



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA: Alimentos Funcionais</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de 2019/1	<b>Período letivo:</b> Eletiva
<b>Carga horária total:</b> 30h	<b>Código:</b> VG.ENS.86
<b>Ementa:</b> Introdução da temática de alimentos funcionais, nutracêuticos, prebióticos e probióticos e substâncias bioativas. Estudo da legislação brasileira e mundial e aprofundamento a respeito dos principais compostos bioativos de origem animal e vegetal. Promoção da análise de métodos de avaliação físicos, químicos e biológicos.	

## Conteúdos

### UNIDADE I – Introdução a Alimentos Funcionais

- 1.1 Histórico
- 1.2 Conceito
- 1.3 Composição nutricional X composição funcional de um alimento
- 1.4 Alimentos e substâncias potencialmente cancerígenas

### UNIDADE II – Compostos Nutracêuticos, Prebióticos e Probióticos e Substâncias Bioativas Isoladas

- 2.1 Conceito Termo "Nutracêutico"
- 2.2 Prebiótico e probióticos
- 2.3 Fitoquímicos
- 2.4 Substâncias bioativas isoladas

### UNIDADE III – Regulamentação no Brasil e no Mundo

- 3.1 Legislação
- 3.2 Legislação em outros países
- 3.3 Rotulagem

### UNIDADE IV – Principais Substâncias Bioativas Conhecidas

- 4.1 Compostos fenólicos
- 4.2 Carotenóides
- 4.3 Vitaminas
- 4.4 Ácidos graxos polinsaturados
- 4.5 Fibras (oligossacarídeos)

### UNIDADE V – Métodos de Avaliação

- 5.1 Métodos físicos
- 5.2 Métodos químicos
- 5.3 Métodos biológicos

## Bibliografia básica

COSTA, Neuza Maria Brunoro; PELUZIO, Maria do Carmo Gouveia. **Nutrição básica e metabolismo**. Viçosa, MG: Universidade Federal de Viçosa, 2008. 400 p.



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

PALERMO, J.R. **Bioquímica da Nutrição**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 172p.

ROSA, Carla de Oliveira Barbosa Rosa; COSTA, Neuza Maria Brunoro (Ed.). **Alimentos Funcionais: componentes bioativos e efeitos psicológicos**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 536 p.

### **Bibliografia complementar**

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.

DUARTE, Varo. **Alimentos funcionais**. 2. ed. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007. 119 p.

NEVES, Neila Mara de Araujo. **Alimentação certa na idade certa**. Pelotas, RS: Ed. Universitária UFPE, 1995. 309 p.

OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M.A.B.R.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Editora Manole. 2006. 612p.

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. São Paulo: Edgar Blücher, 2004. 184p.