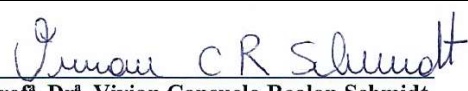




SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
Faculdade de Engenharia Química
Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos



FICHA DE DISCIPLINA							
Disciplina	Alimentos Funcionais						
Área(s) de concentração	Engenharia de Alimentos				Código	FEQUI39028	
Carga Horária	45	Créditos	03	Tipo	Optativa	Nível	Mestrado
Objetivos <ul style="list-style-type: none">Conhecer a legislação para alimentos funcionais no BrasilCompreender o que são e quem são os alimentos funcionais							
Ementa do programa <p>Definição de alimentos funcionais, de alimentos com propriedades funcionais e de compostos bioativos; legislação a respeito no Brasil e no mundo; análises qualitativas e quantitativas de compostos bioativos; produção industrial de alimentos com propriedades funcionais.</p>							
Discriminação do Conteúdo Programático Teórico: <ol style="list-style-type: none">Alimentos funcionais: histórico, conceito e atributos<ol style="list-style-type: none">Alimentos funcionais no BrasilLegislação brasileiraRegistroNovos alimentosAlimentos com alegações de propriedades funcionais e/ou de saúdeCritérios para avaliação da base científica das alegaçõesPolíticas gerais: alimentos e promoção da saúdeEstudo da composição nutricional dos alimentos funcionaisProbióticos e prebióticosAntioxidantesCompostos bioativosFibrasCorantes naturaisOleaginosasFitatos e fitorsterolElaboração de alimentos funcionaisAlimentos funcionais e prevenção à doenças crônicas							
Forma de Avaliação <p>Serão aplicadas avaliações ao longo do semestre, totalizando 100,0 (cem) pontos como média final, em relação ao conteúdo programático da disciplina. Poderá ocorrer também a avaliação através de apresentação de seminários.</p>							
Referências <p>ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Alimentos. Assuntos de interesse. Alimentos Com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde. http://portal.anvisa.gov.br/ COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais - componentes bioativos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 560 p. CRAVEIRO, A. C.; CRAVEIRO, A. A. Alimentos funcionais: a nova revolução. Fortaleza: PADETEC, 2003. 281 p. PINTO, J. F. Nutracêuticos e Alimentos Funcionais. Lisboa: Lidel, 2010. 288 p. WEBB, G. P. Complementos nutricionales y alimentos funcionales. Zaragoza: Acribia, 2007. 312 p.</p>							
Disciplina aprovada em 01 de abril de 2015							
 Profª. Drª. Vivian Consuelo Reolon Schmidt Coordenadora do PPGEA/UFU Portaria R. n. 102/2017						21/02/2018	