



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Alto Universitário s/n – Caixa Postal 16 – CEP 29500-000 – Alegre – ES  
Telefone: (28) 3552-8918 FAX.(28) 3552-8603 - e-mail: [pcta@cca.ufes.br](mailto:pcta@cca.ufes.br)

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**DISCIPLINA:** PROPRIEDADES FUNCIONAIS DOS ALIMENTOS

**CÓDIGO:** PCTA-1141

**CARGA HORÁRIA TOTAL:** 60 h

**CRÉDITOS:** 4

**Semestre:** 2021-1 Earte

**DEPARTAMENTO:** Farmácia e Nutrição

**PROFESSOR (ES):** NEUZA MARIA BRUNORO COSTA

**EMENTA:** Conceitos, atributos e legislação dos alimentos funcionais. Compostos bioativos dos alimentos (flavonóides, carotenóides, fibras e amido resistente, compostos fenólicos, vitaminas e minerais antioxidantes, fitoesteróis, ácidos graxos, isoflavonas, corantes naturais, probióticos e prebióticos, dentre outros). Propriedades fisiológicas dos alimentos e compostos bioativos nas doenças crônicas não transmissíveis (dislipidemias, câncer, obesidade, osteoporose, diabetes, síndrome metabólica, hipertensão). Efeitos fisiológicos dos alimentos fortificados e de suplementos alimentares.

**ASSINATURA(S):**

Alegre (ES), 14/12/2020

*Neuzamaria*

.....  
Prof.a. Neuzamaria Brunoro Costa (contato [neuzambc@gmail.com](mailto:neuzambc@gmail.com))

.....  
Colegiado do Curso

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Semana	Atividade	Apresentação Tema/artigo
1	Apresentação disciplina. Conceitos, atributos e legislação dos alimentos funcionais. Tendências do mercado em Alimentos funcionais e compostos bioativos.	
2	Vitaminas e minerais antioxidantes	G1
3	Corantes naturais	G2
4	Flavonóides, isoflavonas, polifenóis	G3
5	Fibras e fatores antinutricionais	G4
6	Probióticos e prebióticos	G1
7	Ácidos graxos	G2
8	Propriedades fisiológicas nas dislipidemias e doenças cardiovasculares	G3
9	Propriedades fisiológicas no diabetes e resistência insulínica	G4
10	Propriedades fisiológicas na obesidade	G1
11	Propriedades fisiológicas na síndrome metabólica	G2
12	Propriedades fisiológicas no câncer	G3
13	Propriedades fisiológicas na osteoporose	G4
14	Alimentos fortificados/suplementos alimentares/processamento de alimentos	-
15	Seminário: Alimentos com propriedades funcionais	G1/G2/G3/G4
16	<b>Prova final (opcional)</b>	

## OBJETIVO DA DISCIPLINA

- **Gerais:**
  - Conhecer os compostos bioativos dos alimentos e suas propriedades fisiológicas
- **Específicos:**
  - Conhecer a legislação vigente dos alimentos com alegação de propriedade funcional.
  - Conhecer os compostos bioativos dos alimentos com propriedades funcionais benéficas à saúde humana.
  - Conhecer as propriedades dos alimentos funcionais e compostos bioativos nas doenças crônicas não transmissíveis e discutir os protocolos experimentais utilizados para avaliação desses efeitos.
  - Conhecer os benefícios da fortificação e da suplementação alimentar na saúde humana.

## PROCEDIMENTO DIDÁTICO

(Métodos, Técnicas e Recursos Utilizados)

Excepcionalmente no período 2021/1-Earte, em virtude da pandemia de Covid-19, o conteúdo das aulas teóricas será ministrado por meio de aulas dialogadas, utilizando plataforma *Google Meet*, em momento síncrono com os alunos. Será estimulada a participação dos alunos em classe virtual por meio de debates acerca do tema abordado, discussão de textos e artigos científicos, de modo a estimular a construção do conhecimento. O conteúdo será abordado de forma síncrona e assíncrona, sendo que pelo menos 25% será ministrado de forma síncrona, como previsto na Resolução No. 56/2020/CEPE/UFES.

