



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DECLARAÇÃO

Processo nº 23110.043839/2019-17

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

1. Identificação		Código	
1.1. Disciplina: COMPOSTOS BIOATIVOS		16400030	
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO			
1.3. Professor(a) Regente: FABIANA TORMA BOTELHO			
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA		1.5 Número de Créditos: 02	
Teórica: 34 HORAS	Prática:	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa	
Exercícios:	EAD:		1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
1.8. Número de horas semanais: 2			
1.9 Pré-Requisito(s): CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055), DIETÉTICA I (0400056)			
1.10. Ano /Semestre: 5º SEMESTRE			
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): CAPACITAR O EDUCANDO PARA DESENVOLVER CONHECIMENTOS SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS E SUAS IMPLICAÇÕES COM A SAÚDE, LEGISLAÇÃO E AVALIAÇÃO DE RISCO.			
1.12. Objetivo(s) específico(s):			
1.13. Ementa: CONCEITOS, CLASSIFICAÇÃO E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS. INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E MERCADO CONSUMIDOR EM RELAÇÃO AOS ALIMENTOS FUNCIONAIS. CARACTERIZAÇÃO DOS PRINCIPAIS COMPOSTOS BIOATIVOS NOS			

1.14. Programa:

1. 1. INTRODUÇÃO A ALIMENTOS FUNCIONAIS.
 1. DEFINIÇÃO E DIFERENTES CONCEITOS DE ALIMENTOS FUNCIONAIS.
 1. HISTÓRICO DO USO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS.
 1. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL X COMPOSIÇÃO FUNCIONAL.
 1. LEGISLAÇÃO BRASILEIRA E INTERNACIONAL SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS.
2. 2. PERSPECTIVAS DE MERCADO.
 - 2.1. MERCADO MUNDIAL E PERSPECTIVAS PARA A INDÚSTRIA.
 - 2.2. INTERESSE E ATITUDES DOS CONSUMIDORES.
3. CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS NOS ALIMENTOS.
 - 3.1. PROBIÓTICOS E PREBIÓTICOS.
 - 3.2. ÁCIDOS GRAXOS.
 - 3.3. CAROTENÓIDES.
 - 3.4. COMPOSTOS FENÓLICOS, ÁCIDOS FENÓLICOS, ANTOCIANINAS E FLAVONÓIDES.
 - 3.5. ISOFLAVONAS.
 - 3.6. FIBRAS
 - 3.7. VITAMINAS.
 - 3.8. OUTROS COMPOSTOS BIOATIVOS ISOLADOS.
4. IMPORTÂNCIA NA SAÚDE DOS INDIVÍDUOS.
 - 4.1. UTILIZAÇÃO E AÇÃO NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS.
5. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E TOXICIDADE DE ALIMENTOS FUNCIONAIS
 - 5.1. BIODISPONIBILIDADE DE BIOATIVOS.
 - 5.2. AVALIAÇÃO DE RISCO DO USO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS.
 - 5.3. RISCOS E PONTOS QUE NECESSITAM DE MAIOR INVESTIGAÇÃO.
6. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO
 - 6.1. MÉTODOS FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOQUÍMICOS E BIOLÓGICOS.

1.15. Bibliografia Básica: 1. CANDIDO, L. M. B; CAMPOS, A. N. ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS: DIETÉTICOS. SÃO PAULO: LIVRARIA VARELA,1996,423P.

2. FENNEMA, O. R. FOOD CHIMISTRY. 3ª ED. NEW YORK, 1996. 1069P.

3. COULTATE, T. P.; FRAZZON, J. ALIMENTOS: A QUÍMICA DE SEUS COMPONENTES. 3ª ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2004. 368P.

4. KOBLITZ, M. G. B. BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS: TEORIA E APLICAÇÕES PRÁTICAS. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2013.242P.

1.16. Bibliografia Complementar:

5. COZZOLINO, S. M. F. BIODISPONIBILIDADE DE NUTRIENTES. ED. MANOLE: SÃO PAULO, 2º ED. 2007, 992P.

6. FULLER, R. MODULATION OF THE INTESTINAL MICROFLORA BY PROBIOTICS. IN: HANSON L.A. AND YOLKEN, R. H. (ED.). PROBIOTICS, OTHER NUTRITIONAL FACTORS, AND INTESTINAL MICROFLORA. NESTLÉ NUTRITION. WORKSHOP SERIES, NESTEC LTD., VEVEY/LIPPINCOTT - RAVEN PUBLISHERS, PHILADELPHIA, V.42, P.33-45, 1999.

7. RODRIGUEZ-AMAYA D. B. CAROTENOIDS Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS: LA RETENCIÓN DE LOS CAROTENÓIDES PROVITAMINA A. CAMPINAS: USAID, 1999.

8. COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. ALIMENTOS FUNCIONAIS – COMPONENTES BIOATIVOS. ED. RÚBIO, 2010.

9. GOLDBERG, I. FUNCTIONAL FOODS – DESIGNER FOODS, PHARMAFOODS, NUTRACEUTICALS. NEW YORK: CHAPMAN & HALL, 1994. 571P.

10. PIMENTEL, C. V. M. B.; FRSNCKI, V. M.; GOLLÜCKE, A. P. B. ALIMENTOS FUNCIONAIS: INTRODUÇÃO ÀS PRINCIPAIS SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS EM ALIMENTOS. SÃO PAULO: VARELA, 2005. 95P.

11. STRINGHETA, P. C.; VILELA, M. A. P.; OLIVEIRA, T. T.; NAGEM, T. J. ALIMENTOS "FUNCIONAIS" - CONCEITOS, CONTEXTUALIZAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO. JUIZ DE FORA: TEMPLO, 2007. 246P.

12. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. QUÍMICA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO: EDGAR BLÜCHER, 2004. 184P.

13. HURST, W. J. (ED) METHODS OF ANALYSIS FOR FUNCTIONAL FOODS AND NUTRACEUTICALS. BOCA RATON: CRC PRESS, 2002. 400P.

14. MAZZA, G. ALIMENTOS FUNCIONALES – ASPECTOS BIOQUÍMICOS Y DE PROCESADO. ZARAGOZA: ACRIBIA, 1998. 457P.

15. PIMENTEL, C. V. DE M. B.; FRANCKI, V. M.; GOLLÜCKE, A. P. B. ALIMENTOS FUNCIONAIS – INTRODUÇÃO AS PRINCIPAIS SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS EM ALIMENTOS. SÃO PAULO: VARELA, 2005. 95P.

16. SCHMIDL, M. K.; LABUZA, T. P. ESSENTIALS OF FUNCTIONAL FOODS. GAITHERSBURG: ASPEN PUBLISHERS, 2000. 395P.



Documento assinado eletronicamente por **RAFAEL FARIAS RODRIGUES**, Auxiliar em Administração, em 08/07/2020, às 15:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?



[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](#), informando o código verificador **0994339** e o código CRC **B3D98F59**.
