



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

DISCIPLINA: Alimentos Funcionais	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: eletiva
Carga horária total: 33,33 h	Código: BG_ALI.43
Ementa: Definições de terminologia. Introdução a alimentos funcionais. Estudo de alimentos funcionais de origem vegetal (frutas, hortaliças e cereais), láctea, e cárnea. Pesquisa da ação funcional no organismo. Apresentação de estudos de casos.	

Conteúdos

UNIDADE I – Definição de Alimentos Funcionais

1.1 Conceitos de alimentos funcionais

UNIDADE II – Introdução a Alimentos Funcionais

2.1 Compostos funcionais

2.2 Alimentos ricos em compostos funcionais

UNIDADE III – Alimentos Funcionais

3.1 Alimentos funcionais de origem vegetal

3.2 Alimentos funcionais de origem láctea

3.3 Alimentos funcionais de origem cárnea

UNIDADE IV – Ação Funcional no Organismo

4.1 Efeito do consumo de alimentos funcionais no organismo.

Bibliografia básica

DUARTE, V. **Alimentos funcionais**. 2. ed. Porto Alegre: Artes e ofícios, 2007.

OLIVEIRA, M.N. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2009.

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotechnologia Industrial**. v.4. São Paulo: Blücher, 2001

Bibliografia complementar

COSTA, N. M. B., ROSA, C. O. B. **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. 1. ed. São Paulo: Rubio, 2010.

DOLINSKY, M. **Nutrição funcional**. 1. ed. São Paulo: Roca, 2009.

OLIVEIRA, M. N. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

PIMENTEL, B. M. V., FRANCKI, M., GOLLUCKE, B. P. **Alimentos funcionais: introdução as principais substâncias em alimentos**. 1. ed. São Paulo: Varela, 205.

TORRES, E. A. F. S. **Alimentos do milênio: a importância dos transgênicos, funcionais e fitoterápicos para a saúde**. 1. ed. São Paulo: Signus, 2004.