Os materiais de estudo estão disponíveis no tópico “Referências bibliográficas” e poderão ser enviados via Classroom e *Google Drive*.

Os recursos didáticos adotados serão: Computador com acesso à internet, editor de texto, leitor de pdf, Classroom, *Google Drive*, *Google Meet*, *Youtube*

## OBSERVAÇÕES

- Os links para acesso aos momentos síncronos (*Google Meet*) serão enviados com antecedência.
- O controle de frequência será realizado com base na entrega das atividades e participação nas aulas síncronas.
- Não é permitida a divulgação do material disponibilizado na disciplina sem a citação da fonte e para fins comerciais e/ou obtenção de vantagem financeira. O conteúdo oral e escrito das aulas, bem como as imagens e áudios dos professores, estudantes e demais envolvidos nas atividades acadêmicas encontram-se legalmente protegidos pela Lei nº 9.610/98 (Lei de Direitos Autorais). Tanto a imagem quanto o conteúdo somente poderão ser utilizados para os fins exclusivamente acadêmicos a que se destinam, restritos ao tempo do semestre letivo e no âmbito da UFES. Quaisquer outras formas de utilização estão proibidas. É vedado, portanto, copiar, editar, adicionar, reduzir, exibir, difundir publicamente, transmitir a terceiros, trocar, emprestar ou praticar qualquer ato de comercialização das imagens e do conteúdo oral e escrito das aulas. A violação a quaisquer desses direitos exclusivos dos titulares acarretará as sanções previstas na legislação.
- As atividades síncronas poderão ser gravadas pelo professor, para utilização restrita aos fins a que se destina. Será facultado ao aluno seu direito de não ser gravado ou filmado, mediante expressa manifestação.
- Não serão aceitas atividades fora do prazo pré-determinado.

## AVALIAÇÃO

A avaliação será feita por meio da apresentação e discussão de artigos científicos, sabatinas e seminários.

<b>Tipo</b>	<b>Data ou Época</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor</b>
Apresentação de temas das aulas/ artigos científicos	Ao longo do semestre	3	30% (10% cada)
Discussão de artigos científicos	Ao longo do semestre	10	20% (2% cada)
Sabatinas	Ao longo do semestre	5	20% (4% cada)
Seminário (apresentação e material escrito)	Final do semestre	1	30% (10% apresentação e 20% material escrito)

De forma opcional, o estudante poderá fazer a prova final, cujo valor será de 100%. A nota final do aluno será a média aritmética entre a pontuação obtida ao longo do semestre e a nota obtida na prova final.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- COSTA NMB, ROSA COB. Alimentos Funcionais: Componentes bioativos e efeitos fisiológicos, 2ª ed. Editora Rubio, Rio de Janeiro, 2016. 480p.
- COSTA, N.M.B. & ROSA, C.O.B. Alimentos Funcionais: Componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Editora Rubio, Rio de Janeiro, 2010. 536p.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/>
- Artigos científicos e E-Books disponíveis em:  
<https://www.sciencedirect.com/>  
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/>  
<https://www.periodicos.capes.gov.br/>  
<http://www.biblioteca.ufes.br/biblioteca-digital-de-teses-e-dissertacoes-bdtd>  
<https://www.cambridge.org/core>  
<https://ieeexplore.ieee.org/Xplore/home.jsp?reload=true>  
<http://www.lectio.com.br/dashboard/index/home>  
<https://onlinelibrary.wiley.com/>  
<https://scielo.org/>
- Dissertações e Teses disponíveis em:  
<https://catalogodeteses.capes.gov.br/catalogo-teses/#!/>  
<http://www.biblioteca.ufes.br/biblioteca-digital-de-teses-e-dissertacoes-bdtd>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

**PROTOCOLO DE ASSINATURA**



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por  
LUCIANO JOSE QUINTAO TEIXEIRA - SIAPE 1650253  
Subcoordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Téc de Alimentos  
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - PPGCTA/CCAE  
Em 30/12/2020 às 11:07

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/119641?tipoArquivo=O>