



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

DISCIPLINA: Alimentos funcionais	
Vigência: a partir de 2023/1	Período letivo: 6º semestre
Carga horária total: 36,66 h	Código:
CH Extensão: -	CH Pesquisa: -
CH Prática: -	% EaD: -
Ementa: Introdução a alimentos funcionais. Definições de terminologia e componentes aprovados pela legislação vigente. Estudo de alimentos funcionais de origem vegetal (frutas, hortaliças e cereais), láctea, e cárnea. Ação funcional no organismo. Estudos de casos.	

Conteúdos

UNIDADE I - Introdução à alimentos funcionais

1.1 Conceitos de alimentos funcionais

1.2 Nutrientes e não nutrientes aprovados pela legislação

UNIDADE II - Alimentos funcionais

3.1 Alimentos funcionais de origem vegetal

3.2 Alimentos funcionais de origem láctea

3.3 Alimentos funcionais de origem cárnea

UNIDADE III - Ação funcional no organismo

4.1 Efeito do consumo de alimentos funcionais no organismo.

Bibliografia básica

SALGADO, Jocelyn. **Alimentos funcionais**. 1ª ed. São Paulo: Oficina de textos 2017. (Biblioteca Virtual: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/162904>).

OLIVEIRA, Maricê Nogueira. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

AQUARONE, Eugênio; BORZANI, Walter; SCHMIDELL, Wilibaldo; LIMA, Urgel de Almeida. **Biотecnologia Industrial- biотecnologia na produção de alimentos**. v.4. São Paulo: Blücher, 2001.

Bibliografia complementar

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



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

ADAMI, Eliana Rezende. **Nutracêuticos e nutricosméticos**. Curitiba: Contentus. 2020. (Biblioteca virtual: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/185690>).

REICHMANN, Michele Teixeira Frota. **Biodisponibilidade de nutrientes**. Curitiba: Contentus. 2020. (Biblioteca virtual: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/188245>).

BONILHA, Laís Koop. **Bases de química de alimentos**: caminhos para o ensino de saúde alimentar. Curitiba: InterSaberes. 2021. (Biblioteca virtual: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/188321>).

PALLERMO, Jane Rizzo. **Bioquímica da nutrição**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu. 2014. (Biblioteca virtual: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/168106>).