COSTA, Eronita de Aquino. Nutrição biomolecular e radicais livres. Petrópolis, (RJ): Vozes, 2009. 206p
3. PIMENTEL, C.*et al.* Alimentos Funcionais – Introdução às principais substâncias bioativas em alimentos. Editora Varela, 2005.
4. ANVISA. Comissão Técnico-científica de Assessoramento em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos. Acesso por www.anvisa.gov.br.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. REIS, N. T., CALIXTO-LIMA, L. Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 520 p.
2. KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ed. Elsevier, 2013. 1256p.