

Programa Analítico de Disciplina

NUT 339 - Alimentos Funcionais: aspectos microbiológicos, nutricionais e da saúde

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2019

Número de créditos: 1

Carga horária semestral: 15h

Carga horária semanal teórica: 1h

Carga horária semanal prática: 0h

Semestres: II

Objetivos

Não definidos

Ementa

Introdução aos alimentos funcionais/Introduction to functional foods. Probióticos/Probiotics. Probióticos na saúde e doença/Probiotics in health and disease. Probióticos em alimentos/Probiotics in food. Prebióticos e simbióticos/Prebiotics and synbiotics. Antioxidantes/Antioxidants. Discussão sobre como preparar um artigo científico/Manuscript preparation - discussion. Apresentação de seminário/Seminar - presentation.

Pré e co-requisitos

Não definidos

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Bioquímica	Geral
Enfermagem	Geral
Medicina	Geral
Nutrição	Geral

NUT 339 - Alimentos Funcionais: aspectos microbiológicos, nutricionais e da saúde

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Introdução aos alimentos funcionais/Introduction to functional foods 1. O que é um alimento funcional? História. Tipos. Características. Aplicação Nutricional e na saúde. Alimentos Funcionais no contexto mundial / What is functional food? History. Types. Characteristics. Nutritional and health applications. Functional foods around the world	1h	0h	0h	0h	1h
2. Probióticos/Probiotics 1. Descoberta dos probióticos. Probióticos - como deveriam ser definidos? Critérios de seleção dos probióticos. Segurança dos probióticos. Formas de probióticos viáveis versus não-viáveis / Discovery of probiotics. Probiotics - how should they be defined? Selection criteria of probiotics. Safety of probiotics. Viable versus non-viable forms of probiotics	1h	0h	0h	0h	1h
3. Probióticos na saúde e doença/Probiotics in health and disease 1. Ação probiótica e interação microrganismo-hospedeiro. Propriedades documentadas em humanos. Regulações probióticas e apelos à saúde. Probióticos - drogas ou suplementos? / Probiotic action and host-microbe interaction. Documented health properties in humans. Probiotic regulations and health claims. Probiotics - drugs or supplements?	3h	0h	0h	0h	3h
4. Probióticos em alimentos/Probiotics in food 1. Propriedades tecnológicas de uma estirpe probiótica. Processo de fabricação: preparo, fermentação e estocagem. Fatores ambientais que influenciam a sobrevivência dos probióticos em alimentos. Probióticos dormentes e/ou não viáveis em produtos comerciais. Controle de qualidade / Technological properties of a probiotic strain. Manufacturing process: preparation, fermentation and storage. Environmental factors influencing the survival of probiotics in foods. Dormant and/or non-viable probiotics in commercial products. Quality control	2h	0h	0h	0h	2h
5. Prebióticos e simbióticos/Prebiotics and synbiotics 1. Definição e características dos prebióticos e simbióticos. Valor Nutricional. Propriedades relacionadas a saúde. Desafios tecnológicos da produção dos prebióticos e simbióticos / Definition and characteristics of prebiotics and synbiotics. Nutritional value. Health properties. Technological challenges of prebiotic and synbiotic production	3h	0h	0h	0h	3h
6. Antioxidantes/Antioxidants 1. Compostos naturais. Propriedades relacionadas à saúde. Antioxidantes e processamento de alimentos / Natural compounds. Health properties. Antioxidants and food processing	2h	0h	0h	0h	2h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: GEED.4UU6.FXJT

7. Discussão sobre como preparar um artigo científico/Manuscript preparation - discussion 1. Orientação de como escrever um artigo científico. Pontos de interesse especial que devem ser focados. Razões comuns de rejeição de um artigo / Guidelines on manuscript writing. Points of focus and special interest. Common reasons for manuscript rejection 2. Revisão prática (discussão) de artigos científicos já publicados na área da nutrição e saúde / Practical review (discussion) of already published research papers in fields of nutrition and health	1h	0h	0h	0h	1h
8. Apresentação de seminário/Seminar - presentation 1. Apresentação oral por parte do estudante sobre um alimento funcional escolhido. A apresentação deve incluir: características nutricionais e microbiológicas de um produto, potencial benefício à saúde após o consumo, tecnologia utilizada pelo fabricante para desenvolver o produto / Student's oral presentation about a chosen functional food product. The presentation includes: nutritional and microbiological characteristics of a product, potential health properties after consumption, technology applied by a producer to develop the product	2h	0h	0h	0h	2h
Total	15h	0h	0h	0h	15h

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Não definidos
Prática	Não definidos
Estudo Dirigido	Não definidos
Projeto	Não definidos
Recursos auxiliares	Não definidos

NUT 339 - Alimentos Funcionais: aspectos microbiológicos, nutricionais e da saúde

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
Fuller R. Probiotics: the scientific basis. London, New York: Chapman & Hall, 1992.	1
Grzeskowiak L. Gut microbiota in early infancy: effect of environment, diet and probiotics. University of Turku, Turku, Finland 2012.	2
Gutteridge JMC. Antioxidants in nutrition, health and disease. Oxford, New York: Oxford University Press, 1996.	1
Kneifel W, Salminen S. Probiotics and health claims. Chichester, West Sussex: Wiley-Blackwell, 2011.	1
Raton BFL. Handbook of fermented functional foods. CRC Press, c2008.	2

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
Collado MC, Grzeskowiak L, Salminen S. The role of microbiota and probiotics on the gastrointestinal health: prevention of pathogen infections. In: Watson RR and Preedy VR (eds.) Bioactive Food as Dietary Interventions for Liver and Gastrointestinal Disease, pp. 201-213. Elsevier. San Diego: Academic Press.	0
Ferreira CL, Salminen S, Grzeskowiak L, Brizuela MA, Sanchez L, Carneiro H, Bonnet M. Terminology concepts of probiotic and prebiotic and their role in human and animal health. Revista de Salud Animal 2011.	0
Grzeskowiak L, Isolauri E, Salminen S, Gueimonde M. Manufacturing process influences properties of probiotic bacteria. British Journal of Nutrition 2011.	0