



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO**

PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS GRADUAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO						
Disciplina SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS EM ALIMENTOS					Código 0408079	
Departamento NUTRIÇÃO					Sigla da Unidade FN	
Professor Responsável pela Disciplina ELIZABETE HELBIG					Matrícula do SIAPE 3354226	
Outros Professores Envolvidos RUI CARLOS ZAMBIAZI					6420957	
Semestre Letivo	Duração em Semanas	Carga Horária Semanal			Carga Horária Total	
I (X)	17	Teóricas 02	Exercício -	Prática -	Total 02	Número de Créditos 02
Pré-Requisitos						
Não há.						

EMENTA						
Conceitos clássicos e recentes sobre a bioquímica e o metabolismo das vitaminas, minerais e nutracêuticos. Alimentos com alegação de propriedades funcionais e/ou de saúde e substâncias bioativas em alimentos: evolução de conceitos. Nutracêuticos e outras expressões. Regulamentação nacional e internacional. Compostos presentes nos alimentos com potencial promotor da saúde e prevenção de doenças crônicas-degenerativas. Importância do balanço dos micronutrientes dentro do contexto da nutrição normal. Métodos de análise de substâncias bioativas em alimentos.						
CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA						
1 – Pós-Graduação – Mestrado em Nutrição e Alimentos						(AC) ¹
Obs. 1 = (OA) Obrigatória (OP) Optativa (AC) Área de Concentração (DC) Área de Domínio Conexo						

<hr/> / <hr/> / <hr/> Data	<hr/> Assinatura do Responsável pela disciplina	
APROVAÇÃO		
<hr/> Data	Departamento	
<hr/> / <hr/> / <hr/> Data	<hr/> Assinatura do Chefe do Depto e carimbo	
COCEPE		
<hr/> / <hr/> Nº da Ata da Reunião	<hr/> / <hr/> / <hr/> Data da Aprovação	<hr/> Assinatura do Diretor Departamento de Pós Graduação e carimbo



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTTAS
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO**

PROGRAMA ANALÍTICO	
Unidades e Assuntos	Nº de Horas Aulas
<p>01. Alimentos funcionais: Histórico, conceitos e atributos</p> <p>02. Legislação brasileira sobre alimentos "funcionais"</p> <p>03. Vitaminas antioxidantes</p> <p>04. Ações antioxidantas dos flavonóides</p> <p>05. Efeitos pró e antioxidantas dependentes da dose de compostos bioativos</p> <p>06. Probióticos e prebióticos</p> <p>07. Propriedades funcionais: fibras alimentares, amido resistente e oligossacarídeos não digeríveis; feijão; soja; oleaginosas; linhaça; yacon; corantes naturais; fitatos; cogumelo-do-sol.</p> <p>08. Alimentos funcionais nas doenças crônicas não transmissíveis</p> <p>09. Aplicabilidades de alimentos funcionais na prática clínica</p>	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO**

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	
Nº de Ordem	Referências
01	BILIADERIS, C.G., IZYDORCZYK, M.S. (Eds.), Functional Food Carbohydrates . Boca Raton: CRC Press, 2007. 570p.
02	CANDIDO, L.M.; CAMPOS, A. Alimentos para fins especiais: dietéticos . São Paulo: Livraria Varela, 1996. cap. 2
03	COSTA, N. M. B., ROSA, C. O. B. Alimentos Funcionais: Componentes bioativos e efeitos fisiológicos . Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2010. 536p.
04	ESKIN, N.A.M; TAMIR, S. Dictionary of Nutraceuticals and Functional Foods Boca Raton: CRC Press, 2007. 507p.
05	FENNEMA, O. R. Química de los Alimentos , Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, Espanã, 2000.
06	LAJOLO, M. L.; SAURA-CALIXTO, F.; PENNA, E. W.; MENEZES, E. W. Fibra dietética e Iberoamérica Tecnología y Salud . Livraria Varela, São Paulo, SP, 2001.
07	MAZZA, G. Alimentos Funcionales . Zaragoza: Acribia, 2000. 480p.
08	WILDMAN, R.E.C.; Ed. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods . 2nd Ed. Boca Raton: CRC Press, 2007. 541 p.
09	REFERÊNCIAS EM MIDIAS ELETRONICAS - SITES RECOMENDADOS <ul style="list-style-type: none">- Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): www.anvisa.gov.br- Codex alimentarius: http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp- Nutraingredients: www.nutraingredients.com- Mercosul: http://www.mercosur.org.uy